



Martin's Red • Rue de Bruxelles 484 – 1480 Tubize  
+32 (0)2 634 11 11 • mred@martinshotels.com • martinshotels.com

MARTIN'S RED  
★★★★  
TUBIZE • BELGIUM

## PRIJSLIJST MEETINGS & EVENTS 2018

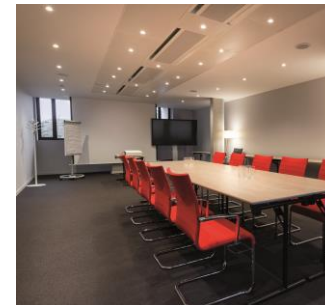


 MARTIN'S HOTELS | A COLLECTION OF GREAT HOSPITALITY  
TOMORROW NEEDS TODAY | HOTELS - RESTAURANTS - MEETINGS - EVENTS - SPA - GOLF

Prijs per persoon, BTW en service inbegrepen, geldig tot 31 december 2018.

Martin's Red • Rue de Bruxelles 484 – 1480 Tubize • +32 (0)2 634 11 11 • mred@martinshotels.com • martinshotels.com

MARTIN'S RED  
★★★★  
TUBIZE • BELGIUM







## INHOUDSTAFEL

- SEMINARIEPAKETTEN **4**
- SEMINARIE À LA CARTE **5**
- COCKTAILS **6**
- FINGER FOOD PARTY **7**
- BUFFET **8**
- SEIZOENSMENU **9**
- WALKING DINNER **10**
- GERECHTEN À LA CARTE **11**
- WIJNEN EN OPEN BAR **12**
- CAPACITEIT EN ZAALOPSTELLING **13**
- CONTACTEER ONS **14**



## INBEGREPEN IN DEZE PAKETTEN

- Huur van de vergaderzaal met gratis WIFI, geïntegreerd scherm en een flipchart.
- Papier, pennen, water en muntsnoepjes.
- 2 koffiepauzes, s'morgens en s'avonds, met koffie, assortiment thee, vruchtensappen en selectie snoeperijen van de dag.
- Lunch geserveerd in een van onze zalen, wijn, water, frisdranken en koffie inbegrepen.
- Forfaits zijn beschikbaar vanaf 10 personen.

## Half Time Buffet

€ 69

(halve dag)

2 gangen lunch, keuze van de chef

of

Sandwichbuffet

## Full Time Buffet

€ 75

2 gangen lunch, keuze van de chef

of

Sandwichbuffet

## Full Time 3 Gangen

€ 80

3 gangen lunch

of

Buffet Warm &amp; Koud



## SEMINARIE À LA CARTE

### PAUZES EN ONTBIJTEN

#### Welkomskoffie

koffie, thee, vruchtensappen, selectie fijne patisserie, seizoensfruit € 7,00

#### Pause-café

Een selectie snoeperijen van de dag, vruchtensappen, koffie en assortiment thee € 7,00

**Permanente koffiepauze** € 10,00

#### Ontbijt

Koffie, thee, vruchtensappen, croissants, chocoladekoeken, yoghurt, fruit, smoothies, ontbijtgranen... € 20,00

**Frisdranken in uw vergaderzaal** gratis

### LUNCH

#### Seizoensbuffet (keuze van de chef) bevat :

3 voorgerechten, 3 hoofdgerechten en 3 desserts (min.10 personen) € 49,00

#### Buffet « sandwiches »

Soep van de dag, assortiment van broodjes, verschillende salade's en een dessertje. (min.10 personen) € 39,00

**2 gangen Business Lunch** € 19,00

**Niet-alcoholische dranken**, water en koffie tijdens de lunch inclusief  
**Forfait wijnen** - selectie Martin's Red € 13,00

**Buffet « Rode Duivels »** € 49,00  
Een selectie uit het buffet van de « Rode Duivels »  
(min.10 personen)

**ZAALHUUR: TARIEF VOLGENS ZAAL NAAR KEUZE**



## COCKTAILS

### COCKTAIL

#### Bubbels

1 glas cava € 7,00

#### Champagne

1 glas Champagne Pommery Brut Royal € 11,00

#### Quarter - Final

Witte en rode wijn – kir – bier- frisdrank – water + borrelnootjes en olijven

1/2h € 9,00

1h € 13,00

#### Semi - Final

Mousserende wijn – kir met bubbels – bier – frisdrank – water – vruchtensappen + borrelnootjes en olijven

1/2h € 10,00

1h € 14,00

#### Final

Champagne Monopole Heidsieck – Kir Royal – frisdrank – water + borrelnootjes en olijven

1/2h € 16,00

1h € 23,00

### HAPJES

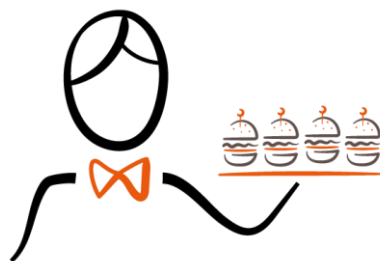
#### Zakouski

Penalties warm en koud	3 stuks	€ 7,50
	4 stuks	€ 9,50
	5 stuks	€ 11,00

Onze chef stelt u graag deze selectie hapjes voor:

- Tartaar van Sint-Jacobsvruchten met limoen, toast met ham en meloen, gefrituurde scampi's
- Blini's met kaas, gerookte zalm en mierikswortelcrème, mini Paris-Brest met foie gras, minikalkoenburger met quinoa

Voorstellen kunnen variëren naargelang het seizoen en de inspiratie van de Chef.



## FINGER FOOD PARTY

### FINGER FOOD PARTY

Gazpacho / verse marktgroenten

Bruschetta / grijze garnalen / guacamole

Visbrochette / maïskoekje / koriander

Broodje belegd / zalm en dille

Teriyaki-scampi's / limoen / honing

Krieltjes gevuld / foie gras / fleur de sel

Spinazie-fetamuffin

Broodje rundsvlees / spies

Minipuntzak frieten

Loempia / soja / zwarte tijgergarnalen

Groentetaart / gekonfijte tomaten / geitenkaas / pizza stokje

Croqueta / serranoham

Minikalkoenburger / BBQ-mayonaise

Panino / Aziatische pesto / kip

### VANAF € 49 PER PERSOON

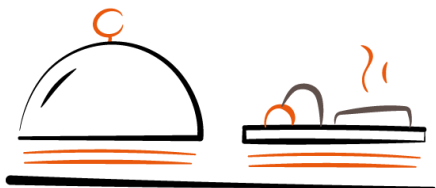
4 warme en koude aperitiefhapjes

15 verschillende lekkernijen (gelieve 8 gerechten te kiezen voor de hele groep)

Assortiment van zoete verwennerijen – 3 stuks per persoon

Prijs per persoon, BTW en service inbegrepen, geldig tot 31 december 2018.


Martin's Red • Rue de Bruxelles 484 – 1480 Tubize • +32 (0)2 634 11 11 • [mred@martinshotels.com](mailto:mred@martinshotels.com) • [martinshotels.com](http://martinshotels.com)




## BUFFET WARM & KOUD (volgens seizoen)

### VOORGERECHTEN


 Krokante « panko » / pressé van rivierkreeftstaartjes / basilicumsaus / jus van schelpdieren

 Scamp-dumplings / Madaracurry / appel / salsa met venkel-wortelsap

 Plakje eendenterrine / hazelnoot en Martin's bier / rodekoolchutney / jerez-azijn

### HOOFDGERECHTEN


 Gepekeld mignon van big / verse dragon en Chablis / witlooftaart / Luikse galette

 Schots zalmhaasje / quinoa met peterselie / Gandaham-crumble / trio van gepocheerde groenten

 Langzaam gegaarde parelhoenfilet / verse tijm / fumet van Pomerol-saus / krokante sjalot / aardappelen van het seizoen

### DESSERTEN

 Crème brûlée / speculoos

 Fondant met « Forastero » / espresso-saus

 Verse kaastaart naar Waals-Brabants recept

**VANAF € 49 PER PERSOON**






## SEIZOENSMENU

### VOORGERECHTEN

 Terrine van everzwijn / Eau-de-vie « Marc » / Brioche / Appel en perenconfituur / Honing

*Of*

 Ovenschotel met eend uit de « Landes » streek / Truffelsaus / Assortiment seizoenschampignons

*Of*

 Zeebaars filet met rieslingsaus / Puree van lichtpaarse bloemkool / Gestoofde pompoen met kruiden

*Of*

 Stoofpotje van boschampignons / Bieslook / Kruiden

### HOOFDGERECHTEN

 Opgevulde parelhoenbil / Pomerol saus / Kastanje en butternut puree

*Of*

 Traag gegaard kalfsgebraad / Citrussaus / Groentenrisotto

*Of*

 Hertenkalfgebraad / 4 kruiden / Aardappelgratin / Gestoofde seizoensgroenten

*Of*

 Groentegratin / Ricottasaus / Ravioli met spinazie

### DESSERTEN

 Tiramisu / Amaretto / Speculaas schilfers

*Of*

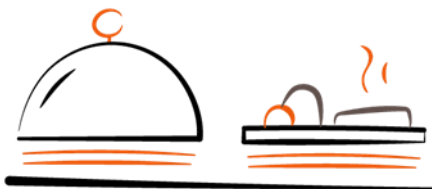
 Macaron / Nootjes

*Of*

 Vanille bavarois / Gezouten botercaramel

#### VANAF € 55 PER PERSOON

Gelieve te kiezen uit maximum 2 menu's voor de hele groep.



## WALKING DINNER

### 4 VOORGERECHTEN



Koude soep / Charentais meloen / kerstomaatjes



Scampi tempura / zachte Shipotle saus /



Salade van kleine penne / rode pesto / gekonfijte tomaat / geroosterde pijnboompitten



Porcini ravioli in boter / zoete aardappelen



### 4 HOOFDGERECHTEN

Kalfsblanquette / wijze van de chef

Scholfilet met Pomerol wijn / groene linzen / rode boter

Varkensfilet gepekeld / schuim van gember / citroengras

Parmentière van eend / tériyakisaus / chinese champignons



### 3 DESSERTEN

Doyennépeer / siroop « Belle Hélène »



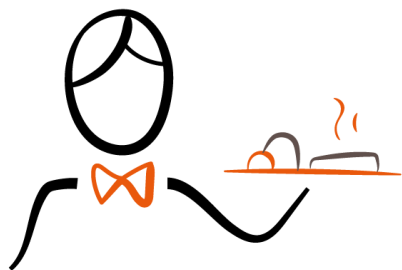
Meringue van seizoensfruit / zwarte peper / basilicum



Macaron caramel / gezouten boter

### VANAF € 69 PER PERSOON

Voor een geslaagde walking dinner dient u een dienst tussen 2h30 en 3h00 te voorzien.



À LA CARTE RESTAURANT MARTIN'S RED  
The Red's Sports bar & Grill  
Geopend 7/7 van 12h-14h en van 18h-22h

## ENTRÉES

Duo kroketten (garnaal & kaas)

Antipasti – tapas: schotel voor twee

Rundscarpaccio / Tomaattartaar

Garnaalkroketten

Kaaskroketten

## PÂTES

Spaghetti Bolo

Penne Arrabiata

Penne Kaas

Spaghetti Carbonara

## SALADES

Caesar Salade

Salade Geitenkaas

Groentensalade

## VIANDES

Steak Tartaar

Burger « Red Angus »

Burger « Chicken Buns »

Limousin Ribstuk

Rundsbrochette « Rood van België »

Kippenbrochette

Echte Luikse balletjes

## POISSONS

Fish & Chips – Salade – Tartaarsaus

Gegrild zalmhaasje / Witte chocolade boter / Pasta van de dag

## SNACKS

Soep van de dag

Nachos / Guacamole

7 chicken nuggets met 3 sausjes

Pizza spinazie met room

Prijs per persoon, BTW en service inbegrepen, geldig tot 31 december 2018.

Martin's Red • Rue de Bruxelles 484 – 1480 Tubize • +32 (0)2 634 11 11 • mred@martinshotels.com • martinshotels.com



## WIJNFORFAITS – OPEN BAR

### Wijnforfait - Huiswijn

€ 13,00

- Bouchard Aîné & Fils - Beaune
- Bouchard Aîné & Fils - Beaune

### Wijnforfait - Deluxe

€ 15,00

- Touraine Sauvignon – Les Grives, Loire
- Château Grand Bersan – Lussac Saint-Emilion, Bordeaux

### Wijnforfait - Superior

€ 18,00

- Chardonnay Reserva – Misiones de Rengo
- Nero d'Avola – IGT – Feudo Principi di Butera

#### Deze forfaits bevatten het volgende :

- ½ fles witte wijn,
- ½ fles rode wijn

### Open bar – Forfait 1

€ 19,00 p.p / 3h

- Witte- en rode wijn
- Bier van het vat
- Frisdranken
- Water
- Vruchtensappen

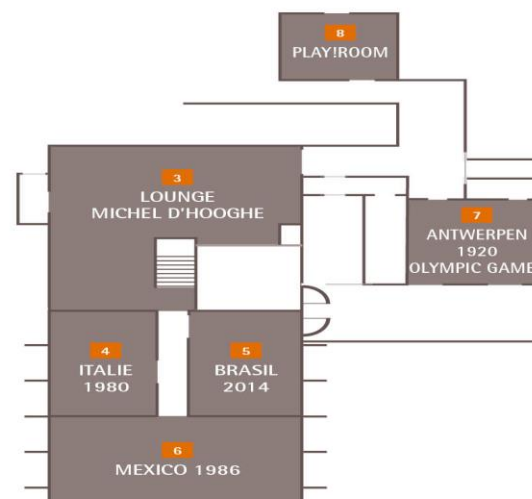
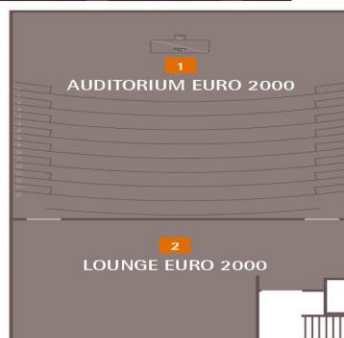
### Open bar – Forfait 2

€ 29,00 p.p / 3h

- Witte- en rode wijn
- Bier van het vat
- Frisdranken
- Water
- Vruchtensappen
- Gin / Whisky / Rhum / Vodka volgens de keuze van de barman

## CAPACITEIT & ZAALOPSTELLING

DESCRIPTION OF MEETING & BANQUET ROOMS										
MEETING ROOM	AREA (m²)	DIMENSIONS (m)	HEIGHT (m)	U-SHAPE	CLASSROOM	THEATRE	CABARET	BANQUET	BOARDROOM	COCKTAIL
1 AUDITORIUM EURO 2000	189	13.03 x 14.48	6.00	—	—	160	—	—	26	—
2 LOUNGE EURO 2000	54	6.40 x 8.50	4.50	25	36	63	30	60	—	—
3 LOUNGE MICHEL D'HOOGHE	105	11.75 x 11.59	2.50	—	—	—	—	60	—	—
4 ITALIE 1980	39	7.32 x 04.88	2.50	17	24	40	20	—	14	—
5 BRASIL 2014	36	7.18 x 5.16	2.50	17	24	40	20	—	14	—
6 MEXICO 1986	69	5.73 x 11.60	2.50	27	36	70	32	—	24	—
7 ANTWERPEN 1920	35	5.55 x 6.37	2.50	15	18	30	18	—	12	—
8 PLAY!ROOM	31	5.55 x 5.67	2.40	11	12	28	—	—	10	—
RESTAURANT	269	11.8 x 22.86	2.70	—	—	—	—	170	—	300







## CONTACTEER ONS



### CONFIGUREER UW EVENEMENT

Een makkelijk, handig, gebruiksvriendelijk, intelligent en direct hulpmiddel om uw zoekopdracht te visualiseren. Vraag ons onmiddellijk een offerteprijs aan.  
[www.meetings-and-more.com](http://www.meetings-and-more.com)



### ANNULATIEVERZEKERING

Martin's Hotels stelt u voor om een annulatieverzekering af te sluiten om u in te dekken in geval van annulering van uw evenement voor redenen buiten uw controle.  
[www.meetings-and-more.com](http://www.meetings-and-more.com)



### TEAM BUILDING & SÉMINAIRES DE MOTIVATION

Buiten of binnen, ervaringen met teambuilding hebben alleen echte waarde als het klimaat en het kader motivatie bevorderen.  
[www.meetings-and-more.com](http://www.meetings-and-more.com)



### TOMORROW NEEDS TODAY

Carbon Zero, Eco-Bon et Milieuzorg systeem: drie vormen van meerwaarde voor uw event en het imago van uw onderneming.  
[www.tomorrow-needs-today.com](http://www.tomorrow-needs-today.com)

### ONTDEK ONS AANBOD:

**14 hotels, 10 steden & 71 zalen:**

Bekijk online het gedetailleerd panorama van ons aanbod voor meetings  
[www.martinshotels.com](http://www.martinshotels.com)  
[www.meetings-and-more.com](http://www.meetings-and-more.com)

### UW CONTACTPERSONEN

#### Femke Van Dessel

Conference & Events coordinator  
+32 2 634 11 18  
[f.vandessel@martinshotels.com](mailto:f.vandessel@martinshotels.com)

#### Bregt Pillen

Operational Meeting & Events Manager  
+32 2 634 11 14  
[Bregt.pillen@martinshotels.com](mailto:Bregt.pillen@martinshotels.com)