

MARTIN'S RELAIS

OULD HUIS AMSTERDAM

★★★★
BRUGGE • BELGIUM

DESCRIPTION OF MEETING & BANQUET ROOMS

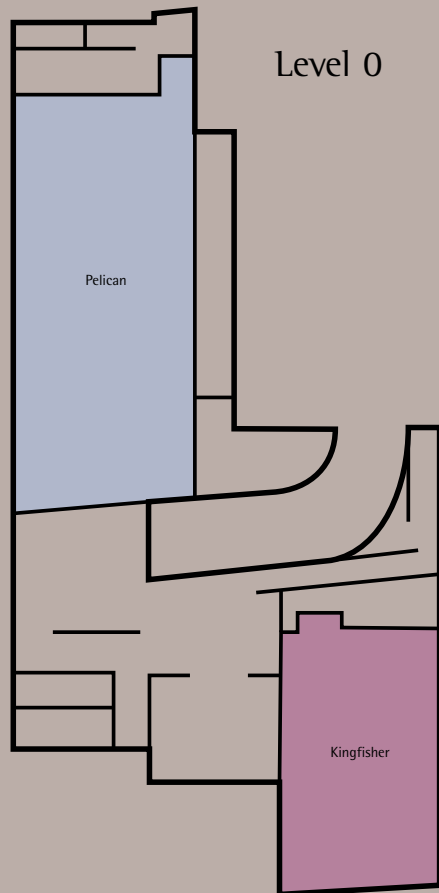
Rooms	Area	Dimension	Height	A/C	U-Shape	Boardroom	Classroom	Theatre	Cabaret	Banquet	Cocktail
ISABELLA	69 m ²	11.1 x 6.20 m	2.90 m	YES	30	34	40	70	32	-	-
LIBRARY	35 m ²	7.20 x 4.80 m	3.20 m	YES	12	14	16	20	-	-	-
MEMLING	51 m ²	10.20 x 5 m	4.20 m	YES	20	24	30	40	30	50	70
JAN VAN EYCK	35 m ²	7.20 x 4.90 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	-



An exquisite excursion into the past, into tradition, this hotel is located in the romantic centre of Bruges, on the banks of the “Spiegelrei” canal.
5 meeting rooms – capacity from 5 to 70 people – 44 bedrooms – private car park – garden

MARTIN'S BRUGGE

BRUGGE • BELGIUM



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



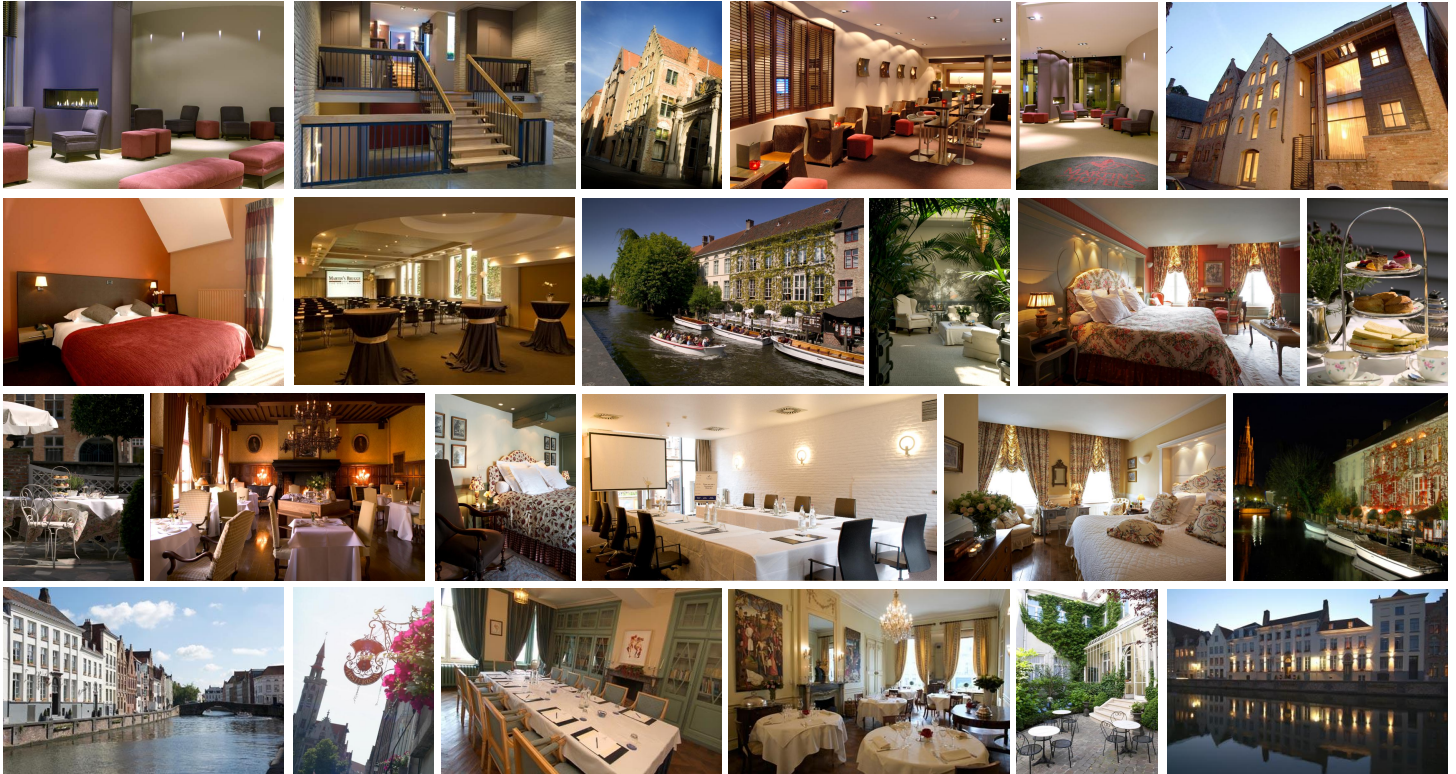
Uniquely located in the heart of the historical centre, opposite the Belfry, this hotel offers a modern reference to the exceptional heritage of this city known as the “Venice of the North”.

10 meeting rooms – capacity from 5 to 200 people – 178 bedrooms –
private car park – garden and terrace

MARTIN'S BRUGGE
BRUGGE • BELGIUM

MARTIN'S RELAIS
OUD HUIS AMSTERDAM
BRUGGE • BELGIUM

MARTIN'S
HOTELS



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



Geef uw seminarie een duurzame stempel mee !

Compenseer de CO2-uitstoot van uw verblijf.



Martin's Hotels compenseert de volledige CO2-uitstoot van elk residentieel seminarie in zijn 11 hotels door de aanmaak van hernieuwbare energie in groei- en ontwikkelingslanden (door de VN erkende projecten).

Deze compensatie wordt gewaarborgd door CO2logic, een gecontroleerd Belgisch organisme dat erkend is voor zijn expertise en de kwaliteit van de projecten waarin het investeert.

U ontvangt voor uw bedrijf een "Zero uitstoot"-certificaat.

Het seminarie "Martin's Carbon Zero" maakt integraal deel uit van het globale project inzake duurzame ontwikkeling Martin's Hotels.

Een gezamenlijke, concrete actie voor de planeet en de toekomstige generaties.

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

Hotels

*Martin's Brugge ****

Modern 3* hotel - 178 kamers met airconditioning – grootste congreshotel van West- en Oost-Vlaanderen - centraal gelegen achter het Brugse Belfort en de Grote Markt – 50 ondergrondse parkeerplaatsen – 10 vergader- en banketzalen – Martin's Bar – Restaurant Arthies – WIFI internet – terras en binnentuin.

*Martin's Relais Oud Huis Amsterdam *****

Prachtig 4* hotel – 44 ruime kamers met elk hun eigen karakter - centraal gelegen aan de Spiegelrei – 14 private parkeerplaatsen – 5 vergader- en banketzalen – WIFI internet – prachtige binnentuin.

Vergaderzalen

Martin's Brugge biedt 10 vergader- en banketzalen met natuurlijk daglicht voor 10 tot 250 gasten. Martin's Relais beschikt over 5 vergader- en banketzalen voor 10 tot 40 personen.

Met het geheel van zalen met natuurlijk daglicht, airconditioning en connectie op het WIFI internet, biedt Martin's Hotels een waaier van seminariemogelijkheden voor een zakelijk cliënteel.

Bar's

Martin's Bar in de lobby van Martin's Brugge is open van 17u tot 24u. Proef onze heerlijke Martin's Cocktails en geniet van heerlijke streekbieren. Bij mooi weer kan u genieten van de zon op het terras op de binnenplaats.

Voor een karaktervol historisch, een serene en discrete sfeer kan u terecht in Bar Gaeremyn in Martin's Relais Oud Huis Amsterdam. Wist u dat er twee originele schilderijen van Jan Gaeremyn in onze bar hangen?

Geniet van een glas Champagne of een typisch Engelse "Afternoon High Tea" in het salon, de bar of op het zonovergoten terras van Martin's Orangerie. Laat u verleiden door de charmes van uw persoonlijke butler!

Restaurant

Restaurant "Arthies" is open op maandag, woensdag en donderdag van 11u tot 22u en op vrijdag, zaterdag en zondag van 11u tot 23u. Gesloten op dinsdag.

De filosofie vindt u in de slogan: "**THE ART OF EATING**". Vrij vertaald: een vers kwaliteitsproduct op een artistieke manier op uw bord gebracht in de no-nonsense sfeer van de kunstzinnige bistro. Men wil u verwennen en in hoogste mate laten genieten zodat een bezoek bij restaurant Arthies onvergetelijk blijft...

Team Building activiteiten

Martin's Hotels Brugge bieden uw deelnemers eveneens een waaier van teambuilding activiteiten aan (zowel binnen als buiten), om uw evenement dat tikkeltje 'meer' te geven. Uw team krijgt een nieuw elan en de teamgeest wordt aangewakkerd!

Enkele voorbeelden:

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 teambuilding activiteit van Martin's Hotels 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

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 teambuilding activiteit van het seizoen. De beste manier om de teamspirit aan te wakkeren en om verborgen talenten en creativiteit te doen ontluiken.

Comic Strip Rally

Wat hebben Suske en Wiske, Vasco en Yoko Tsuno gemeen? Hun avonturen in Brugge uiteraard! Brugge ademt geschiedenis uit, een schitterend decor voor film op papier.

Uw gasten worden op pad gestuurd met een roadbook en striptekeningen. De zoektocht kan beginnen... Proeverijtjes en beloningen in het verschiet. Het beeldverhaal heeft heel wat in petto.

Seminariepakket "Martin's Business": 64 € per persoon (incl. BTW) vanaf 15 personen

De vergaderzaal

Plenaire zaal opgesteld naar wens met daglicht en airconditioning.
Flipchart en projectiescherm, papier en pennen "Martin's Hotels", geselecteerde Martin's waters en muntjes.
Extra audiovisueel materiaal en internetverbinding (WIFI) op aanvraag.

Koffiepauze in de voormiddag

Koffie, assortiment vruchtenthee, chocolademelk, vruchtensap, koekjes van de dag en vers fruit.

Verzorgde lichte businesslunch geserveerd in de Patio:

Dagsoep
Individuele broodjes, ruim assortiment aan fijne vlees- en viswaren & kaas, geserveerd met een fris slaatje.
Dessert van de dag

Water & frisdranken, koffie & thee

Bij meerdaagse seminars voorzien we een variatie op deze business lunch, al naargelang het seizoen.

Koffiepauze in de namiddag

Koffie, assortiment vruchtenthee, chocolademelk, vruchtensap, versnaperingen en snoep van de dag en vers fruit.

Om uw gasten extra te verwennen...

Supplement op het seminariepakket **Martin's Business**

- **Welkomstkoffie** 6.5 € p.p.
koffie, assortiment vruchtenthee, vruchtensap en mini-ontbijtkoekjes
- **Brugse koffiepauze** 5 € p.p.
volledige koffiepauze aangevuld met heerlijke Brugse specialiteiten
- **Wrap lunch (vanaf 30 personen)** 🍷🍷🍷 **AANRADER!** 5 € p.p.
verschillende soorten trendy wraps, een verrassend gezonde variatie op de sandwichlunch
- **Lunch 2-gangen - Martin's Business (uw keuze uit de gerechten op de volgende pagina)** 7 € p.p.
Of laat de keuze aan onze chef - de chef stelt voor u een lunch samen met seizoensgebonden producten 5 € p.p.
- **Lunch 3-gangen - Martin's Business** 12 € p.p.
Of laat de keuze aan onze chef - de chef stelt voor u een lunch samen met seizoensgebonden producten 10 € p.p.
- **Buffet Lunch (vanaf 20 personen)** 15 € p.p.
uitgebreid buffet met koude en warme gerechten, dessert
- **English Afternoon High Tea met Piper-Heidsieck Champagne** 25 € p.p.
geserveerd op het zonovergoten terras of in het privé salon van Martin's Relais


Lunch "Martin's Business" (2 of 3-gangen)

Gelieve één menu samen te stellen voor de volledige groep (vanaf 15 personen).

Specifieke wensen ontvangen wij graag op voorhand (vegetariërs, allergiën, dieëten, etc.).

➤ **KOUDE VOORGERECHTEN**

- Pastei uit Brugs Ommeland – confituur van rode ajuin - bruscetta
- Gemarineerde zalm – dille – sausje van mierikswortel & honing
- Witloofsalade met Zeebrugse garnalen – huisgemaakte mosterdmayonaise
- Lasagne volgens Zeebrugse aankomst – romige spinaziemash


-  Pasta salade fettucini – pomodore tomaat – mozzarella di Buffalo – dille

➤ **SOEPEN**

- Witloofroomsoep – vleugje Brugs tarwebier
- Romige knolseldersoep – rubic van tomaten
- Bourride van Noordzeevis – toast met rouille
- Erwtensoep – gegrilde croûtons
- Damse polderaardappelsoep - spek

➤ **HOOFDGERECHTEN**

- Vlaamse karbonaden met Straffe Hendrik – frietjes
- Kalfslapje – seizoensgroenten – gepersileerde aardappelen
- Kabeljauw op Vlaamse wijze – hertoginnenaardappelen
- Waterzooi van Noordzeevis - op lage temperatuur gegaarde uien – polderaardappeltjes

-  Farfalle met oesterzwammen – linten van seizoensgroenten

➤ **DESSERTS**

- Cappuccino tiramisu
- Klassieke crème brûlée
- Assortiment Brugse kazen – biscuit
- Chocoladetaart – coulis van frambozen – chantilly met ijzerkruid
- Kaastaart – coulis van abrikoos & zoethout

Seminariepakket "Martin's Delicious": 79 € per persoon (incl. BTW) vanaf 12 personen

De vergaderzaal

Plenaire zaal opgesteld naar wens met daglicht en airconditioning.
Flipchart en projectiescherm, papier en pennen "Martin's Hotels", geselecteerde Martin's waters en muntjes.
Extra audiovisueel materiaal en internetverbinding (WIFI) op aanvraag.

Koffiepauze in de voormiddag

Koffie, selectie van verse thee, vers geperst vruchtensap, selectie van frisdranken, luxe versnaperingen van de dag en vers fruit, geserveerd door de butler op prachtig porselein en zilverwerk.

Verzorgde 2-gangen lunch

 geserveerd in het salon of op het terras van Martin's Orangerie:

De chef stelt voor u een 2-gangen lunch samen met seizoensgebonden producten.

Water & frisdranken, koffie & thee

Bij meerdaagse seminars voorzien we een variatie op deze business lunch, al naargelang het seizoen.

Koffiepauze in de namiddag

Koffie, selectie van verse thee, vers geperst vruchtensap, selectie van frisdranken, luxe versnaperingen van de dag en vers fruit, geserveerd door de butler op prachtig porselein en zilverwerk.

Om uw gasten extra te verwennen...

Supplement op het seminariepakket **Martin's Delicious**

- **Welkomstkoffie** 6.5 € p.p.
koffie, assortiment vruchtenthee, vruchtensap en mini-ontbijtkoekjes
- **Brugse koffiepauze** 5 € p.p.
volledige koffiepauze aangevuld met heerlijke Brugse specialiteiten
- **Lunch 2-gangen - Martin's Delicious** 9 € p.p.
uw keuze - kies een voorgerecht en hoofdgerecht of een hoofdgerecht en dessert
- **Lunch 3-gangen - Martin's Delicious** 12 € p.p.
keuze van de chef - de chef stelt voor u een 3-gangenlunch samen met streekgebonden producten
uw keuze - kies een voorgerecht, hoofdgerecht en dessert 15 € p.p.
- **English Afternoon High Tea met Piper-Heidsieck Champagne 🍷😊🍷 AANRADER!** 25 € p.p.
geserveerd op het zonovergoten terras of in het privé salon van Martin's Relais

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

Lunch "Martin's Delicious" (2 of 3-gangen)

Gelieve één menu samen te stellen voor de volledige groep (vanaf 15 personen).

Specifieke wensen ontvangen wij graag op voorhand (vegetariërs, allergiën, dieëten, etc.).

➤ **KOUDE VOORGERECHTEN**

- Kabeljauw tartaar – crème van limoen – geconfijte tomaat
- Terrine van konijn – coulis van piment – compote van rode ajuin
- Parmaham met mangochutney – baby leaf
- Dambord van zalm, lotte en verse marktgroentjes



- Groentenrisotto – tomaten ragout - truffelcrunch

➤ **SOEPEN & WARME VOORGERECHTEN**

- Roomsoepje van waterkers – zalmsnippers "balik"
- Venkelroomsoep met notensla – foccaciotoast met tijm
- Soufflé van Oud Brugge kaas – groen kruidensausje
- Cappuccino van Noordzeegarnaal



- Sla van wilde rijst met gewokte seizoensgroenten

➤ **HOOFDGERECHTEN**

- Vlecht van zalm en griet – sabayon van roomse kervel – gepersileerde aardappelen
- Medaillon van varkenshaasje – sausje met Torhoutse mosterd – rösti van ajuin en bintjes
- Wrap heilbot – ragout van seizoensgroenten en sjalotten
- Tournedos van jonge konijnerug – champignons – romige spätzle – platte peterselie



- Cassoulet van seizoensgroenten en verse kruiden

➤ **DESSERTS**

- Trio van aardbei
- Vacherin met bourbonijs en passievrucht
- Chocolade Pavlova
- Carpaccio van ananas gemarineerd in rum – roomijs met ijzerkruid en chantilly
- Exploratie van Belgische kazen – kramiektoast

Seminariepakket "Martin's All Inclusive": 79 € per persoon (incl. BTW) vanaf 15 personen

De vergaderzaal

Plenaire zaal met daglicht en airconditioning opgesteld naar wens.
Flipchart en projectiescherm, papier en pennen "Martin's Hotels", geselecteerde Martin's waters en muntjes.

Extra flipchart
LCD projector
Draadloze internetverbinding voor elke deelnemer

Koffiepauze in de voormiddag

Koffie, assortiment vruchtenthee, vruchtensap, versnaperingen van de dag en vers fruit.

Verzorgde lichte businesslunch geserveerd in de Patio:

Dagsoep
Individuele broodjes, ruim assortiment aan fijne vlees- en viswaren & kaas, geserveerd met een fris slaatje.
Dessert van de dag

Witte en rode huiswijn, water & frisdranken, koffie & thee
Bij meerdaagse seminars voorzien we een variatie op deze business lunch, al naar gelang een bepaald thema.

Koffiepauze in de namiddag

Koffie, assortiment vruchtenthee, vruchtensap, versnaperingen en snoep van de dag en vers fruit

Afsluitende cocktail in Martin's Bar

1 voucher per persoon en per dag voor een drankje in de bar.

Martin's Hotels verwent uw gasten extra met...

Inclusief in het seminariepakket **Martin's All Inclusive**

- **Welkomstkoffie** op dag 1
koffie, assortiment vruchtenthee, vruchtensap en mini-ontbijtkoekjes
- **Lunch 2-gangen** op dag 2
de chef stelt voor u een 2-gangenlunch samen met seizoensgebonden producten
- **Brugse koffiepauze** op dag 3
volledige koffiepauze aangevuld met echte Brugse specialiteiten
- **Lunch 3-gangen** op dag 4
de chef stelt voor u een 3-gangenlunch samen met seizoensgebonden producten

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

Seminariepakket "Martin's Trendy": € 400 per groep (incl. BTW) voor groepen tot en met 12 personen

De vergaderzaal

Plenaire zaal tot 12 personen in U-shape met daglicht en airconditioning in Martin's Brugge (Puffin) of Martin's Relais (Library).

Flipchart en projectiescherm, papier en pennen "Martin's Hotels", geselecteerde Martin's waters en muntjes.

Extra audiovisueel materiaal en internetverbinding (WIFI) op aanvraag.

Permanente koffiepauze in de voormiddag, geserveerd in de zaal

2 espresso's per persoon, assortiment vruchtenthee, vruchtensap, versnaperingen van de dag en vers fruit.

Permanente koffiepauze in de namiddag, geserveerd in de zaal

2 espresso's per persoon, assortiment vruchtenthee, vruchtensap, versnaperingen en snoep van de dag en vers fruit.

U kan lunchen op wandelafstand van het hotel.

Wij helpen u graag met uw keuze.

Om uw gasten extra te verwennen...

Supplement op het pakket **Martin's Trendy**

- **Welkomstkoffie** 6.5 € p.p.
koffie, assortiment vruchtenthee, vruchtensap en mini-ontbijtkoekjes
- **Brugse koffiepauze** 🍷😊🍷 **AANRADER!** 5 € p.p.
volledige koffiepauze aangevuld met heerlijke Brugse specialiteiten
- **Lunch 2-gangen - Martin's Trendy in restaurant "ARTHIES" – exclusief dranken** 16 € p.p.
de chef stelt voor u een 2-gangenlunch samen met seizoensgebonden producten
- **Lunch 3-gangen - Martin's Trendy in restaurant "ARTHIES" – exclusief dranken** 21 € p.p.
de chef stelt voor u een 3-gangenlunch samen met seizoensgebonden producten
- **English Afternoon High Tea met Piper-Heidsieck Champagne** 25 € p.p.

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

COCKTAILKAART

COCKTAIL "KLASSIEK"

		Prijs p.p.
Witte wijn met crème de cassis	1 u	€ 14
Fruitsap en mineraalwater	1 ½ u	€ 18
Chips en nootjes	2 u	€ 21

COCKTAIL "BRUGGE EN OMMELAND"

		Prijs p.p.
Streekbieren	1 u	€ 16
Fruitsap en mineraalwater	1 ½ u	€ 20
Kaas en salami	2 u	€ 23

COCKTAIL "MARTIN'S SHAKERS"

		Prijs p.p.
Martin's Cocktails:	1 u	€ 16
▪ Martin's Blue	1 ½ u	€ 20
▪ Martin's Pink	2 u	€ 23
▪ Martin's Yellow		
▪ Martin's Green		
Fruitsap en mineraalwater		
Nachos en dipsaus		

COCKTAIL "CHAMPAGNE"

		Prijs p.p.
Champagne Piper-Heidsieck	1 u	€ 26
Fruitsap en mineraalwater	1 ½ u	€ 33
Olijven en zongedroogde tomaten	2 u	€ 39

ASSORTIMENT ARTISANALE HAPJES

KOUDE HAPJES

	Prijs per hapje
Millefeuille St-Jacobsvruch & Lomo Iberico	2,40 €
Bavarois van kreeft	1,40 €
Bavarois van zalm	1,25 €
Bavarois van ham	1,25 €
Mini aardappel Isignyroom & zalmkaviaar	1,50 €
Sushi gerookte paling Wasabi	1,75 €
Loungeglas crème brûlée ganzenlever	4,25 €
Truffeltje ganzenlever in maanzaad	3,75 €
Aardappelrösti - Makreelmousse - rozemarijn	1,20 €
Crunch truffle mango scampi	2,25 €
Briocheerol rozijnen - gerookte zalm	1,25 €
Macron ganzenlever - aceto balsamico	2,75 €
Aspic kwartelei, garnalen, gerookte zalm	2,35 €
Wrap krab artisjok mozzarella	1,50 €
Flensrol gerookte paling met Isigny room	1,50 €
Zoete aardappel - geitenkaas - honing	1,25 €
Aardappel canapé Niçoise	1,20 €
Panacote bloemkool, garnalen, roze champagne	2,00 €
Gegrilde courgette - spek	1,40 €

WARME HAPJES

	Prijs per hapje
Clafouti chorizo mozzarella	1,15 €
Clafouti camembert - oesterzwam	1,40 €
Mini coquille - saffraansaus	2,65 €
Kalkoenfritter krokant met Aioli-sausje	1,25 €
Oester in Champagnesaus	2,15 €
Croque schapenkaas - gerookte zalm	1,20 €
Gegrilde courgette - geitenkaas	1,40 €
Taartje chorizo & tomatencoulis	1,20 €
Beignet courgettebloem - zoetwatergarnaal	3,80 €
Tempurra scampi - basilicum - tomatenconfituur	2,20 €
Garnaalkroketje	1,20 €
Mini aardappel krab & pesto	1,50 €
Hartig madeleintje parmesan & cayennepeper	1,20 €
Gegrilde truffelpolenta met foie en chutney	2,45 €
Sardine met pittige vulling amandel & persilade	1,50 €
Loungeglas soufflé van erwten met everzwijnham	2,35 €
Quenelle van zoetwatervis met wasabi	1,60 €
Gepanneerde aubergine - mozzarella - basilicum	1,25 €


DINER "MARTIN'S BUSINESS"

Prijs 3-gangenmenu: € 49 per persoon / Prijs 4-gangenmenu: € 59 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. Specifieke wensen ontvangen wij graag op voorhand (vegetariërs, allergiën, dieëten, etc.).

➤ EERSTE VOORGERECHTEN

- Ontwerp van 3 zalmbereidingen – sausje met saffraan
- Carpaccio van bontwit rund – pesto - Parmesanschilders - rucola
- Gaspacho van groene prei
- Polderaardappel gevuld met jonge ui en Zeebrugse garnalen
-  ▪ Groentenflan van het seizoen – coulis van tomaat


➤ TWEDE VOORGERECHTEN & SOEPEN

- Roomsoep van zwartpootkip – oesterzwammen
- Toast met damse geitenkaas – truffelolie – gemengde sla
- Terrine van roggeleugel – zeekraal – coulis van rode paprika
- Slaatje van krokantgebakken gevogeltelevertjes – soldaatjes – witte balsamicodressing
-  ▪ Vegetarische gegrilde groentelasagne – Parmesanschilders

➤ INBEGREPEN TIJDENS HET DINER

- Witte & rode huiswijn, mineraalwater, koffie & thee

➤ HOOFDGERECHTEN

- Zeebaars – confituur tomaat en basilicum – crumble Parmesan – hertoginnaardappelen
- Open lasagne van Noordzeevis – zuiderse ragout - coulis van tomaat koriander
- Varkenshaasje in pata negra – taartje geconfijte tomaat en aubergine
- Filet van parelhoen – Provençaalse groentengratin – gebakken aardappelblokjes
-  ▪ Quiche van Camembert – gekarameliseerde appel – pijnboompitten – baby leaf

➤ DESSERTS

- Chocolade biscuitrol – koude sabayon – kaneel
- Ile flottante met noten – citroen – Engelse room met kokos
- Diepgekoelde ijstheecappuccino – limoen
- Tiramisu met speculoos – hazelnootjenever
- Exploratie van Belgische kazen – kramiektoast

Dit menu kan geserveerd worden in Martin's Brugge, Martin's Relais of op andere exclusieve locaties.

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


DINER "MARTIN'S DELICIOUS"

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. Specifieke wensen ontvangen wij graag op voorhand (vegetariërs, allergiën, dieëten, etc.).

➤ **EERSTE VOORGERECHTEN**

- Terrine van paling met groene kruiden – kervelsausje – toast grof boerenbrood
- Crème brûlée van gevogelte & eendenlever – Brugs krokantje – veenbessencoulis
- Canneloni van gerookte zalm – tartaar van wilde zalm – Isigny room met bieslook
- Carpaccio van kabeljauw – zalfje van erwten – limoenvinaigrette
-  ▪ Taartje van cantharellen & oud Brugge kaas – trostomaat - Marjolein

➤ **SOEPEN**


- Roomsoep van Bretoense Artisjok – crostini van gevogeltelever
- Consommé van ossenstaart – gevlekte salie
- Spinaziecapuccino met strandgapers – boccocino
- Cresson emulsie met dille – rivierkreeftstaartjes
-  ▪ Consommé van oesterzwammen – bloemkool

➤ **INBEGREPEN TIJDENS HET DINER**

- Aangepaste witte & rode wijnen, mineraalwater, koffie & thee

Dit menu kan geserveerd worden in Martin's Brugge, Martin's Relais of op andere exclusieve locaties.

➤ **HOOFDGERECHTEN**

- Eendeborst met bospaddestoelen – gratin van bintjes – sausje op basis van salie
- Suprême van parelhoen op Brabantse wijze – Rösti van venkel en knolselder
- Lamszadel in korstje van peterselie – ragout van seizoensgroenten – rozemarijn
- Portfolio van griet – saus van Zeebrugse garnalen – mousseline van schaaldieren
-  ▪ Flan van seizoensgroenten – in olijfolie gegaarde aardappel - sausje van zachte paprika

➤ **DESSERTS**

- Ijsgekoelde gevulde flensrol – marsepein – rood winterfruit
- Soufflé glacé hazelnoot – coulis van rietsuiker
- Farandole van huisbereide desserts
- Exploratie van Belgische kazen – kramiektoast
- All about chocolate!

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

DINER "VENETIË VAN HET NOORDEN" (ALL-IN FORMULE)

Prijs: **69 €** per persoon

Vanaf 15 personen

Specifieke wensen ontvangen wij graag op voorhand (vegetariërs, allergiën, dieëten, etc.).

Glaasje Champagne Piper Heidsieck
Vruchtensap & mineraalwater
Olijven & zongedroogde tomaatjes



Terrine van kwartel & kalfszwezeriken
Mangosausje – luchtige kruidensalade



Cappuccino van Zeebrugse garnalen



Parelhoen met notencrunch
Laurieraardappelen – fruitbiersausje



Farandole van 3 huisbereide desserts

➤ **SUPPLEMENTEN**

- Selectie van 4 Brugse kazen tussen hoofdgerecht en dessert – 11 € p.p.
- Huisbereide sorbet tussen voorgerecht en hoofdgerecht – 7 € p.p.

➤ **INBEGREPEN TIJDENS HET DINER**

- Aangepaste wijnen, mineraalwater, koffie & thee

Dit menu kan geserveerd worden in Martin's Brugge, Martin's Relais of op andere exclusieve locaties.

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

CHOP IT, TOP IT, BAKE IT... ENJOY IT

MARTIN'S MAKE YOUR OWN PIZZA DINNER

Prijs menu : € 59 per persoon

Vanaf 12 personen

Creeër en bak uw eigen pizza aan tafel in de pizza steenoven.

Hét nieuwe alternatief voor een standaard 3- of 4-gangen diner, ideaal voor een avondje gezelligheid en fun cooking met collega's, vrienden of familie. Er kunnen maar liefst zes pizza's tegelijkertijd gebakken worden. De steenoven is zo ontworpen dat het de pizza's zijn authentieke smaak meegeeft.

Pizza's maken was nog nooit zo gemakkelijk.

De ingrediënten staan voor u klaar op tafel. Leg het deeg op een spatel, bedek het met uw favoriete ingrediënten en schuif het in de steenoven. Na 5 minuten kan u genieten van uw eigen pizza!

Pizza's zoals u zelf wil.

De handgemaakte stenen koepel behoudt en circuleert de warmte zoals in een ouderwetse steenoven. Er is geen olie of vuur nodig. Simpler kan bijna niet. Iedereen kan pizzabakker worden met onze steenoventjes. De zelf gekozen ingrediënten maken de pizza's zo gezond en lekker als men zelf wil, van simpele Margharitas tot echte Calzones...



➤ **SUPPLEMENTEN**

- Apertief: Glaasje Italiaanse Spumanté, olijven en nootjes - 7 € p.p.
- Dessert: Huisgemaakte tiramisu met speculaas en hazelnootjenever - 8 € p.p.

➤ **INBEGREPEN TIJDENS HET DINER**

- Aangepaste wijnen, frisdranken, mineraalwater, koffie & thee

Dit menu kan geserveerd worden in Martin's Brugge, Martin's Relais of op andere exclusieve locaties.

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

"KEEP ON WOKKING"

Prijs menu : **59 €** per persoon

Vanaf 12 personen

Wok around the clock.

"Keep on Wokking" is een alternatief op een standaard 3- of 4-gangen menu en kan zowel als lunch als diner gereserveerd worden. Ideaal als ijsbreker voor de start van uw seminarie of gewoon gezellig onder collega's, vrienden of familie.

Stel uw eigen wok samen.

De ingrediënten staan klaar op tafel. Verwarm uw eigen pannetje... Start met vlees of vis, vervolgens harde groenten, voeg daarna zachte groenten toe en werk af met een sausje naar keuze. U maakt zoveel gerechtjes klaar als u zelf wil!

Glaasje Cava of vruchtensap
Olijven & nootjes



Elke gast krijgt zijn eigen wokpannetje



Voor elk wat wils: allerhande ingrediënten om zelf
uw eigen gerecht samen te stellen



Sociaal, fun, culinair en interactief

➤ **SUPPLEMENTEN**

- Dessert: Chocoladefontein met vers fruit en roomsoezen – 12 € p.p.

➤ **INBEGREPEN TIJDENS HET DINER**

- Aangepaste wijnen, frisdranken, mineraalwater, koffie & thee

Dit menu kan gereserveerd worden in Martin's Brugge, Martin's Relais of op andere exclusieve locaties.

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

"FISHONDUE"

Prijs menu : **59 €** per persoon

Vanaf 12 personen

Fondue met Belgische Noordzeevis. Eenvoudig, lekker en gezond.

Dit menu is een alternatief op een standaard 3- of 4-gangen menu en kan zowel als lunch als diner gereserveerd worden. Ideaal als ijsbreker voor de start van uw seminarie of gewoon gezellig onder collega's, vrienden of familie. De ingrediënten staan klaar op tafel. Prik een stukje vis op uw fonduestokje en pocheer het in de hete visbouillon. De bouillon wordt tevens nadien gereserveerd. U maakt zoveel vis klaar als u zelf wil.

Glaasje Cava of vruchtensap
Olijven & nootjes



Een fonduestel per 4 personen



Waaier aan verse vis en een gezonde smaakvolle bouillon



Sociaal, fun, culinair en interactief

➤ **SUPPLEMENTEN**

- Dessert: Chocoladefontein met vers fruit en roomsoezen – 12 € p.p.

➤ **INBEGREPEN TIJDENS HET DINER**

- Aangepaste wijnen, frisdranken, mineraalwater, koffie & thee

Dit menu kan gereserveerd worden in Martin's Brugge, Martin's Relais of op andere exclusieve locaties.



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

AUDIOVISUEEL MATERIAAL

- **Basis geluidsinstallatie**
 - **Micro op voet** € 15 per dag
 - **Draadloze micro** € 50 per dag
 - **Speaker** € 50 per dag

- **Videoprojector/data LCD**
 - **LCD Projector** € 75 per dag

- **Extra basismateriaal**
 - **Flipchart** € 25 per dag
 - **Whiteboard** € 25 per dag
 - **Pinboard** € 40 per dag

- **Ontspanning tijdens koffiepauze**
 - **Nintendo Wii met diverse games** € 50 per dag

ROUTEBSCHRIJVING NAAR MARTIN'S BRUGGE

MARTIN'S BRUGGE

Oude Burg 5
B - 8000 Brugge

TEL: +32 (0)50 44 51 11

FAX: +32 (0)50 44 51 00

BRUGGE@MARTINSHOTELS.COM

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 rechts en volg "Brugge – 7 km" Aan de rotonde rechts Aan de volgende rotonde opnieuw rechts Vervolgens onder het viaduct daarna over een brug Aan het stoplicht rechtdoor Over de groene brug Volgende rotonde 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 Brugse 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 Martin's Brugge zich bevindt. Om uw wagen in onze parking te parkeren, rijdt U tot het einde van de Oude Burg (recht voor U ziet U een Bubbles & Co winkel). U rijdt naar rechts (de Wollestraat in). 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. 		

ROUTEBSCHRIJVING NAAR MARTIN'S RELAIS

MARTIN'S RELAIS

Genthof 4a

B - 8000 Brugge

TEL: +32 (0) 50 34 18 10

FAX: +32 (0)50 33 88 91

MRHOHA@MARTINSHOTELS.COM

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 rechts en volg "Brugge - 7 km"• Aan de rotonde rechts• Aan de volgende rotonde opnieuw rechts• Vervolgens onder het viaduct daarna over een brug• Aan het stoplicht rechtdoor• Over de groene brug• Volgende rotonde rechtdoor• Eerste stoplicht rechtdoor• Tweede stoplicht naar rechts. (Buiten Gentpoortvest. U bent nu op de ring)• Eerste en tweede stoplicht rechtdoor.• Derde stoplicht naar links. (Kruispoort)	<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 onder de spoorweg in een tunnel.• +/- 100 m na deze tunnel neemt u de rotonde naar rechts.• Na +/- 250 m rijdt U over de brug over het kanaal.• Aan de eerste, tweede en derde verkeerslichten rijdt U rechtdoor• Vierde stoplicht naar links. (Kruispoort)	<ul style="list-style-type: none">• Autosnelweg A 17 (-> Courtrai/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 onder de spoorweg in een tunnel.• +/- 100 m na deze tunnel neemt u de rotonde naar rechts.• Na +/- 250 m rijdt U over de brug over het kanaal.• Aan de eerste, tweede en derde verkeerslichten rijdt U rechtdoor• Vierde stoplicht naar links. (Kruispoort)
<ul style="list-style-type: none">• U rijdt nu Brugge Centrum binnen• Opgepasst : in de Brugse binnenstad geldt een snelheidsbeperking van 30km/u.• U volgt de Peperstraat rechtdoor waardoor u in de Jeruzalemstraat komt• Aan de Carmersstraat naar rechts• Over de brug rechtdoor in het Genthof• Het hotel bevindt zich iets verder op uw linker kant, tegenover de woensdagmarkt.		

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