

MARTIN'S LIDO

★ ★ ★
RIXENSART • BELGIUM



Meeting and Seminar Facilities
www.martinshotels.com

VILLA DU LAC
GENVAL • BELGIUM

MARTIN-PÊCHEUR
RIXENSART • BELGIUM

MARTIN'S LIDO

★ ★ ★

R I X E N S A R T • B E L G I U M

DESCRIPTION OF MEETING & BANQUET ROOMS

Rooms	Area	U-shape	Classroom	Theatre	Banquet	Cocktail	Floor
RAMIERS	130 m ²	40	70	120	100	170	- 1
SARCELLES (1)	55 m ²	24	35	60	50	80	0
VÉRANDA (2)	40 m ²	-	-	40	40	60	0
RESTAURANT (3)	30 m ²	-	-	-	30	-	0
BAR (4)	77 m ²	-	-	60	60	100	0
1 + 2 + 3 + 4	202 m ²	-	-	-	130	250	0
ÉCHASSIERS	27 m ²	15	15	25	-	-	1
COLVERTS	20 m ²	10	-	15	-	-	1



MARTIN-PÊCHEUR

RIXENSART • BELGIUM

DESCRIPTION OF MEETING & BANQUET ROOMS

Rooms	Area	U-shape	Classroom	Theatre	Banquet	Cocktail	Floor
SALON PRINCIPAL	80 m ²	27	36	60	60	120	0
SALON HÉRON	33 m ²	15	18	25	20	32	1
BOUDOIR	8 m ²	-	-	6	6	8	0



rue de Limalsart 24 • 1330 Rixensart (Brussels) • Belgium • tel. +32 (0)2 634 34 34 • fax +32 (0)2 634 34 44
mp@martinshotels.com • www.martinshotels.com



VILLA DU LAC

GENVAL • BELGIUM

DESCRIPTION OF MEETING & BANQUET ROOMS

Rooms	Area	U-shape	Classroom	Theatre	Banquet	Cocktail	Floor
SALONS	55 m ²	20	24	50	50	120	0



avenue des Merisiers 8 • 1332 Genval (Brussels) • Belgium • tel. +32 (0)2 634 34 34 • fax +32 (0)2 634 34 44
vdl@martinshotels.com • www.martinshotels.com





Oord vol charme met een gepersonaliseerd onthaal en efficiënt personeel:
een 'must' bij de organisatie van uw evenement.

WWW.MARTINSHOTELS.COM

Onze exclusieve locaties

Alle zalen baden in het daglicht – WIFI

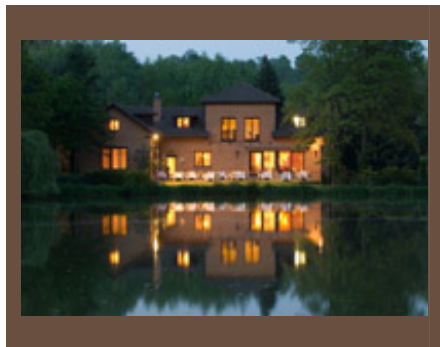
Martin's Lido – 3* hotel

Exclusiviteit : op aanvraag

Prachtig pand in Normandische stijl, gezellige bar, streekkeuken of barbecue.
27 piekfijn ingerichte kamers.

4 vergaderzalen tot 120 personen staan te uwer beschikking.

Seminarieforfait 'Meeting day' of menu's beschikbaar vanaf 10 personen.



Le Martin-Pêcheur

Exclusiviteit : € 495,00 incl. BTW - € 441.96 zonder BTW

Le Martin-Pêcheur, een buitenverblijf verscholen in het groen, kijkt uit op de smaragdgroene privé-vijvers van Martin's Lido. Tuin en privé-terras.

Exclusiviteit gegarandeerd.

Seminarieforfait 'Meeting Day' of menu's beschikbaar vanaf 12 personen (supplementen op het exclusiviteitsforfait).

La Villa du Lac

Exclusiviteit : € 375,00 incl. BTW - € 334.82 zonder BTW

Schitterend klassiek gebouw uit de jaren 1950, gelegen langsheen het meer van Genval, bekend door de prachtige groene en serene omgeving.

Exclusiviteit gewaarborgd. Privé-tuin.

Seminarieforfait 'Meeting Day' of menu's beschikbaar vanaf 12 personen (supplementen op het exclusiviteitsforfait).





Geef uw seminarie een duurzame stempel mee !

Compenseer de CO₂ –uitstoot tijdens uw verblijf.



Bij elk residentieel seminarie, in één van zijn 11 hotels, compenseert Martin's Hotels de volledige CO₂-uitstoot door middel van de creatie van hernieuwbare energie in de ontwikkelingslanden (projecten erkend door de Verenigde Naties).

Die compensatie wordt geauthentificeerd door CO2logic, een gecontroleerde Belgische instelling die alom genoemd wordt omwille van haar knowhow en de kwaliteit van de projecten.

Uw bedrijf krijgt, ten bewijze, een « Zero Uitstoot »-certificaat overhandigd.

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

Een gemeenschappelijke en concrete actie gericht op de vrijwaring van onze planeet en de toekomst van de volgende generaties.

Capaciteit van onze seminarie- en banketzalen

Martin's Lido	Area	U-shape	School	Theater	Banket	Cocktail	Verdieping
LES RAMIERS	130 m ²	40	70	120	100	170	-1
LES SARCELLES (1)	55 m ²	24	35	60	50	80	0
VERANDA (2)	40 m ²	-	-	40	40	60	0
RESTAURANT (3)	30 m ²	-	-	-	30	-	0
BAR (4)	77 m ²	-	-	60	60	100	0
1+2+3+4	202 m ²	-	-	-	130	250	0
LES ECHASSIERS	27 m ²	15	15	25	-	-	1
Les Colverts	20 m²	10	-	15	-	-	1

Huur van de zaal	Forfaitaire prijs per dag	BTW-incl.	Excl. BTW
Les Ramiers : daglicht – terras en privé-toegang		€ 700,00	€ 625,00
Les Sarcelles : daglicht– schuifpuien – uitzicht op de tuin – airco		€ 400,00	€ 357,14
Les Echassiers : daglicht – kant terras vooraan		€ 200,00	€ 178,57
Les Colverts : daglicht – kant tuin en meer		€ 180,00	€ 160,71
Open space : Veranda + Sarcelles + Restaurant + Bar – toegang tot en uitzicht op de tuin		€ 700,00	€ 625,00
Martin's Lido : exclusiviteit van de zalen en de bar		Op aanvraag	

Ingeval van meerdaagse huur wordt de dagprijs vermenigvuldigd met :

2 dagen : x 1.5 – 3 dagen : x 2 – 4 dagen : x 2.5 – 5 dagen : x 3

Prijs ½ dag (8u–12u of 14u-18u) : -30%

Prijs 's avonds (vanaf 19u.) : -50%

Villa du Lac	Area	U-shape	School	Theater	Banket	Cocktail	Verdieping
BOUDOIR	16 m ²	-	-	12	11	15	0
HOOFDSALON	55m ²	20	24	50	40	80	0
TWEEDE SALON	30m ²	12	15	30	20	30	0

Martin-Pêcheur	Area	U-shape	School	Theater	Banket	Cocktail	Verdieping
HOOFDSALON	80 m ²	27	36	60	60	120	0
SALON HERON	33 m ²	15	18	25	20	32	1
BOUDOIR	8 m ²	-	-	6	6	8	0

Seminarieforfait 'Meeting Day' (vanaf 10 personen)

€ 39,00 per persoon, BTW incl. - € 34,42 per persoon, excl. BTW

De vergaderzaal

Plenaire zaal met daglicht

Draadloze snelle internetverbinding (WiFi) beschikbaar

1 scherm en 1 flipchart. Papier, balpennen, spuitwater en muntjes

Op aanvraag : mogelijkheid tot huur van materiaal

De 'Meeting lunch', die – staande of zittende – wordt opgediend in onze

banketzaalen, bestaat uit :

- Assortiment wraps (3 stuks per persoon)
- 'Gezonde' salade' (1 portie per persoon)
- Dessert van de dag OF koffie en versnaperingen
- Soft drinks, sap, water van Genval (2 glazen per persoon)

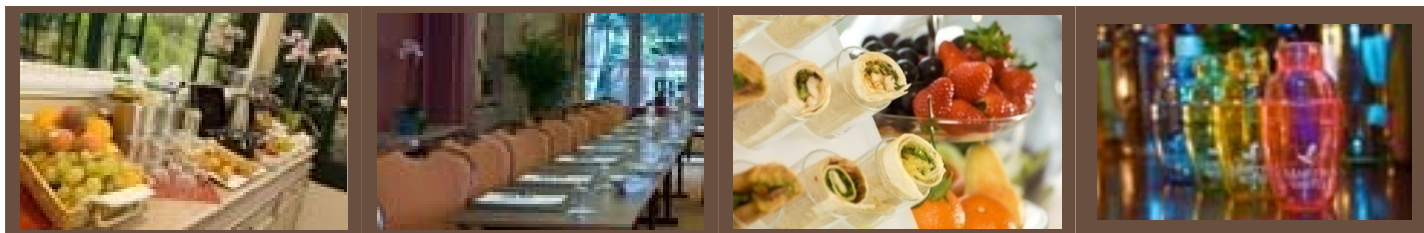


De opties bij het forfait 'Meeting Day'

Onthaal met koffie	Prijs per persoon	BTW-incl.	BTW excl.
'Quick & Meet' : koffie, thee, sinaasappelsap en 1 croissant per persoon.		€ 4,00	€ 3,51
'Continental' : koffie, thee en infusies, vruchtensap, yoghurt, 'hapklaar' fruit en assortiment van mini-croissants en chocoladebroodjes.		€ 6,00	€ 5,22
'Buffet' : toegang tot ons ontbijtbuffet (enkel na reservatie).		€ 15,00	€ 13,06
Koffiepauze 'Gourmande'	Prijs per persoon	BTW-incl.	BTW excl.
'Zoet' : koffie, assortiment van thee en infusies, fruitsap, fruitmand en assortiment van zoete versnaperingen.		€ 5,00	€ 4,40
'Gezouten' : koffie, assortiment van thee en infusies, fruitsap, fruitmand en assortiment van zoute versnaperingen.		€ 6,00	€ 5,22
Koffiepauze 'Exclusief' (totale prijs per persoon, basis klassieke koffiepauze inbegrepen)			
'Vitaminerijk' : vers fruitsap (b.v.: kiwi, aardbei, framboos), verse fruitsalade in afzonderlijke glaasjes, vitaminerijke yoghurt.		€ 10,00	€ 8,80
'Belgisch' : Truffels, speculoos, rozijnen- en amandelkoekjes, cuberdons.		€ 10,00	€ 8,80
'Chocoladefontein' : spiesjes met vers fruit en madeleines, fontein met Belgische chocolade.		€ 10,00	€ 8,80
'USA' : cookies, brownies met chocolade en ijs (bij mooi weer).		€ 10,00	€ 8,80
'Soft drinks' : assortiment van soft drinks, sapjes en water.		€ 10,00	€ 8,80

Opties bij het 'Meeting Day'-forfait

Lunch	Prijs per persoon	BTW incl.	BTW excl.
Dagsoep : warme soep 's winters of koude soep, zoals gazpacho, 's zomers		€ 3,00	€ 2,68
Warme snacks : quiche lorraine, croque-monsieur, pizza, lasagne of assortiment van dim sums		€ 5,00	€ 4,46
'Martin's Hotels'-wijnen bij uw 'Meeting' lunch (1/3 fles wijn en ½ fles water)		€ 3,00	€ 2,48
Koffie en koekjes ter afsluiting van uw 'Meeting lunch'		€ 3,00	€ 2,68
"Tweegangenlunch" : 2 seizoensgebonden schotels, selectie soft drinks en water (2 glazen per persoon) Opgediend in max. 45 minuten.		€ 10,00	€ 8,93
"Driegangenlunch" : driegangen-marktmenu, selectie soft drinks en water (2 glazen per persoon). Opgediend in max. 1u.		€ 16,00	€ 14,29
"Buffet'-lunch" : koud buffet en dessert van de dag, selectie softs drinks en water (2 glazen per persoon) – minimum 20 personen – opgediend in 1u minimum.		€ 20,00	€ 17,86



Afsluitingscocktail	Prijs per persoon	BTW incl.	BTW excl.
'Networking after meeting' : witte en rode wijn, bier, soft drinks (1 glas persoon), chips, olijven		€ 4,50	€ 3,72
'Networking after meeting' : witte en rode wijn, bier, soft drinks (2 glazen per persoon), chips, olijven en kaasblokjes		€ 8,00	€ 6,61
'Shake your meeting' : kleurrijke cocktails (kleur naar keuze) opgediend in een aparte shaker met 'trendy'-kleurtjes (2 glazen per persoon), taco's en salsa-saus.		€ 10,00	€ 8,26

Audiovisuele uitrusting, materiaal en diensten

Audiovisuele uitrusting	Prijs per dag	BTW incl.	BTW excl.
LCD -projector: ook wel videoprojector genoemd – beamer – barco		€ 150,00	€ 123,97
Conferentietelefoon : speciaal voor meetings met 'conference call'		€ 50,00	€ 41,32
TV met DVD-lezer (of combo met VHS)		€ 75,00	€ 61,98
Flipchart (bijkomend)		€ 30,00	€ 24,79
Klassieke geluidsinstallatie : versterker, mengtafel 4 ingangen en 2 luidsprekerboxen		€ 150,00	€ 123,97
Micro met draad : micro op voet of micro op tafel		€ 20,00	€ 16,53
Micro : in de hand of op de das gespeld		€ 70,00	€ 57,85
Micro 'Madonna' : micro op het hoofd, weinig zichtbaar		€ 75,00	€ 61,98
Laserpijl		€ 10,00	€ 8,26
Technicus : tussen 8u en 18u op weekdays – prijs per uur		€ 55,00	€ 45,45
Technicus : tussen 18u en 8u op weekdays en in het weekend – prijs per uur		€ 60,00	€ 49,59
Fotokopieerapparaat, fax, draagbare pc, printer,...		Op aanvraag	
Connectie WiFi Martin's Lido : prijs per verbinding per dag		€ 15,00	€ 12,40
Connectie WiFi Martin-Pêcheur en Villa du Lac		Gratis	
In geval van meerdaagse huur: de dagprijs wordt vermenigvuldigd met: 2 dagen : x1.5 – 3 dagen : x2 – 4 dagen :x2.5 – 5 dagen : x3			

Diensten	Prijs per eenheid	BTW incl.	BTW excl.
Fotokopieën of drukwerk (zwart/wit)		€ 0,30	€ 0,25
Fotokopieën of drukwerk (kleur)		€ 1,50	€ 2,48
Fax (per pagina)		€ 1,00	€ 0,83
Tafelplan		€ 30,00	€ 24,79
Naamkaartjes		€ 1,00	€ 0,83
Vertraging cocktail of begin maaltijd (per 1/2u per aanwezig personeelslid)		€ 12,50	€ 10,33
Podiumkubus (per stuk van 1m ² - hoogte 0.4m)		€ 10,00	€ 8,26
Verandering van set-up (tijdens de dag – prijs per persoon)		€ 2,50	€ 2,07
Weghalen afval (meer dan 0,5m ³ - per m ³)		€ 25,00	€ 20,66
Personeel (toilet dame – vestiairepersoneel – parking boys – min. 4u)		€ 30,00	€ 24,79
Dienst (na middernacht of na de 4 uren prestaties die inbegrepen zijn)		€ 30,00	€ 24,79

De aperitiefformules

Afhankelijk van het weer : in de tuin of in onze 'cosy corners'.
 Hoge cocktailtafels, sfeerkaarsen en discrete dienstverlening.

Formules dranken	Prijs per persoon		BTW incl.	BTW excl.
<i>Klassieke formule:</i> kir Royal (schuimwijn, crème de cassis), schuimwijn, bier, witte en rode wijn, vruchtensap, water.		1 glas	€ 4,50	€ 3,72
		30 min	€ 8,00	€ 6,61
		1u00	€ 12,00	€ 9,92
		1u30	€ 15,00	€ 12,40
		2u00	€ 17,00	€ 14,05
<i>VIP-formule:</i> Champagne Piper Heidsieck, kir Royal (champagne en crème de cassis), bier, witte en rode wijn, vruchtensap, water.		1u00	€ 24,00	€ 19,83
		1u30	€ 29,00	€ 23,97
		2u00	€ 33,00	€ 27,27
<i>Formule 'Shake it':</i> fruitcocktail opgediend in individuele 'shakers' (personalisering mogelijk met uw kleuren), alcoholvrije cocktail (op aanvraag), bier, witte en rode wijn, vruchtensap, water. Taco's met salsa-saus of guacamole		1u00	€ 14,00	€ 11,57
		1u30	€ 19,00	€ 15,70
		2u00	€ 23,00	€ 19,01
<i>Formule 'Breughel'</i> : Kriek, Gueuze, Trappist, Hoegaerden, pils, vruchtensap, alcoholvrije dranken en water. Blokjes Belgische kaas, assortiment van mini-worstjes en pâté.		1u00	€ 14,00	€ 11,57
		1u30	€ 19,00	€ 15,70
		2u00	€ 23,00	€ 19,01

Begeleidende formules	Prijs per persoon		BTW incl.	BTW excl.
<i>Klassiek:</i> zoute koekjes, chips en olijven				Inbegrepen
<i>Warme canapés (in huis bereid)</i> : assortiment van 5 stuks per pers.			€ 5,00	€ 4,46
<i>Koude canapés (in huis bereid)</i> : assortiment van 5 stuks per pers.			€ 6,00	€ 5,36
<i>3 warme canapés en 3 koude canapés (bladerdeeg en toastjes in huis bereid)</i>			€ 7,00	€ 6,25
<i>Kleine degustaties van de Chef</i> : zie de « Menu's van het Seizoen » blz 11.		2 p.p.	€ 7,00	€ 6,25
		3 p.p.	€ 10,00	€ 8,93
<i>Rauwkostschotel</i> : rauwkost met bijhorende sausjes (+/- 20 pers)			€ 50,00	€ 44,64



De marktmenu's

Onze Chef stelt u een creatieve en seizoensgebonden keuken voor in functie van de ochtendmarkt.
 Een must voor wie verse producten wil. Uit respect voor onze planeet. En dat alles tegen zachte prijzen.

Mogelijke menu's	Prijs per persoon	BTW incl.	BTW excl.
<i>Canapés (in huis bereid):</i> selectie van 3 canapés opgediend bij het aperitief – andere formules blz 8.		€ 3,00	€ 2,68
<i>Kleine degustaties van de Chef :</i> te ontdekken in de Menu's van het Seizoen blz 11.	2 p.p.	€ 7,00	€ 6,25
	3 p.p.	€ 10,00	€ 8,93
<i>Tweegangsmenu :</i> keuze uit voorgerecht (koud/warm of soep) & hoofdschotel of hoofdschotel en dessert		€ 30,00	€ 26,79
<i>Driegangsmenu :</i> voorgerecht (koud/warm of soep) - hoofdschotel - dessert		€ 37,00	€ 33,04
<i>Viergangsmenu :</i> koud voorgerecht – soep of warm voorgerecht – hoofdschotel - dessert		€ 45,00	€ 40,18
<i>Vijfgangsmenu :</i> koud voorgerecht – soep of warm voorgerecht – ijsig tussendoortje – hoofdschotel – dessert		€ 49,00	€ 43,75
<i>Zesgangsmenu :</i> koud voorgerecht – soep of warm voorgerecht- ijsig tussendoortje - hoofdschotel - kaas – dessert		€ 54,00	€ 48,21

Monumentale of verjaardagstaart

Op aanvraag

Begeleidende formules	Prijs per persoon	BTW incl.	BTW excl.
<i>Aperitief</i> om uw maaltijd op een gezellige manier te starten – ½ u à volonté (schuimwijn, kir, vruchtensap of bier) – andere formule's voor het aperitief blz 8		€ 8,00	€ 6,68

Selectie van wijn (forfait of "à la carte") en water 'Martin's Hotels' ter begeleiding van uw menu
 Zie blz. 19



De menu's van het seizoen

Onze Chef stelt u wisselende menu's voor in functie van de seizoenen.

In elk seizoen zijn er specifieke specialiteiten, smaken en producten.

Onze menu's veranderen dus op 21 december, 21 maart, 21 juni en 21 september.

De herfstmenu's staan hieronder beschreven.

De menu's van de andere seizoenen kunnen eveneens aangevraagd worden.

Onze menu's zijn beschikbaar vanaf 12 personen. De koffie en versnaperingen worden u aangeboden.

Mogelijke menu's	Prijs per persoon	BTW incl.	BTW excl.
<i>Canapés (in huis bereid)</i> : selectie van 3 canapés opgediend bij het aperitief – voor andere formule's zie blz. 11.		€ 3,00	€ 2,68
<i>Degustaties van de Chef</i> :te ontdekken in de Menu's van het seizoen –blz 11	2 p.p.	€ 7,00	€ 6,25
	3 p.p.	€ 10,00	€ 8,93
<i>Tweegangenmenu</i> : keuze uit voorgerecht (koud/warm of soep) & hoofdschotel of hoofdschotel & dessert		€ 34,00	€ 30,36
<i>Driegangenmenu</i> : voorgerecht (koud/warm of soep) - hoofdschotel - dessert		€ 42,00	€ 37,50
<i>Viergangenmenu</i> : koud voorgerecht – soep of warm voorgerecht - hoofdschotel- dessert		€ 52,00	€ 46,43
<i>Vijfgangenmenu</i> : koud voorgerecht –soep of warm voorgerecht – ijsig tussendoortje – hoofdschotel – dessert		€ 56,00	€ 50,00
<i>Zesgangenmenu</i> : koud voorgerecht – soep of warm voorgerecht- ijsig tussendoortje - hoofdschotel - kaas – dessert		€ 62,00	€ 55,36
<i>Monumentale of verjaardagstaart</i>			Op aanvraag

Begeleidende formules	Prijs per persoon	BTW incl..	BTW excl.
<i>Aperitief</i> om uw maal op een gezellige manier te starten – ½ u à volonté (schuimwijn, kir op basis van schuimwijn, vruchtensap of bier)		€ 8,00	€ 6,68
<i>Selectie van wijn (forfait of "à la carte") en water 'Martin's Hotels'</i> ter begeleiding van uw menu zie blz. 19			



Degustaties van de Chef

Deze hapjes worden in een lepel of in kleine kopjes geserveerd tijdens het aperitief of aan tafel
(aan u de keuze)

Heldere runderbouillon verrijkt met truffels, witte truffelolie
Zalmtartaar met Gribichesaus

Sint-Jakobsvruchten van de grill, courgettereepjes

Fritos van zeetong met bieslook, gewelde boter

Gebakken scampi met fijne tuinkruiden, room met Noilly

Nieroogkreeften met Sherry, tomatenblokjes en bieslook

Kalfszwezerikplakje met mosterd uit Meaux en een champignons Duxelles

Gebakken ganzenlever 'au Naturel'

Carpaccio van ree met bosvruchtjes, balsamico vinaigrette

Koude en lauwe voorgerechten

Eendenborst gevuld met eendenlever op een bedje van veldsla en witlof met hazelnoten

Terrine van ree met herfstvruchten, marmelade van veenbessen, vijgen en ajuin

Tompoes van Sint-Jakobsnootjes met linzen, gewelde boter met Sherry-azijn

Salade van zeeduivel op het moment gerookt, sperziebonen en witlofsnippers, frambozenvinaigrette

Salade van scampi, radijsjes, groene aspergepunten, sperziebonen, balsamico vinaigrette met notenolie

Veldsla met nieroogkreeften, ganzenleverkrulletjes en 'oud' gerookt rundsvlees

Frisse salade van Sint-Jakosnootjes en schaaldieren met amandelolie

Salade van kalfszwezeriken met 'Granny Smith' appeltjes, sausje met lichte kerrie

Salade van jonge duif met herfstvruchtjes, gemengde salade en 'Caesar' dressing

Soepen en consommés

Cappuccino van rund met boschampignons geparfumeerd met koriander

Cappuccino van artisjokkenroom met een vleugje witte truffelolie

Kreeftensoep verrijkt met room en Armagnac

Vissoepje met saffraandraadjes en salie

Warme voorgerechten, vis en schaaldieren

Tompoes van cantharellen en gebakken ganzenleverlapje, gewelde boter met Porto

Gebraden zonnevis op een bedje van venkel, emulsie met rode biet

Zalmhaasje in een korst van peterselie en noten, lichte kerrieroom en krokante groentjes

Warme voorgerechten, vis en schaaldieren (vervolg)

- Stoofpotje van rivierkreeften met 'shiitake' (champignons), 'Nantua'saus met steranijs
- Gesouffleerd zeetongetje met zalmmousseline, sabayon van Zeeuwse mosselen
- Gebraden baby tarbot, filodeeghoortje, gebakken boschampignons en kastanjes, champagneboter (+ €3 p.p.)
- Gebakken Sint-Jakobsvruchten op een bedje van gebakken witlof met truffelolie
- Kabeljauwhaasje op vel gebraden, kalfsjus met balsamico, fijngeprakte aardappel met witte truffelolie
- Koningsvis in aardappelschijfjes, paprikasnipper en gefrituurde preistaafjes
- Waterzooi van vis en schaaldieren, groentensnipper
- Duo van zeetongfilets en rivierkreeften, 'Nantua' en witte wijnsaus
- Gebakken Sint-Jakobsvruchten met petereliroom, courgettereepjes en grijze garnalen
- Fricassee van kreeft in eigen nat met prei, kaviaarroom (+ €4 p.p.)
- Gebakken ganzenleverescalope met gekarameliseerde appeltjes, oude Port en appelkaramel

Tussengerechten

- Sorbet van citroen en Eau de Villée
- Sorbet van champagne en Marc de Champagne
- Sorbet van appeltjes en champagne

Vleeschotels

De visschotels kunnen in onze waaier Visschotels kunnen in onze waaier van warme voorgerechten gekozen worden
an warme voorgerechten worden gekozen

- Ossenhaasje met verse tijmbloesem, tompoes van groenten, gratin dauphinois
- Kwartelborstjes met boskampernoelies, lucifer frietjes en saus met Port
- Gebraden kalfsrib met sjalotten, verse noedels met tijm, worteltjes, schorseneren en courgettes
- Kalfsnierplakje met broodkruim gepaneerd, saus op smaak gebracht met jeneverbessen,

Wildschotels

- Wij gebruiken enkel Belgisch wild en zijn daardoor gebonden aan welomschreven verkoopdata.
- Filet van wilde eend met verse vijgen, gebakken aardappelen
- Jonge patrijs Fine Champagne (15 sept.- 10 dec.), lucifer frietjes en compote van herfstvruchten (+ €6 p.p.)
- Hazenrugfilet Harlekijn (15 okt. – 10 jan.), appeltje met veenbessen
- Fazantenborst met gesmoord witlof (15 okt. – 10 feb.), selderpuree en saus met mosterd op oude wijze
- Medaillons van ree met twee sauzen (1 okt. – 10 dec.), rösti aardappelen met spekreepjes, herfstvruchten(+ €5 p.p.)
- Trio van grof wild met drie sauzen : filet van ree, haas en hinde (+ €6 p.p.)
- Trio van klein wild: fazant op z'n Brabants, jonge patrijs 'Fine Champagne' en wilde eend met vijgen (+ €3 p.p.)

Kazen

Buffet of bord met 8 geaffineerde kazen, brood met olijven, spekreepjes, sjalotten, noten
Warme geitenkaas met sesamzaad en acaciahoning, getoasteerd notenbrood
Salade van Roquefort met Cognac « Fine Champagne » gedeglaceerde spekreepjes
Tompoes van geitenkaas en Luikse siroop, gemengde slablaadjes met hazelnoten en knapperige spekreepjes

Warme nagerechten

Bladerdeegje met peren, amandelmelkijs
Fijn taartje met gekookte appeltjes, op het moment gekarameliseerd, room met een toets kanneel
Chocolade 'moëlleux', Engelse room en vanille ijs
Gevulde flensjes met herfstvruchtjes, appelkaramel en geroosterde hazelnoten
De taart van de zusters Tatin in al haar eenvoud
Gegratineerde herfstvruchten, sabayon met Muscat de Rivesaltes en vanille-ijs

Koude nagerechten en ijs

Ijsgekoelde schuimtaart met herfstvruchten, chantilly room en fruitcoulis
Krokante verfijning met bittere chocolade, Engelse room en chocoladeschilfertjes
Trio van chocolademousses, lichte room met vanille
Crème brûlée op oude wijze onder een korstje van blonde kandijnsuiker
Soezen met chocolade, vanille-ijs
Ijsparfait met kastanjes en schuimtaart, blonde karamel met acaciahoning
Grote dessertschotel, een verrassende waaier aan smaken

Dessertwagen (waaier van min. 12 desserts), coulis en Engelse room (minimum 30 personen) + €5 p.p.

Moka, waaier van thee en kruidenthee
Assortiment van Molitor-pralines (chocolatier in Terhulpen)

Koude en warme buffetten

Al onze buffetformules worden opgesteld rekening houdend met uw wensen en smaken, het thema van het evenement, het aantal gasten en uw budget.

De bereidingen kunnen veranderen, afhankelijk van het seizoen of de marktaanvoer.

Zodoende kunnen wij u altijd nieuwe en gediversifieerde buffetten voorstellen.

Verder heeft Martin's Lido twee exclusieve formules voor u in petto:

- Het Barbecue buffet : die het hele jaar door wordt geserveerd en die aan uw evenement een zalig gevoel van vakantie zal geven
- De Teppanyaki formule: een culinaire topper die aan uw gasten de mogelijkheid biedt om een hele reeks originele recepten uit te vinden en...uit te proberen ! Allen rond de Teppanyaki plaat (rond of langwerpig) met een assortiment aan vlees, vis, groenten en kruiden...

In elke formule zijn brood en boter inbegrepen en worden de koffie en de versnaperingen u aangeboden.

Ons team maakt er tevens een erezaak van om uw buffet van de nodige versiering te voorzien.

Buffetformules	Prijs per persoon	BTW incl.	BTW excl.
Canapés (in huis bereid): selectie van 3 canapés opgediend met het aperitief – voor andere formules zie blz. 8		€ 3,00	€ 2,68
Degustaties van de Chef: te ontdekken in de Menu's van het seizoen – blz 11	2 p.p.	€ 7,00	€ 6,25
	3 p.p.	€10,00	€ 8,93
Buffet Barbecue: volledig buffet - koffie en versnaperingen – blz.15		€ 48,00	€ 42,86
Formule Teppanyaki : volledig buffet – koffie en versnaperingen – blz. 15		Vanaf € 35 p.p.	
Monumentale of verjaardagstaart		op aanvraag	

Begeleidende formules	Prijs per persoon	BTW incl..	BTW excl.
Aperitief : om uw maaltijd op een aangename manier te starten – ½ u à volonté (schuimwijn, Martins' kir, sap of bier) - voor andere formule's zie blz. 8		€ 8,00	€ 6,68
Selectie wijnen (forfait of "à la carte") en Martin's Hotels water: ter begeleiding van uw menu, zie blz. 19			

Barbecue Buffet

Buffetformule vanaf 20 personen

T-bone steak (BBB), lamsribbetjes, kalfsniertjes,
Kippenfilet, merguez, keuze aan worsten en pensen,
Scampi, zalm en zeeduivel (+ € 4 p.p.)

Assortiment van koude en warme sauzen :
Bordelaise, Luikse saus, lamsjus, mosterdsaus, tartaar en kerrie

Rijst met zachte kruiden
Provençaalse ratatouille
Primeurgroentenweelde
Gebakken champignons
Aardappelen met grof zout

Taboulé met munt, tomaat met feta en koningskruid, gemengde sla blaadjes en rauwkost

Tiramisu 'maison' salade de fruits frais rafraîchie à la menthe

Formule Teppanyaki

Vanaf 20 personen

Andere thema's op aanvraag

Walking dinner 'Exclusif'

Deze formule, ter vervanging van een diner aan tafel, is een soort van tussenoplossing waarbij het gezellige karakter van een cocktail gekoppeld wordt aan het meer formele karakter van een diner aan tafel. Tijdens het eerste uur wordt het aperitief geschonken (met 6 zakouski per persoon opgediend op een presenteerblad, in een mandje en in lepels). Na het aperitief kan het buffet, zodra u dat wilt, van start gaan.
De prijs omvat 2 verschillende walking dinners (van 30 tot 49 personen)
en 3 verschillende walking dinners (meer dan 50 personen)
Per extra walking dinner : + 8 € per persoon.

Zakouski op blad

Tompoes van geitenkaas en Luikse siroop
Quiche lorraine en mini-pizza
Korstgebakje met kalfszwezerik
Schelp met krab
Visbeignet
Hapje met garnalen en kip

Zakouski op lepels

Scampi en verschillende sauzen
Mosseltjes met venkel
Quenelles van vis
Segrijnslakjes met fijne tuinkruiden
'Chinoiseries'

Zakouski in mandjes

Inktvisringen 'a la Romana'
Kipsaté op Oosterse wijze
Loempias en dim sums, zoetzure saus.
Rauwkost, kaas en vleeswaren vrij te kiezen tijdens de receptie.

Walking buffets 100% Belgisch

Namen : segrijnslakjes
Luik : pannenkoeken (bouquettes)
Brussel : 'stoemp en pensen'
Brugge : paling in't groen
'Blanc-Bleu' als T-bone steak,
van de grill of van de barbecue
Plateau met Belgische kazen en ham op klem

De Ardennen : vleeswaren
Wépion : aardbeien (in seizoen)
Gent : 'Waterzooi'
Oostende : mosselen en zeetongfilets
Bierkeuken
(degustatie van speciale bieren inbegrepen)

Walking dinner met een thema

Oesterbar

'Creuses' oesters uit Bretagne
Plateau met zeevruchten

Maritiem en Gastronomisch

Scampi
Zonnevisfilet met groentjes
Poonvisfilet met kruiden
Zalm met honing

Italiaans

Lasagne en pasta
Kalfsescalope met Pesto
Inktvisringen 'à la Romana'
Carpaccio van rundsfilet

Noord-Afrikaans

Tajines en couscous
Barbecue van merguez, lamsvlees en kip
Taboulé met munt

Fins

Zalm 'Gravlax'
Marinade van zalm, haring en forel
Degustatie van Aquavit en Vodka

Indisch

Fricassee van zeevruchten met koko's melk
en Indische kruiden
Kippenreepjes met kurkuma, basmati rijst
Samosa (kleine beignets)
Gebakken garnalen

Gerookte vis

Zalm en heilbot
Forel en paling

Terrines

Tarbot en gerookte zalm
Blinde vinken van zeetong met spinazie
Zalm met garnalen
Kreeft met koriander

Aziatisch

Gestoomde specialiteiten
Nems en loempias
Saté van gelakte eend
Verschillende soorten rijst

Amerikaans

Gebraiseerde ham uit Virginië
Gegrilde maïs en 'onion rings'
Chili con carne en tortillas

Israëlitisch

Rijke keuze aan pita's en kebab
Lamsvlees met kruiden
Saus met komkommer

Spaans

Assortiment van tapas
Paëlla van kip, vis en gamba's
Tortillas en gegrild vlees met bonen
Serrano ham op klem

Walking dinner naar gelang het seizoen

Mechelse asperges
 Asperges met mousselinesaus of
 gewelde boter en kervel,
 Met gerookte zalm of op z'n Vlaams

Boschampignons
 Gebakken, met sjalotten en fijne tuinkruiden
 Pot-au-feu van boskampernoelies
 Mergpijpen
 Zure room, toast en broodkorstjes

Wild
 Fazantenlapjes met witlof
 Hertekalfsnootjes met boskampernoelies
 Wildterrine en veenbessen

Périgourdine (suppl. 5 € per persoon)
 Terrine van eendenlever, toast engelei
 Terrine van ganzenlever, uienmarmelade
 Gebakken eendenlever enganzenlever,
 Coulis van mango en boter met oude Porto

Zoete Walking buffets

De pannenkoeken
 Vanille ijsroom en warme chocolade
 Suiker en cassonnadesuiker
 Confituur en siroop

De gebakjes
 Misérable
 Bavarois met fruit
 Korstdeegje met vers fruit

De ijsroomkar (en/of sorbets)
 Hoorntjes of wafeltjes
 Potjes voor de kids of voor de groten

De wafels en beignets
 Chantilly
 Hoeveboter
 Met appeltjes en ananas

De chocolade
 Péché mignon
 Javanais
 Mini-mousses van drie soorten chocolade

Het plateau met seizoenvruchten
 En zijn punch met vers fruit
 (met of zonder alcohol)

Menuvoorstellen	Prijs per persoon	BTW incl.	BTW excl.
Cocktail diner 'Exclusif' : volledige formule - koffie en versnaperingen		€ 50,00	€44,64
Canapés (in huis bereid) : selectie van 3 canapés opgediend tijdens het aperitief		€ 3,00	€ 2,68
Kaasshotel met brood, boter en gedroogde vruchten		€ 7,00	€ 6,25
Monumentale of verjaardagstaart		Op aanvraag	

Wijnen : in forfait of aan de kaart

Wijnforfait	Prijs per persoon	BTW incl.	BTW excl.
Forfait <i>Martin's Hotels</i> : witte wijn : Sauvignon A. Lichine rode wijn : L'alouette, Domaine du Vieux Parc		€ 8,00	€ 6.61
Forfait <i>Prestige</i> : witte wijn : Domaine Le Portail 2009, Cheverny rode wijn: Château La Bastide, Corbières 2009		€ 11,00	€ 9 ,00
Forfait <i>Exclusif</i> : witte wijn: 'Les Genouvrees', Domaine Roux 2009, Bourgogne rode wijn : Château Maine-Gazin 2008, Côte de Blaye		€ 14,00	€ 11,57

Onze wijnforfaits bestaan uit een halve fles wijn per persoon (keuze uit wit of rood) alsook een halve fles « Martin's »-water per persoon.

De wijnkaart

Om u een zo breed mogelijke waaier van wijnen uit alle regio's van Frankrijk, en zelfs van de hele wereld , te kunnen aanbieden, stellen we u een unieke formule voor waarin u als wijnliefhebber zeker uw gading zal vinden. En dat allemaal tegen zachte prijzen.

Onze partner , '**Les Courtiers Vinicoles**', biedt u uiteraard een keuze uit zijn volledige wijnkaart aan. Maar u kunt bij die onderneming ook terecht met al uw vragen en u kunt er tevens voordelige kelderresten op de kop tikken. Het principe : u plaatst uw bestelling bij onze partner en die levert en factureert uw order voor uw evenement rechtstreeks bij ons. Zonder bijkomende kosten en/of transportproblemen krijgt u op die manier één enkele factuur aangeleverd voor uw boekhouding en staat de door u gekozen wijn meteen schenkensklaar.

Ongeacht de door u gekozen wijn passen wij daarbij een kurkrecht van € 7,00 (€ 5,79 excl. BTW) per fles toe. In die prijs zitten ook de kosten voor ontvangst, administratie, bewaring, koeling en dienst vervat. De niet geopende flessen krijgt u, na afloop van het evenement, terug mee.

Indien u gebruik wenst te maken van uw eigen flessen, geen probleem ! In dat geval rekenen wij u enkel een 'kurkrecht' van € 8,00 (€ 6,61 excl. BTW) per fles aan. In die prijs zitten opnieuw de kosten voor ontvangst, administratie, bewaring, koeling en dienst vervat. De niet geopende flessen krijgt u weerom, na afloop van het evenement, terug mee.

Vraag ook naar de beschikbare kelderresten en wijnen die we ten zeerste aanbevelen : het middel bij uitstek om uitstekende wijnen tegen redelijke prijzen op de kop te kunnen tikken.

Menu "Lidoo'l van de Jeugd"

Aan € 28,- per persoon

De maaltijden en drankjes voor kinderen, jonger dan 5 jaar worden aangeboden.

Voor de jongeren van 5 tot 12 jaar stellen wij de volgende formule voor.

Ofwel 50% korting op de gekozen formule voor de volwassenen, ofwel de volgende formule voor Walking Dinners naar gelang het seizoen

Kaaskroket met een knapperig slaatje

Of

Tomatensoep

~~~

Fijne kipreepjes met appelmoes, Duchesse aardappelen

Of

Dik stukje ossenhaas in schijfjes gesneden, bearnaise en frietjes

~~~

Junior ijsje

Of

Chocolademousse

Of

Praalgebak

Drankjes ... naar believen!

ANIMATIE EN ONTSPANNING

In de tuin staan spelletjes voor de jongeren.

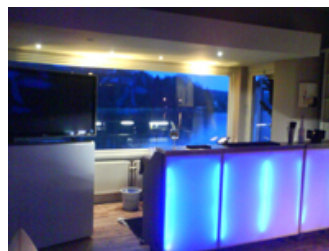
Voor hun veiligheid is er een omheining geplaatst zodat de kleintjes niet bij de vijvers van Martin's Lido kunnen komen, noch bij het meer. Binnen kunnen wij voor u ook, kosteloos, een televisie met DVD plaatsen: u hoeft alleen uw voorkeurs-DVD'tjs mee te nemen...

DE DANSAVOND

Op basis van exclusiviteit van de lokatie

Forfait Mélodie	Prijs per persoon	BTW incl.	BTW excl.
Forfait dranken à volonté gedurende 3 uur : ter begeleiding van de dansavond. Witte en rode wijn, bier, soda, mineraal water Martin's en vruchtensap.		€ 16,50	€ 13,64
Per bijkomend uur :		€ 4,50	€ 3,72
Alcohol en digestieven : facturatie bij consumptie (per glas)		€ 5,00	€ 4,13
Dienst na middernacht of na het overeengekomen sluitingsuur : prijs per uur en per ober		€ 30,00	€ 24,79
Muzikale animatie		BTW incl.	BTW excl.
Professionele disc-jockey : geluidsmateriaal, verlichting en prestatie van de DJ tijdens de avond		€ 750,00	€ 619,83
'Live'-groep : orkest, spektakel, show,...		Kostenraming	

De avond wordt... zachtjes om 3u. 's ochtends afgesloten



Hapjes		BTW incl.	BTW excl.
Uiensoep – prijs per persoon		€ 4,00	€ 3,57
Buffet van quiches (minimum 15 personen) – prijs per persoon		€ 10,00	€ 8,93
Belegde mini-sandwiches (4 stuks per persoon)		€ 10,00	€ 8,93
'Klassiek' verrassingsbrood (+/-50 stuks, +/-10 personen) – prijs per stuk		€ 60,00	€ 53,57
Verrassingsbrood 'Prestige' (+/-50 stuks, +/-10 personen) – prijs per stuk		€ 70,00	€ 62,50
Kaasschotel (+/-20 personen opgediend na het menu) – prijs per stuk		€ 120,00	€ 107,14
Charcuterieschotel (+/-20 personen opgediend na het menu) – prijs per stuk		€ 120,00	€ 107,14
Rauwkostschotel met sausjes (+/-20 personen) – prijs per stuk		€ 50,00	€ 44,64
Klassieke monumentale taart (ijs of cake, smaken en versiering naar keuze) – prijs per persoon		€ 10,00	€ 8,93
Kaasbuffet (minimum 10 personen) – prijs per persoon		€ 15,00	€ 13,39
Dessertenbuffet (minimum 10 personen) – prijs per persoon		€ 15,00	€ 13,39

ANNULERINGSVOORWAARDEN

> OVERNACHTINGEN

1. Tot 30 dagen voor de datum van aankomst kan 20% van het totale aantal gereserveerde kamers kosteloos geannuleerd worden.
2. Tussen 29 en 7 dagen voor de datum van aankomst kan 10% van het totale aantal gereserveerde kamers kosteloos geannuleerd worden.
3. Tussen 6 en 2 dagen voor de datum van aankomst kan 5% van het totale aantal gereserveerde kamers kosteloos geannuleerd worden.
4. Tussen de dag voor de aankomst en de voorziene vertrekdatum wordt elke geannuleerde reservatie volledig doorgerekend.
5. Grotere annuleringen dan voorzien in de punten 1 tot 4 zullen volledig gefactureerd worden.
6. Wanneer een klant zich - zonder verwittiging - meer dan één uur na het afgesproken aankomstuur bij Martin's Lido aanmeldt, behoudt het hotel zich het recht voor het contract zonder vooropzeg noch schadeloosstelling te verbreken en kan er een schadevergoeding worden geëist.

> CONFERENTIES EN BANKETTEN

1. Vermindering van het aantal deelnemers
 - 1.1 Tussen 60 en 30 dagen voor de datum van het evenement kan het aantal deelnemers nog kosteloos met 20% verminderd worden.
 - 1.2 Tussen 29 en 7 dagen voor de datum van het evenement kan het aantal deelnemers nog kosteloos met 10% verminderd worden.
 - 1.3 Tussen 6 en 3 dagen voor de datum van het evenement kan het aantal deelnemers nog kosteloos met 5% verminderd worden.
 - 1.4 Vanaf 2 dagen en minder voor het begin van het evenement wordt geen vermindering van het aantal deelnemers meer aanvaard en zal de volledige prijs aangerekend worden.
 - 1.5 Er kan geen rekening worden gehouden met elke annulering die hoger is dan voorzien in de punten 1.1 tot 1.3. In dat geval zal de volledige factuur aangerekend worden.
2. In geval van volledige annulering
 - 2.1 Op meer dan 90 dagen voor de datum van het evenement zal, bij wijze van dossierkost, 10% van het totaalbedrag aangerekend worden.
 - 2.2 Tussen 90 en 60 dagen voor de datum van het evenement zal, bij wijze van dossierkost, 25% van het totaalbedrag aangerekend worden.
 - 2.3 Tussen 59 en 30 dagen voor de datum van het evenement zal, bij wijze van dossierkost, 50% van het totaalbedrag aangerekend worden.
 - 2.4 Tussen 29 en 7 dagen voor de datum van het evenement zal, bij wijze van dossierkost, 75% van het totaalbedrag aangerekend worden.
 - 2.5 Op minder dan 7 dagen voor de datum van de manifestatie zal de volledige factuur van de manifestatie aangerekend worden.