



high quality events & more

## **PRIJZEN 2025**

### **VOOR CATERING**

#### **ONZE PRIJZEN ZIJN INCLUSIEF**

tafellinnen - bestek - glaswerk  
menukaarten - stijlvolle bediening  
(exclusief BTW ) (exclusief drankenpakket)  
**gedurende 6 uur**

#### **SUPPLEMENT DRANKENPAKKET**

6 uur durend drankenpakket supplement aan € 12.40 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 dranken mag u leveren wij zullen deze gratis schenken  
onbeperkt gedurende 6 uur

overuren na het (dranken)pakket

€ 5.37 per overuur (exclusief drankenpakket)

€ 9.09 per overuur (inclusief drankenpakket)

# domein *M*artinus

high quality events & more

**All-in menu aan € 129.46 per persoon**  
**6 uur durend pakket**  
**drankenpakket supplement € 12.40**

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 doperwtten – 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.*

# domein *M*artinus

high quality events & more

**All-in menu aan € 147.32 per persoon**  
**6 uur durend pakket**  
**drankenpakket supplement € 12.40**

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.*

# domein *M*artinus

high quality events & more

**RECEPTIE € 75.89 per persoon**  
**ALL-IN FORMULE**  
**3-uur durende formule**  
**drankenpakket supplement € 8.26**

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.

# domein *M*artinus

high quality events & more

## **ALL-IN WALKING DINNER € 129.46 per persoon** **6 uur durend pakket** **drankenpakket supplement € 12.40**

Oesterstand (3 oesters per persoon – supplement € 8.04)

### **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.*

# domein *M*artinus

high quality events & more

## **CULINAIRE WALKING BARBECUE € 120.54 per persoon** **6 uur durend pakket** **drankenpakket supplement € 12.40**

Oesterstand (3 oesters per persoon – supplement € 8.04)

### **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 seizoensslaatjes, 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.*

# domein *M*artinus

high quality events & more

## SFEERBEELDEN



# domein *M*artinus

high quality events & more





# domein *M*artinus

high quality events & more



# domein *M*artinus

high quality events & more

