

PRIJZEN 2025 - 2026

VOOR CATERING

ONZE PRIJZEN ZIJN INCLUSIEF

tafellinnen - bestek - glaswerk
menukaarten - stijlvolle bediening
(Inclusief BTW) (exclusief drankenpakket)
gedurende 6u

SUPPLEMENT DRANKENPAKKET

6 uur durend drankenpakket supplement aan € 15.00 per persoon

Hierin is begrepen:

Cava Domein Martinus Brut en Spumante Millesimato Rosé
Mocktails en fruitsap
Aangepaste wijnen bij menu
Plat en bruiswater
bieren en frisdranken
koffie en thee

Sterke mag u leveren wij zullen deze gratis schenken
onbeperkt gedurende 6 uur

overuren na het (dranken)pakket

€ 8.25 per overuur (exclusief drankenpakket)

€ 14.00 per overuur (inclusief drankenpakket)

All-in menu aan € 145.00 per persoon
6 uur durend pakket
drankenpakket supplement € 15.00

VOORBEELDMENU:

2 walking voorgerechtjes

Zalm

huisgerookt – nori – mierikswortel – wasabi

Tonijn

tartaar – wakame – gel van dashi
ponzu – ijs van appel

verder verloop van de menu aan tafel

Koolvis

haas – emulsie doperwten – livar spek – crumble van inktvis

Gaasterlands

kruidenvarken – jus van bosduif – acacia honing – gember – krokante groenten
kruidenolie - gratin

Dessert

mooi dessert op bord

Mokka met versnaperingen

Dit is een voorbeeldmenu, de uiteindelijke menu wordt samen met jullie besproken en op maat gemaakt.

All-in menu aan € 165.00 per persoon
6 uur durend pakket
drankenpakket supplement € 15.00

VOORBEELDMENU:

2 walking voorgerechtjes

Tonijn

tartaar – kalamansi – grijze garnaal – dashi bouillon

3x coquilles

carpaccio – foie gras – balsamico stroop
tartaar pata negra Bellota – avocado – combava gel
gebakken komkommer – gerookte paling - peperkoek

verder verloop van de menu aan tafel

Kreeft

mango – curry - spinazie

Lam & zwezeriken

kroon - porto - honing – krokante groenten - gegratineerde aardappelen

Dessert

mooi dessert op bord

Mokka met versnaperingen

Dit is een voorbeeldmenu, de uiteindelijke menu wordt samen met jullie besproken en op maat gemaakt.

RECEPTIE € 85.00 per persoon

ALL-IN FORMULE

**3-uur durende formule
drankenpakket supplement € 10.00**

Minimaal aantal: 50 personen

10 culinaire minibordjes

5 koude gerechtjes

1 soepje

3 warme gerechtjes

1 mini dessert

Zalm

sesam – mierikswortel – wasabi – nori

Tonijn

wakame – dashi - ponzu

Rund

tataki – foie gras – gerookte selder

Eend

gerookt – mango – truffelmayo

Makreel

mousse – rode biet – zure room

Bisque

grijze garnaal – crumble scampi

Pata Negra

Secreto – pompoen – crumble van hazelnoot

Hoevekip

fine champagne – witloof

Rund

Rode wijn – champignon – wortel

Chocolade

brownie – framboos – room

Andere samenstellingen van hapjes zijn steeds mogelijk.

ALL-IN WALKING DINNER € 145.00 per persoon
6 uur durend pakket
drankenpakket supplement € 15.00

Oesterstand (3 oesters per persoon – supplement € 9.00)

zalm

structuren – nori
wasabi – mierikswortel - sesam

Tonijn

tartaar – wakame – gel van dashi
ponzu – ijs van appel

Rund

tartaar – avocado – zure room – rode ui

Grijze garnaal

Bisque – room – crumble

koolvis

haas – emulsie doperwten – livar spek – crumble van inktvis

Hoevekip

spinazie – kerstomaat - choron - krieltjes

Gaasterland

kruidenvarken – jus van bosduif – acacia honing – gember - krokante groenten - gratin

Chocolade

brownie – rood fruit – zure room – huisbereid vanille ijs

Mokka met versnaperingen

Dit is een voorbeeldmenu, de uiteindelijke menu wordt samen met jullie besproken en op maat gemaakt.

CULINAIRE WALKING BARBECUE € 135.00 per persoon
6 uur durend pakket
drankenpakket supplement € 15.00

Oesterstand (3 oesters per persoon – supplement € 9.00)

Trendy voorgerechtjes:

Zalm

structuren – nori – wasabi
mierikswortel – sesam

Tonijn

tartaar – wakame – gel van dashi
ponzu – ijs van appel

Op de OFYR:

Scampi brochette
Gegrilde zalm

Limousin filet pur - Simmental entrecote
Gemarineerde lamsbout – Hoevekip
Pata Negra: Abanico 100% Bellota

Uitgebreid buffet met verschillende seizoensslatjes, groenten,
aardappelsla, aardappel in de schil, broodassortiment, koude sauzen,
warme Bordelaise & Martinussaus

Dessert

mooi dessert op bord

Mokka met versnaperingen

Dit is een voorbeeldmenu, de uiteindelijke menu wordt samen met jullie besproken en op maat gemaakt.

SFEERBEELDEN



domein *M*artinus
high quality events & more

the
ART
of
fine
cooking



info@domeinmartinus.be - website: www.domeinmartinus.be - BTW BE 0418.645.763
Sniederspad 133 - 2980 HALLE - ZOERSEL - tel: 03/384 02 23 - fax: 03/384 02 71

domein *M*artinus
high quality events & more

the
ART
of
fine
cooking



domein *M*artinus
high quality events & more

the
ART
of
fine
cooking

