



Imagine your meeting
next to this outstanding
Belfry!

MARTIN'S BRUGGE

BRUGGE · BELGIUM

MARTIN'S RELAIS
OUD HUIS AMSTERDAM

BRUGGE · BELGIUM

MARTIN'S
ORANGERIE

BRUGGE · BELGIUM



Your Meeting Contact
+32 (0) 50 44 51 05
meetings.brugge@martinshotels.com
www.martinshotels.com

MARTIN'S BRUGGE

☆☆☆

B R U G G E • B E L G I U M

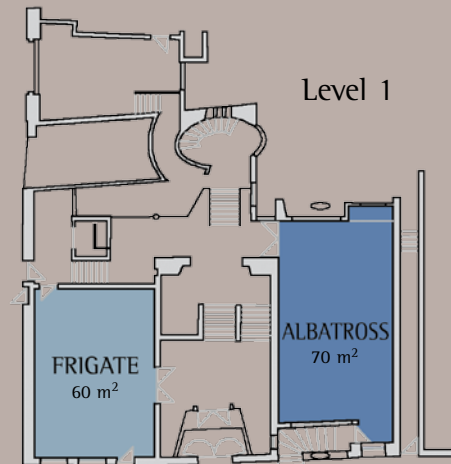
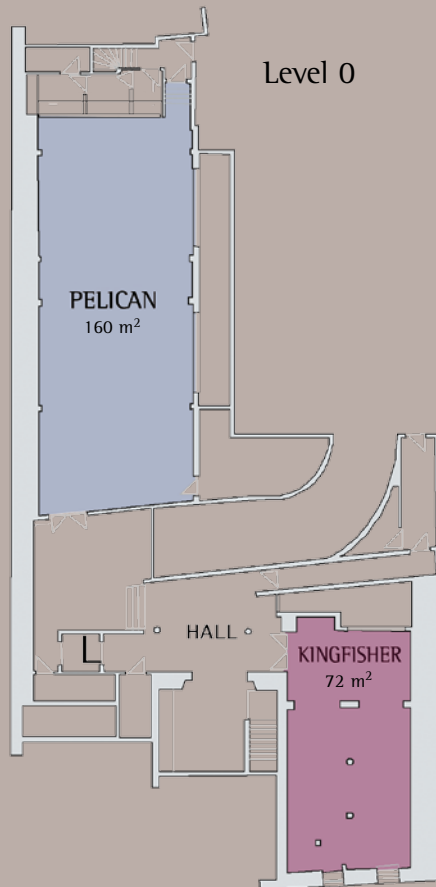
DESCRIPTION OF MEETING & BANQUET ROOMS

Rooms	Area	Dimension	Height	Airco	U-Shape	Boardroom	Classroom	Theatre	Cabaret	Banquet	Cocktail
Pelican	160 m ²	20 x 8 m	3.30 m	YES	50	56	120	160	90	-	-
Kingfisher	72 m ²	12 x 6 m	-	YES	12 th century vaulted cellar						
Frigate	60 m ²	9.30 x 6.40 m	2.50 m	YES	20	24	30	50	20	-	-
Albatross	70 m ²	11 x 6.30 m	3.50 m	YES	30	34	40	70	30	-	-
Flamingo	67 m ²	10.70 x 6.30 m	3.50 m	YES	26	30	30	60	24	-	-
Heron	60 m ²	9.30 x 6.40 m	3.50 m	YES	18	22	30	50	24	-	-
Eagle	70 m ²	11 x 6.30 m	3.50 m	YES	30	34	40	70	30	-	-
Puffin	27 m ²	5.40 x 5 m	2.50 m	YES	11	15	12	20	18	-	-
Patio + Small Patio	225 m ²	16 x 11.50 m + 6.80 x 6 m	-	YES	-	-	-	-	-	250	350
Patio	184 m ²	16 x 11.50 m	3.40 m	YES	-	-	-	-	-	210	300
Small Patio	41 m ²	6.80 x 6 m	3 m	YES	16	19	20	20	20	40	50



In the heart of the historical centre, opposite the Belfry
 178 bedrooms – 10 function rooms – Private car park – Garden & terrace
 Oude burg 5 • 8000 Brugge • Belgium • tel. +32 (0)50 44 51 11 • fax +32 (0)50 44 51 00

CONFERENCE CENTER



MARTIN'S RELAIS
 OUD HUIS AMSTERDAM
 ★ ★ ★ ★
 B R U G G E • B E L G I U M

D E S C R I P T I O N O F M E E T I N G & B A N Q U E T R O O M S

Rooms	Area	Dimension	Height	Airco	U-Shape	Boardroom	Classroom	Theatre	Cabaret	Banquet	Cocktail
Isabella	69 m ²	11.1 x 6.20 m	2.90 m	YES	30	34	40	70	32	–	–
Library	35 m ²	7.20 x 4.80 m	3.20	YES	12	14	16	20	–	–	–
Memling	51 m ²	10.20 x 5 m	4.20 m	YES	20	24	30	40	30	50	70
Jan Van Eyck	35 m ²	7.20 x 4.90 m	4.20 m	YES	14	18	20	30	–	20	40
Jacoba	64 m ²	10.70 x 6 m	3.20 m	YES	–	–	–	–	–	40	–



In the romantic centre of Bruges, on the banks of the Spiegelrei canal
 44 bedrooms – 5 function rooms – Private car park – Garden

Genthof 4a • 8000 Brugge • Belgium • tel. +32 (0)50 34 18 10 • fax +32 (0)50 33 88 91

MARTIN'S ORANGERIE
 ★ ★ ★ ★
 B R U G G E • B E L G I U M

Martin's Orangerie is an exceptional venue for cocktails, lunches or dinners in style. Enjoy a typical English "Afternoon High Tea" served on the waterfront terrace or in the dining room with its stunning collection of 17th & 18th Century portraits. It is possible to stay at the Martin's Orangerie and exclusively book the location while using the meeting rooms at Martin's Brugge, just next door.



Within the walls of a 15th century convent overlooking the picturesque "Den Dijver" canal
 20 bedrooms – Private car park – Terrace

Kartuizerinnenstraat 10 • 8000 Brugge • Belgium • tel. +32 (0)50 34 16 49 • fax +32 (0)50 33 30 16

INHOUDSTAFEL

SEMINARIEPAKKETTEN	1
OM UW GASTEN EXTRA TE VERWENNEN	2
LUNCH MENU MARTIN'S BUSINESS	3
LUNCH MENU MARTIN'S LUXURY	4
COCKTAILKAART	5
DINER MENU MARTIN'S BUSINESS	6
DINER MENU MARTIN'S LUXURY	7
VERGADERZALEN	8
AUDIOVISUEEL MATERIAAL	9
TEAMBUILDING ACTIVITEITEN	10
ROUTEBSCHRIJVING	11

SEMINARIEPAKKETTEN

“Martin’s Business” pakket aan € 64 per persoon – vanaf 15 personen

- **Plenaire zaal** met flipchart en projectiescherm, papier, pen, mineraalwater en muntjes
 - **Koffiepauze - voormiddag en namiddag** met koffie, assortiment vruchtenthee, vruchtensappen en versnaperingen
 - **Verzorgde lichte businesslunch** geserveerd in onze Patio:
 - Dagsoep
 - U hebt de keuze uit een ruim assortiment van brood, te beleggen met (bijvoorbeeld):
Mikado van gerookte vissoorten: zachtgerookte Schotse wilde zalm, Noorse gerookte heilbot met peterseliegarnituur, Provençaals gerookte makreel, ...
Waaier van fijne vleeswaren : chorizo, Ardeense ham met smout en Gentse mosterd, roulade van kippenwit, ...
Verse plattekaas met groene kruiden, verschillende salades, ...
Assortiment verse marktgroenten
 - Dessert (bijvoorbeeld): artisanaal bereide chocolademousse
- Tijdens de lunch serveren we huiswijnen, water & frisdranken, alsook koffie & thee
Vanzelfsprekend serveren wij elke dag een variatie op deze business lunch
- Alle zalen hebben **daglicht** en **airconditioning** en zijn uitgerust met **WIFI-internet**

“Martin’s Luxury” pakket aan € 79 per persoon – vanaf 15 personen

- **Plenaire zaal** met flipchart en projectiescherm, papier, pen, mineraalwater en muntjes
- **Koffiepauze – voormiddag en namiddag** met koffie, assortiment vruchtenthee, vers geperst sinaasappelsap, luxe fingersweets en vers fruit
- **Verzorgde lichte luxurlunch** geserveerd op het zonovergoten terras of in het privé salon van Martin’s Orangerie:

<ul style="list-style-type: none">- Originele belegde broodjes (bijvoorbeeld): Volkorenbrood met rookvlees en komkommersalade Clubsandwich met avocado, biet en geitenkaas Ronde crostini met ossenworst Ciabatta met Panzanella Kruidensneetje met kipfilet- Wraps (bijvoorbeeld): Wraps met rundvleesreepjes en pittige ananassalsa Wraps met roomkaas en Schotse gerookte zalm	<ul style="list-style-type: none">- Warme broodjes (bijvoorbeeld): Croque met zongedroogde tomaatjes Pandorato met ham en mozzarella- Salad bar: Assortiment fijne seizoenslaatjes- Dessert (bijvoorbeeld): Artisanale crème brûlée, infuus van jasmijn
--	---

Tijdens de lunch serveren we kasteelwijnen, water & frisdranken, alsook koffie & thee
Vanzelfsprekend serveren wij elke dag een variatie op deze luxury lunch

Alle zalen hebben **daglicht** en **airconditioning** en zijn uitgerust met **WIFI-internet**

Om uw gasten extra te verwennen...

Supplement op het Martin's Business pakket of Martin's Luxury pakket

- **Welkomstkoffie** € 6.5 p.p.
koffie, assortiment thee, fruitsap en mini-ontbijtkoekjes
- **Brugse koffiepauze** ☕😊☕ **AANRADER!** € 6.5 p.p.
een echte "Brugse" pauze met koffie, assortiment thee, fruitsap en Brugse specialiteiten gepresenteerd op traditionele wijze...
- **Lunch 2-gangen - Martin's Business** - Keuze van de chef € 5 p.p.
onze chef stelt voor U een 2-gangenlunch samen met seizoensgebonden producten
- **Lunch 2-gangen - Martin's Business** € 7 p.p.
kies een voorgerecht en hoofdgerecht of een hoofdgerecht en dessert
raadpleeg ons ruim aanbod op pagina 3
- **Lunch 2-gangen - Martin's Luxury** - Keuze van de chef € 8 p.p.
onze chef stelt voor U een 2-gangenlunch samen met seizoensgebonden producten
- **Lunch 2-gangen - Martin's Luxury** € 10 p.p.
kies een voorgerecht en hoofdgerecht of een hoofdgerecht en dessert
raadpleeg ons ruim aanbod op pagina 4
- **Lunch 3-gangen - Martin's Business** - Keuze van de chef € 10 p.p.
onze chef stelt voor U een 3-gangenlunch samen met seizoensgebonden producten
- **Lunch 3-gangen - Martin's Business** € 12 p.p.
kies een voorgerecht, hoofdgerecht en dessert
raadpleeg ons ruim aanbod op pagina 3
- **Lunch 3-gangen - Martin's Luxury** - Keuze van de chef € 15 p.p.
onze chef stelt voor U een 3-gangenlunch samen met seizoensgebonden producten
- **Lunch 3-gangen - Martin's Luxury** € 17 p.p.
kies een voorgerecht, hoofdgerecht en dessert
raadpleeg ons ruim aanbod op pagina 4
- **Buffet Lunch - Martin's Business** € 15 p.p.
koud en warm buffet en een ruime keuze desserts
- **Fruitmand in de zaal of tijdens uw koffiepauze** ☕😊☕ **AANRADER!** € 4 p.p.
- **Classic English Afternoon High Tea** € 23 p.p.
geserveerd op het zonovergoten terras of het privé salon van Martin's Orangerie
- **Classic English Afternoon High Tea met Piper-Heidsieck Champagne** € 29 p.p.
geserveerd op het zonovergoten terras of het privé salon van Martin's Orangerie

LUNCH MENU "MARTIN'S BUSINESS"

Keuzemenu (2 of 3-gangen)

Gelieve één menu samen te stellen voor de volledige groep

➤ SOEPEN EN VOORGERECHTEN

- Bisque van noordzeegarnalen
- Tomatenconsommé met basilicum
- Brusselse witloofroomsoep
- Runderconsommé met champignons en kervel
- Traditionele Italiaanse minestrone-soep
- Erwtensoepp met rookworst en broodcroutons
- Hagelwitte bloemkoolroomsoep met garnituur van broccoliroosjes

- Ardeense ham met seizoenssalade geroosterde foccacioreepjes, dille-munt dressing
- Zachtgerookte wilde Schotse zalm met peterseliegarnituur en toast
- Salade van gemarineerde Mechelse koekoek met broodkrokantjes en verse tuinkruiden
- Rundercarpaccio, olijfolie geparfumeerd met citroen en parmezaanschilfers
- Terrine van zeeaal in 't groen met yoghurt dressing en rode zurkel
- Duizendblad van peperkoek en Bekegemse eendenlevermousse met pruimenchutney
- In truffelolie gemarineerde rode tonijn met parma-reepjes, parmezaans krokantje en groene sisho
- Huisgemaakte boswachterspaté vergezeld van portogelei, groene sla en mosterdvinaigrette

➤ HOOFDGERECHTEN

- Gepaneerd varkenslapje met citroen en kappertjes, gesauteerde aardappeltjes
- Gegrilde lendebiefstuk met aardappelbalkjes en drie-pepersaus
- In de oven geroosterde kalkoenfilet met gepelde wijndruifjes en amandelbolletjes
- Waterzooi van Noordzeevis met Chinese truffelaardappelen en groene asperges
- Gebakken hoeveparelhoen met fluwelen aardappelpuree van verse tuinkruiden overgoten met een sausje van kriekbier en champignons
- Wok met dobbelsteentjes van kip met rode curry en kokosmelk, jasmijnrijst
- Gepocheerde zalmfilet met wilde dille en venkel in roomsaus
- Lamstoofschotel met munt, citroen en dadels geserveerd met couscous

➤ DESSERTS

- Getruffeerde chocolade bedekt met cacaopoeder op een fijn laagje chocoladebiscuit
- Salade van vers fruit met vruchtensorbet
- Mousse van passievruchten met kokoschilfers en bosvruchtencoulis
- Vanilleroomijs met warme chocoladesaus en slagroom
- Italiaanse mascarponecrème op een laagje Amarettobiscuit
- Amandelbiscuit met koffiebotercrème en ganache
- Soleil op gebonden coulis van frambozen en een dak van Italiaans schuim
- Pallet van streekkazen met gedroogd fruit

➤ INBEGREPEN TIJDENS DE LUNCH

- Wijn, water, koffie en thee

LUNCH MENU "MARTIN'S LUXURY"

Keuzemenu (2 of 3-gangen)

Gelieve één menu samen te stellen voor de volledige groep

➤ **KOUDE VOORGERECHTEN**

- Parel van gerookte zalm met aardappelblokjes, artisjok en groene boontjes afgewerkt met een krokant koekje
- Asperges met gepocheerd ei, gerookte ham met kruidenmayonaise en warme broodsoldaatjes
- Zeebrugse cocktail van handgepelde grijze garnaaftjes met sneetje bruin brood
- Witloofslaatje met romige garnaalsaus en groene boontjes, ciabatta met mousse van gerookte paling
- In truffelolie gemarineerde St-Jacobsvruchten met verse ganzenlever afgewerkt met purperen Sisho en groene pesto

➤ **WARME VOORGERECHTEN**

- Tongreepjes met Champagnesaus en oester met spinazie
- Gestoofd witloof met langoustines, botersaus en krokant van groene prei
- Filet van grietbot met knapperige groentjes, botersaus en scampi
- Zachtgebakken coquilles met krokante bloedworst en baconschuim
- Gebakken kalfszwezeriken op een bladerdeeggebakje van gekarameliseerde appeltjes in Calvados

➤ **INBEGREPEN TIJDENS DE LUNCH**

- Kasteelwijnen, water, koffie en thee

➤ **VISGERECHTEN**

- Spies van lotte met spek op een bedje van geroosterde courgettes en champignonsaus
- Gegrilde zalm met lange slierten gebakken groenten, mousseline
- Nage van tongrolletjes met rivierkreeftjes en verse groentjes afgewerkt met basilicum
- Bouché van vis met paddestoelen, garnaaftjes en mosseltjes met Hollandse saus
- Op z'n vel gebakken zeebaars met zuiderse aromaten en sojavinaigrette

➤ **VLEESGERECHTEN**

- Geroosterde filet pure, groene boontjes, aardappelkoekje en bruine jus met dragon
- Lamskroontje met mosterdkorst, gratin dauphinois en verse marktgroentjes
- Varkenshaasje met geroosterde gele peper opgevuld met rijst
- Gevulde kalfsborst, grote paddestoel met spinazie, aardappelbalkjes
- Opgevulde kwartel met witte wijndruifjes, bruine jus en maiskoekje, flan van spinazie

➤ **DESSERTS**

- Perziksoepje met Champagne, peper en steranijs
- Gemarineerd rood fruit met zwarte peper en balsamico, sorbet van yoghurt
- Desserbord "Martin's Orangerie"
- Italiaanse mascarponécrème op een laagje amarettobiscuit
- Carpaccio van ananas met geroosterde pistachenootjes, chilipoeder en amaretto

COCKTAILKAART

COCKTAIL "CLASSIQUE"

		Prijs/p.	<u>Upgrade: Assortiment van 3 artisanale hapjes</u> <i>Supplement op de prijs van de cocktailformules</i>	€ 6
Witte wijn met crème de cassis,	1 u	€ 15	<i>Huisgemaakte pâté</i>	
fruitsap en mineraalwater	1 ½ u	€ 18	<i>Boerenham</i>	
olijven en nootjes	2 u	€ 21	<i>Mini croque met Gandaham</i>	

COCKTAIL "MARTIN'S BRUGGE"

		Prijs/p.	<u>Upgrade: Assortiment van 3 trendy hapjes</u> <i>Supplement op de prijs van de cocktailformules</i>	€ 7
Streekbieren,	1 u	€ 20	<i>Ijsgekoeld wortelsap met een infuus van rum</i>	
fruitsap en mineraalwater	1 ½ u	€ 22	<i>Kip op hawaiaanse wijze</i>	
kaas en salami	2 u	€ 27	<i>Eendenlever met chutney van mango</i>	

COCKTAIL "SHAKE IT"

		Prijs/p.	<u>Upgrade: Assortiment van 5 luxehapjes</u> <i>Supplement op de prijs van de cocktailformules</i>	€ 9
Martin's Cocktails:	1 u	€ 26	<i>Zeebrugse garnalen met paprikachartreuse</i>	
▪ Martin's Blue	1 ½ u	€ 31	<i>Roerei van kwartel met truffelolie</i>	
▪ Martin's Pink	1 u	€ 35	<i>Gefrituurde scampi met dipsausje</i>	
▪ Martin's Yellow			<i>Ganzeleverpastei met bosvruchten</i>	
▪ Martin's Green			<i>Pad jee veggie</i>	
fruitsap en mineraalwater				
nachos en dipsaus				

COCKTAIL "CHAMPAGNE"

		Prijs/p.
Champagne Piper-Heidsieck,	1 u	€ 28
fruitsap en mineraalwater	1 ½ u	€ 34
olijven en nootjes	2 u	€ 39

DINER MENU "MARTIN'S BUSINESS"

Prijs 3-gangenmenu : € 45 per persoon / Prijs 4-gangenmenu : € 55 per persoon

Vanaf 15 personen

Gelieve één menu samen te stellen voor de volledige groep.

Kies één of twee voorgerecht(en), één hoofdgerecht en één dessert.

➤ **KOUDE VOORGERECHTEN**

- Ardeense ham met seizoenssalade geroosterde foccacioreepjes, dille-munt dressing
- Zachtgerookte wilde Schotse zalm met peterseliegarnituur en toast
- Salade van gemarineerde Mechelse koekoek met broodkrokantjes en verse tuinkruiden
- Rundercarpaccio, olijfolie geparfumeerd met citroen en parmezaanschilders
- Terrine van zeeaal in 't groen met yoghurt dressing en rode zurkel
- Duizendblad van peperkoek en Bekegemse eendenlevermousse met pruimenchutney
- In truffelolie gemarineerde rode tonijn met parma-reepjes, parmezaans krokantje en groene sisho
- Huisgemaakte boswachterspaté vergezeld van portogelei, groene sla en mosterdvinaigrette

➤ **SOEPEN**

- Bisque van Noordzeegarnalen
- Tomatenconsommé met basilicum
- Brussels witloofroomsoep
- Runderconsommé met champignons en kervel
- Traditionele Italiaanse minestrone soep
- Erwtensoepp met rookworst en broodcroutons
- Hagelwitte bloemkoolroomsoep met garnituur van broccoliroosjes

➤ **INBEGREPEN TIJDENS HET DINER**

- Wijn, water, koffie en thee
- Supplement kasteelwijnen € 9 p.p.

➤ **HOOFDGERECHTEN**

- Gebraden filet van boseend met Steenbrugge Bruin, champignons en sultanarozijnen
- Koteletjes van zilt speenvarkentje, schorseneren in de room met citrusaromaten en jus met siroop van Pinot Noir
- Opgevuld kwarteltje gefarceerd met morieljes en sausje met infuus van paarse mosterd
- Gebakken kalfsnootjes met Geuze en asperges, jonge wortelen
- Gegrilde lendebeefstuk met aardappelbalkjes en driepepersaus
- In de oven geroosterde kalkoenfilet met gepelde wijndruifjes en amandelbolletjes
- Gebakken hoeveparelhoen met aardappelpuree van verse tuinkruiden overgoten met een sausje

➤ **DESSERTS**

- Zachtlopende chocoladesoufflé met Tequila ijs en bananenlikeur
- Mousseux van thee bergamote met woudvruchtencoulis
- Palet van huisbereide desserts met zoet croustillant
- Krokant amandelgebakje gevuld met vanille-ijs en warm geklopte Amarettosabayon
- Trio van chocolademousses (Paua, Java, Grenada), sinaasappellikeur
- Stir fry van exotische vruchten, sorbet van basilicum
- Carpaccio van ananas met geroosterde pistachenootjes, chilipoeder en amaretto
- Soleil op gebonden coulis van frambozen en dak van Italiaans schuim

DINER MENU MARTIN'S LUXURY

Prijs 3-gangenmenu : € 79 per persoon / Prijs 4-gangenmenu : € 89 per persoon

Vanaf 15 personen

Gelieve één menu samen te stellen voor de volledige groep.

Kies één of twee voorgerecht(en), één hoofdgerecht en één dessert.

➤ **KOUDE VOORGERECHTEN**

- Gemarineerde St-Jacobsvruchten met Belgische kaviaar
- Salade van Noordzeekreeft met mango en dillevinaigrette
- Mi-cuit van rode tonijn met compôte van zwarte kersen en paprika
- Terrine van Bekegemse ganzenlever met uienconfituur en portogelei, toastje van rozijnenbrood

➤ **WARME VOORGERECHTEN**

- In hazelnootboter gebakken St-Jacobsvruchten, afgewerkt met een krokantje en purpere sisho
- Gestoomd witloof met langoustines, botersaus en krokant van groene prei
- Knapperige reuzengarnalen met een salsa van avocado en tomaten in een artisjokbodem
- Gebakken kalfszwezeriken op een bladerdeeggebakje met gekarameliseerde appeltjes in Calvados

➤ **VI SGERECHTEN**

- Op z'n vel gebakken zeebaars met een confituur van zachte pepers en een pureetje van spinazie
- Gegrilde lottefilet met lange slierten gebakken groenten en luchtige mousseline
- Gestoomde tarbot Dijonaise met een ratatouille van verse marktgroentjes en gepersilleerde aardappeltonnetjes
- Kabeljauw op lage temperatuur gegaard met een bouillon van aardappel en verse sjalot

➤ **INBEGREPEN TIJDENS HET DINER**

- Wijn, water, koffie en thee
- Supplement kasteelwijnen € 9 p.p.

➤ **VLEESGERECHTEN**

- Geroosterde filet pure met gebakken ganzenlever en gefrituurde knolselder
- Tagine van lamsgehaktballetjes in een licht pikant tomatensausje afgewerkt met munt en geserveerd met couscous
- Melklam bereid met aardappelblinis en kaviaar van gerookte siciliaanse aubergines
- Met ganzenlever opgerolde anjou duif, colonnata spek en asperges, geserveerd met zijn jus

➤ **WILDSEIZOEN**

- Torentje van bosduiffilet "Rossini" met taartje van couscous tomboucto
- Filet van hertenkalf met gekonfijte aardappeltjes, puree van pompoen en een wildsausje
- Nootjes van everzwijn met een puree van knolselder en een karamel van rodenbach met jeneverbessen
- Filet van fazant, roomsausje geparfumeerd met Calvados, groentengarnituur en denappelkroketjes

➤ **DESSERTS**

- Gemarineerde aardbeien met verse munt en citroen, vanilleroomijs met Italiaanse meringue
- Dessertbord "Martin's Orangerie" (symfonie van rijkelijke desserts op bord met vers fruit)
- Carpaccio van ananas met geroosterde pistachenootjes, chilipoeder en amaretto
- Marokkaanse appelsiensalade

VERGADERZALEN

ZAAL	NIV.	M ²	L	B	H	U-VORM	KLAS STIJL	THEATER STIJL	CABARET
PELICAN	0	160	20	8	3,30	50	120	160	90
KINGFISHER	0	72	12	6	12 ^e eeuwse kelder				
FRIGATE	1	59	9,30	6,40	2,50	20	30	50	35
ALBATROSS	1	70	11	6,30	3,50	28	40	75	35
FLAMINGO	2	70	10,70	6,30	3,50	26	30	60	35
HERON	2	60	9,30	6,40	3,50	18	30	50	35
EAGLE	2	70	11	6,30	3,50	28	40	75	35
PUFFIN	2	30	5,40	5	2,50	10	10	20	21

Alle zalen zijn voorzien van airconditioning en hebben daglicht.

AUDIOVISUEEL MATERIAAL

- **Basis-geluidsinstallatie**
 - Micro met draad op voet + speaker € 50 per dag
 - Draadloze micro op voet + speaker € 50 per dag
 - Micro met draad op voet + draadloze micro + speaker € 90 per dag

- **Videoprojector/data LCD**
 - LCD Projector € 250 per dag

- **Allerlei**
 - Flipchart € 25 per dag
 - Whiteboard € 25 per dag

- **Coëfficiënt**
 - Gebruik voor meer dan 1 dag: de prijs met volgende coëfficiënten vermenigvuldigen:
 - 2 dagen x 1,5
 - 3 dagen x 2,0
 - 4 dagen x 2,5
 - 5 dagen x 3,0

TEAMBUILDING ACTIVITEITEN

U wenst van uw seminarie een onvergetelijke gebeurtenis te maken?
U verwent uw gasten graag met een originele en ontspannende activiteit?

Dan hebt u geluk! Brugge beschikt over heel wat troeven om u en uw genodigden te blijven boeien.
Brouwerijbezoeken, gastronomische stadsrally's, rondvaarten door de oude binnenstad ...

Bent u op zoek naar een ietwat sportievere activiteit? Wij organiseren uw zeilactiviteit aan de kust, uw eigen golftornooi net buiten Brugge ... The sky is the limit.

Hoofdbrekend denkwerk is niet nodig want wij doen het voor u!
Martin's Brugge organiseert met plezier uw activiteiten. Vraag vrijblijvend uw op maat gemaakte offerte aan.

ONCE UPON A TIME... IN BRUGES

Win de gouden palm voor het beste seminarie!

Een seminarie organiseren waarbij alle deelnemers zich even de sterren van het witte doek kunnen wanen? Dat is het opzet van "Once Upon A Time... in Bruges" een onuitgegeven teambuildingactiviteit van Martin's Brugge.

Stelt U zich even voor: wij overhandigen u een draaiboek... waarna u, met z'n allen, als acteurs aan de slag kunt! U wordt voor één dag de filmploeg. Uw decor: Brugge... wij zorgen voor de aangepaste kledij. U krijgt een brede waaier van mogelijke scenario's...

SUMMER/ WINTER BARBECUE CLASS – VOLG DE CHEF!

Wat is er nu gezelliger dan samen met een chef te kokkerellen en van verfijnde gerechten te genieten?

"Barbecue Class" is de meest coole en trendy team buildingactiviteit van het seizoen. De beste manier om de team spirit aan te wakkeren en om verborgen talenten en creativiteit te doen ontluiken.

ROUTE BESCHRIJVING

MARTIN'S BRUGGE

Oude Burg 5
B - 8000 Brugge

TELEFOON : + 32/(0)50-44 51 11
FAX : + 32/(0)50-44 51 00
E-MAIL : brugge@martinshotels.com
WEBSITE : www.martinshotels.com

VANAF BRUSSEL	VANAF CALAIS	VANAF PARIJS - LILLE/RIJSEL
<ul style="list-style-type: none"> Autosnelweg E40 naar Oostende Afrit n° 9 (Oostkamp) Aan het einde van de afrit rijdt U naar rechts Aan het rondpunt neemt U rechts Het volgend rondpunt opnieuw rechts Vervolgens onder het viaduct daarna over een brug Aan het stoplicht rechtdoor Over de groene brug Volgend rondpunt rechtdoor Eerste stoplicht rechtdoor Tweede stoplicht rechtdoor U rijdt over een kleine brug (de "Katelijnepoort"). 	<ul style="list-style-type: none"> Autosnelweg E40 Afrit n° 7 (Brugge). Aan het einde van de afrit rijdt U naar links Blijf deze weg volgen. U rijdt in de richting van het station van Brugge. U rijdt in een kleine tunnel (onder het station) +/- 100 m na deze tunnel is een rotonde. Hier rijdt U naar rechts Na +/- 250 m rijdt U over de brug over het kanaal. Aan de eerste verkeerslichten rijdt U naar links. 	<ul style="list-style-type: none"> Autosnelweg A 17 (-> Coutrai/Kortrijk -> Brugge) Aan het einde van deze autosnelweg zijn er verkeerslichten. Neem de TWEEDE verkeerslichten naar rechts Blijf deze weg volgen. U rijdt in de richting van het station van Brugge. U rijdt in een kleine tunnel (onder het station) +/- 100 m na deze tunnel is een rotonde. Hier rijdt U naar rechts Na +/- 250 m rijdt U over de brug over het kanaal. Aan de eerste verkeerslichten rijdt U naar links.
<ul style="list-style-type: none"> U rijdt nu Brugge binnen (via de Katelijnestraat). Opgepast : in de Brugge binnenstad geldt een snelheidsbeperking van 30km/u. Rechtdoor Na 500 m rijdt U over een brug en ziet aan uw rechterkant de 'Onze-Lieve-Vrouwekerk' Na deze kerk neemt U de middelste straat 'Mariastraat'. Na een bocht van 90° komt U automatisch in de Oude Burg straat, waar de hoofdingang van het hotel zich bevindt. Om uw wagen in onze parking te parkeren, rijdt U tot het einde van de Oude Burg straat (recht voor U ziet U een Bubbles & Co winkel). U rijdt naar rechts (de Wollestraat in). Na +/- 50m ziet U de Kartuizerinnestraat aan uw rechterkant. De ingang van onze parking is op het einde van de straat naar rechts, achter de hoek. U belt aan om de poort te openen. 		