



# MARTIN'S PATERSHOF

★★★★★  
MECHELEN • BELGIUM

## PRIJSLIJST MEETINGS & EVENTS 2018



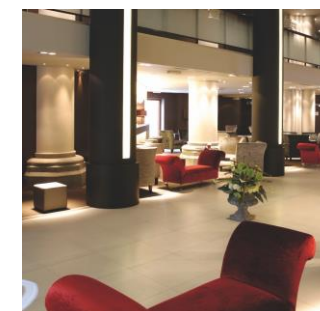
Martin's Patershof • Karmelietenstraat 4 – 2800 Mechelen  
+32 (0)15 46 46 46 • [mph@martinshotels.com](mailto:mph@martinshotels.com) • [martinshotels.com](http://martinshotels.com)

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

Prijs per persoon inclusief BTW en diensten, geldig tot 31 december 2018

Martin's Patershof • Karmelietenstraat 4 – 2800 Mechelen • +32 (0)15 46 46 46 • [mph@martinshotels.com](mailto:mph@martinshotels.com) • [martinshotels.com](http://martinshotels.com)









## INHOUDSOPGAVE

- SEMINARIE PAKKETTEN
- GRONDPLAN & ZAALCAPACITEITEN
- COCKTAILS & RECEPTIES
- DINER'S
- SEIZOENSMENU'S
- ECOMENU'S
- DIVERSEN & CONTACT



## ONZE SEMINARIE PAKKETTEN ZIJN INCLUSIEF:

- Een LCD projector, een flipchart, een projectiescherm en WiFi
- Papier, pennen, mineraalwater en pepermuntjes
- Twee koffiepauzes; in de voor- en namiddag, met koffie, thee, fruitsap, fruit en zoetigheden
- Lunch inclusief softdrinks, mineraalwater en koffie (huiswijn is optioneel)
- Zaalhuur; afhankelijk van periode/aantal deelnemers

## MEETING &amp; LUNCH

€ 99

## 3-gangen Lunch

Samen te stellen volgens ons  
wisselende seizoensmenu

Inclusief wijnforfait

## MEETING &amp; LUNCH

€ 89

## 2-gangen Lunch

Samen te stellen volgens ons  
wisselende seizoensmenu

Inclusief wijnforfait

## MEETING &amp; LUNCH

€ 79

## Lunchbuffet inclusief:

Soep van de dag  
Seizoenssalades  
Charcuterie  
Kaasplateau  
Visschotel  
Warm bijgerecht  
Broodjes  
Dessertjes

## MEETING &amp; LUNCH

€ 69

## Lunchbuffet inclusief:

Soep van de dag  
Wraps  
Belegde broodjes  
Seizoenssalades







## KOFFIEPAUZE

€ 8,50

Welkomstkoffie of extra  
koffiepauze:

Koffie & Thee  
Fruitsappen/softdrinks  
Zoetigheden  
Fruit

## GRONDPLAN & ZAALCAPACITEITEN

DESCRIPTION OF MEETING & BANQUET ROOMS									
MEETING ROOM		AREA (m²)	DIMENSIONS (m)	U-SHAPE 	CLASSROOM 	THEATRE 	CABARET 	BOARDROOM 	COCKTAIL 
1	ROMBOUTS	50	10.32 x 4.84	28	28	44	20	28	55
2	KARMELIET	47	9.05 x 4.84	20	23	34	15	22	45
3	VAN BEETHOVEN	28	5.74 x 4.84	12	11	16	—	12	30
2 + 3	VAN BEETHOVEN + KARMELIET	75	14.79 x 4.84	40	40	60	25	42	70
4	KEIZER KAREL	147,8	21.00 x 8.40	60	75	150	50	90	150





## COCKTAILS & RECEPTIES

### COCKTAILS & RECEPTIES

#### Receptie met huiswijn & tapbier (1 uur)

Inclusief één hapje van de chef en borrelhapjes (nacho's, olijfjes, nootjes, etc)

€ 12,00 p.p

#### Receptie met Cava (1 uur)

Inclusief één hapje van de chef en borrelhapjes (nacho's, olijfjes, nootjes, etc)

€ 16,00 p.p.

#### Uitgebreide receptie met hapjes (2 uur)

Inclusief huiswijn, tapbier, softdrinks, borrelhapjes, 3 grote en 3 kleine hapjes

€ 29,00 p.p.

#### Open bar (3 uur)

Inclusief huiswijn, tapbier, softdrinks en water

€ 24,00 p.p.

#### Hapje van de chef

Extra hapjes kunnen per stuk bij besteld worden

€ 2,00 p.p.



Onze menu's worden standaard geserveerd met Dranken Forfait 1.  
Alle Dranken Forfaits zijn inclusief mineraalwater, softdrinks, koffie en thee.

## ECO MENU

€ 79

## 3-gangen Eco Diner

Samen te stellen aan de hand  
van onze seizoensvoorstellen

Inclusief dranken

## WALKING DINNER

€ 69

Uitgebreid dinerbuffet met  
warme en koude gerechten en  
een dessertenbuffet

Exclusief dranken

## 4-GANGEN DINER

€ 69

## 4-gangen Diner

Samen te stellen aan de hand  
van onze seizoensvoorstellen

Exclusief dranken

## 3-GANGEN DINER

€ 59

## 3-gangen Diner

Samen te stellen aan de hand  
van onze seizoensvoorstellen

Exclusief dranken

## DRANKEN FORFAIT 1

Bouchard Aîné & Fils – Wit en rood

€ 12,00 p.p.

## DRANKEN FORFAIT 2

Château des Eyssards – Bergerac en Sauvignon Blanc/Semillon  
Palacio de La Vega – Navarra en Cabernet Sauvignon/Tempranillo

€ 17,00 p.p.

## DRANKEN FORFAIT 3

Domaine Bousquet – Mendoza en Chardonnay  
Clos de May – Haut-Medoc

€ 23,00 p.p.

*Al onze producten zijn steeds seizoensgericht  
en komen van lokale leveranciers!*



## JANUARI T/M MAART

**Koud voorgerecht**

Coburg – rucola – notenkaramel  
 Couscous – hamburger van scampi – currykoekje  
 Eendenrillettes – appelsienchutney – krokant van pistache

**Tussengerecht**

Mosselen – risotto – selder – tomaatjes  
 Wortelsoep – pesto – philadelphia

**Hoofdgerecht**

Zeebaars – filodeeg – witloof – witte wijnsaus  
 Lamscassoulet – gedroogde abrikozen – kruidenemulsie  
 Runderentrecote – wortelpolenta – béarnaise

**Dessert**

Gepocheerde peer met kardemom – chocolade  
 Parfait van bosvruchten – hibiscuscoulis

## APRIL T/M JUNI

**Koud voorgerecht**

Gegaard buikspek – bloemkoolroosjes – pickles  
 Gerookte paling – waterkersvinaigrette – rode biet  
 Rundertartaar – paprikachips – Thousand Island dressing

**Tussengerecht**

Visstoofpotje – rouille  
 Kaaskroket – salsa van tomaten

**Hoofdgerecht**

Eend – tabouleh – paprika – sinaasappel  
 Kalfsfilet – quinoa – spinazie – peultjes  
 Hondshaai – karnemelk – shiitake – erwt

**Dessert**

Pistache ijs – peperkoekcrumble – espuma van aardbei  
 Passievruchtenmousse – framboospons – rode vruchten



## JULI T/M SEPTEMBER

**Koud voorgerecht**

Eendenmousse – Jonagold – geroosterde amandelen  
 Garnaaltaartje – avocado – citrusstructuur  
 Griekse salade – lamsspiesjes

**Tussengerecht**

Paprikasoep – grijze garnalen  
 Krokante krabloempia – noedelsalade

**Hoofdgerecht**

Gegrilde lamskoteletjes – witte kool – shiitake  
 Tongchar – courgette – tomaatemulsie  
 Parelhoen – Gandaham – groene asperges

**Dessert**

Yoghurtpannacotta – kaneel – rabarber – sinaasappel  
 Duindoornbescrème – stuifmeel van honing – frambozen

## OKTOBER T/M DECEMBER

**Koud voorgerecht**

Kubus van zalm – zwarte sesam – gemarineerde komkommer  
 Herfstsalade – gedroogde vijgen – wortel  
 Rundercarpaccio – rode biet – comté

**Tussengerecht**

Erwtensoup – hamblokjes – peterseliecrème  
 Groentenrisotto – rode biet

**Hoofdgerecht**

Vlaswijting – boschampignons – gekarameliseerde paprika  
 Duif – spruitjes – witloof – salie – zoete aardappel  
 Wildragout – garnituur – kroketten

**Dessert**

Chocoladesabayon – amandelijs – rode vruchten in hibiscus  
 Kaiserschmarren – vanille pudding – rumrozijsen

JANUARI T/M JUNI

**Koud voorgerecht**

Toast – gerookte ham – kruidenkaas – tomatensalsa

**Tussengerecht**

Witloofcappuccino – Breydelham

**Hoofdgerecht**

Mechelse koekoek – pastinaak – wortel – gegrilde aardappel  
Of  
Zeebaars – bloemkool – rode biet - dragonpuree

**Dessert**

Tarte tatin – Timmermans krieksabayon - frambozenspons

JULI T/M DECEMBER

**Koud voorgerecht**

Gerookte makreel – toast - kruidenpuree

**Tussengerecht**

Broccolisoepp – grijze garnalen – platte peterselie

**Hoofdgerecht**

Konijn – Gandaham – seizoensgroentjes – Martin's Pale Ale saus  
Of  
Kabeljauwhaasje – kruidenkorst – smeus bloemkool - karnemelk

**Dessert**

Rijstpap – gekarameliseerde peertjes – rode bessen



## DIVERSEN & CONTACT



### ORGANISEER UW EVENEMENT

Een eenvoudige, slimme en gebruiksvriendelijke tool om uw wensen te visualiseren, en ons meteen een prijsaanbieding te vragen voor uw event!  
[www.meetings-and-more.com](http://www.meetings-and-more.com)



### ANNULATIEVERZEKERING

Martin's Hotels biedt u bij uw evenement een annulatieverzekering aan, waarmee u zich kunt indekken in het geval van overmacht.  
[www.meetings-and-more.com](http://www.meetings-and-more.com)



### TEAM BUILDING & INCENTIVES

Buiten of binnen; team-buildingactiviteiten hebben alleen echte waarde als het klimaat en de omgeving de *teamspirit* en de motivatie bevorderen.  
[www.meetings-and-more.com](http://www.meetings-and-more.com)



### KIES VOOR MILIEUVRIENDELIJK

Carbon Zero, Eco-Bon en Milieu Management; 3 toegevoegde waarden voor uw evenement die tevens het imago van uw bedrijf kunnen versterken.  
[www.tomorrow-needs-today.com](http://www.tomorrow-needs-today.com)

### ONTDEK ONS AABOD

**14 hotels, 10 steden, 71 vergader- en evenementenzalen:**

Blader door het gedetailleerde aanbod van onze online aanbiedingen

[www.martinshotels.com](http://www.martinshotels.com)

[www.meetings-and-more.com](http://www.meetings-and-more.com)

### CONTACT GEGEVENS

**Bart Cornelis**

Conference & Event Coordinator

+32 (0)15 46 46 01

[bart.cornelis@martinshotels.com](mailto:bart.cornelis@martinshotels.com)