

The background is a collage of food and drink images. At the top left, there are several pieces of golden-brown bread. To the right, two hands are holding wine glasses filled with red and white wine. In the center, a clear plastic drink dispenser is visible, containing a yellowish liquid and green herbs. Below the dispenser, there are wooden crates containing various fruits, including a watermelon slice and lemons. The entire image is overlaid with a semi-transparent dark grey filter.

Foodbook Martiniplaza



WELKOM BIJ MARTINIPLAZA



De culinaire verzorging bepaalt voor een belangrijk deel het succes van een evenement. Wij zorgen ervoor dat het aan niets ontbreekt. In dit foodbook serveren wij een aantal suggesties voor de invulling van lunches, diners en borrels. En natuurlijk kan er meer. Ons team maakt graag een voorstel op maat, passend bij uw wensen, het thema van uw evenement of bij het seizoen. Wij denken graag mee en hopen u snel te mogen verwelkomen.

Team Martiniplaza



INHOUDSOPGAVE

Arrangementen	3
Lunchbuffetten	5
Lunchuitbreidingen	7
Zoethoudertjes	8
Bites	9
Buffetten	12
Dranken	15

*  vegetarisch

* Alle genoemde prijzen zijn in EUR, inclusief BTW en per persoon, tenzij anders vermeld



Arrangements



ARRANGEMENTEN

Early start	19.75
Biologische yoghurts met fruit van het seizoen	
Granola, muesli en bosbessen	
Midi broodje belegd met jong belegen Groninger boerenkaas	
Stuks fruit	
Smoothie, keuze uit o.a. aardbei, bosfruit, mango, banaan en groenten	
Koffie en verse muntthee	
Verse gemberthee	
Uitbreiding met warme items	
Zacht- of hardgekookt ei	1.25
Roerei	2.00
Mini worstjes	2.75
Uitgebakken spek	2.50
American pancakes	3.50
Diverse broodsoorten	2.00
4 uurs deal	12.50
Ontvangst met koffie, thee en Groninger koek	
Pauzemoment met koffie, thee en een lekkernij	
Hydration juices, keuze uit sinaasappel, aarbei, limoen en appel (troebel)	
8 uurs deal	17.50
Ontvangst met koffie, thee en Groninger koek	
Twee pauzemomenten met koffie, thee en een lekkernij	
Hydration juices, keuze uit sinaasappel, aarbei, limoen en appel (troebel)	
Frisse break	6.50
Pauzemoment met koffie, thee en een lekkernij	
Hydration juices, keuze uit sinaasappel, aarbei, limoen en appel (troebel)	
Deluxe break	7.50
Pauzemoment met koffie en thee	
Assortiment van brownies, macarons en bonbons	



Lunchbuffetten



LUNCHBUFFETTEN

Vanaf 10 personen

Martini lunch 23.50

Diverse broodjes, o.a. donker spelt, multikorn en maisbol belegd met:

Pastrami, limoenmayonaise, rauwkost, ijsbergsla

Jong belegen boerenkaas, tomatentapenade en kropsla

Gerookte kipfilet, kerriemayonaise en gebrande uitjes

Wrap met gerookte zalm, roomkaas, komkommer en tuinkers

Melk

Jus d'orange

Veggie inspirations lunch 22.50

Diverse broodjes, o.a. donker spelt, multikorn en maisbol belegd met:

Hummus, geroosterde paprika en rucola

Tomaat, mozzarella en pesto

Geitenkaas, honing, walnoten en tuinkers

Wrap met roomkaas, gedroogde tomaat en gegrilde groenten

Melk

Jus d'orange

Plaza lunch 20.00

Diverse broodjes, o.a. donker spelt, multikorn en maisbol belegd met:

Jong belegen boerenkaas, mosterdmayonaise en kropsla

Boerenham, kruidenroomkaas en gebrande uitjes

Tonijnsalade, rode ui, kappertjes en rucola

Wrap met roomkaas, gedroogde tomaat en gegrilde groenten

Melk

Jus d'orange

Onze broodsoorten die wij serveren tijdens de lunch worden gemaakt van regionale producten. Zo komt het meel van de waddenmolen uit Uithuizermeeden, dat onze lokale bakker verwerkt tot heerlijke broden.



Lunchbox Grunn	13.50
Waddenslofje mosterdkaas	
Gronings Timp broodje vleeswaren	
Kwarkbol sukade	
Handfruit	
Tiny Tony Chocolonely	
Flesje sap	

Lunchbox Martini	15.50
Speltbol kaas	
Donkere bol kipfilet	
Mueslireep	
Handfruit	
Tiny Tony Chocolonely	
Flesje sap	
Flesje water	

LUNCHUITBREIDINGEN

Vanaf 10 personen

Soep van het seizoen, geserveerd met stokbrood en boter	6.25
Groninger mosterdsoep met bosui ✓	5.50
Ambachtelijke rundvleeskroket	3.50
Wrap gevuld met hummus, geroosterde paprika, rucola en sla ✓	3.75
Ricotta-spinaziequiche met gedroogde tomaat	3.75
Holtkamp groentekroket ✓	3.75
Groninger eierbal met Brander mayonaise	4.50
Poké bowl met zalm, avocado en rode ui	11.50
Poké bowl met gemarineerde kip, sesam en komkommerlinten	8.00
Poké bowl met mango, avocado en omelet ✓	8.00
Hydration juices, keuze uit sinaasappel, aarbei, limoen en appel (troebel)	2.50
Smoothies, keuze uit o.a. aardbei, bosfruit, mango, banaan en groenten	4.50
Handfruit	1.50



ZOETHOUDERTJES

Graan- en fruitreep	2.00
Een mix van o.a. amandelen, cashew- en pecannoten	2.00
Assortiment roomboterkoekjes	2.00
Groninger poffert	3.00
Donut/macaron/brownie	2.50
Plak boerencake	1.50
Knol's Koek	1.50
Red Velvet cake	2.00
Carrot cake	2.00
Citroen meringuetaartje	4.75
Appeltaart met slagroom	4.75
Petit four met logo	4.00
Handfruit	1.50
Vers fruit met kwark & granola	4.75
Martinitoren koekjes	1.00






Bites

BITES

Zoute koekjes, borrelnootjes, gemengde noten en olijven	4.50
Gezonde keuze, geserveerd op een houten plank ✓	7.50
Hele radijsjes	
Koude groentewrap	
Zongedroogde cherrytomatjes	
Komkommersticks	
Cashewnoten	
Yoghurdip	
Hummus	
Olijven	
Blaauwe druiven	
Amandel vijgenbrood	
Grunn's Glory	7.50
Groninger worst	
Diverse kazen van 'De Kaaskop', waaronder brandnetelkaas, Olle Grieze en kruidenkaas	
Twee ambachtelijke bitterballen met Groninger mosterd	
Neerlands hoop	9.50
Brandt & Levie worsten	
Diverse kazen van 'De Kaaskop'	
Crudités met yoghurt dip	
Twee ambachtelijke bitterballen met Groninger mosterd	
Pronkjewail borrelplank (v.a. 2 personen)	23.50
Notenmelange	
Charcuterie met o.a. Italiaanse ham, chorizo, salami	
Bruschetta	
Tapenade van olijven	
Warm gerookte makreel	
Twee garnalen kroketjes	
Twee ambachtelijk bitterballen met Groninger mosterd	
Twee mini groenteloempia's ✓	

BITES

Luxe hapjes	17.50
Lolly van rillette van eend, gelei van rode biet	
Geitenkaas bonbon met verse kruiden	
Kano met rundcarpaccio, balsamicostroop, rucola, pijnboompitten	
Gerookte zalm rouleau gevuld met mousse van geitenkaas en wakame	
Wrap gevuld met hummus, gegrilde mediterrane groenten, ijsbergsla	
Vegetarische bitterballen met Groninger mosterd, per stuk	1.20
Ambachtelijke bitterballen met Groninger mosterd, per stuk	1.20
Schaal met 45 bitterballen	45.00
Schaal met bittergarnituur, ambachtelijke rundvlees bitterballen, groenten loempia's, kipnuggets, kaassoufflés en nasihapjes (45 stuks)	42.50
Wrap met gegrilde groenten, avocado, hummus, Indiase yoghurt dip (koud geserveerd) 	5.00





Buffetten

BUFFETTEN

Vanaf 20 personen

Mediterraans buffet 25.50

Pasta Pollo, kipschotel met courgette, tomaat, oregano, olijfolie en Parmezaanse kaas

Gekruide mini gehaktballen met Italiaanse tomatensaus

Ossobucco alla Milanese

Ratatouille pastaschotel gegratineerd met Grana Padano flakes ✓

Lasagne met ricotta en spinazie ✓

Salade Caprese ✓

Gemarineerde olijven, tapenade, pesto en gegrilde mediterrane groenten ✓

Ciabatta en foccacia

Aziatisch buffet 23.50

Kippendij saté met satésaus

Aziatisch buikspek met Hoisinsaus en lente ui

Vegetarische kipsaté met pikante ketjapsaus ✓

Sajoer lodeh Indonesische groenten curry in kokossaus ✓

Nasi Goreng ✓

Kroepoek, koriander naanbrood, zoetzuur van komkommer, atjar, seroendeng en gebakken uitjes ✓

Vegan buffet ✓ 22.50

Voorgerechten

Kidneybonensalade met kikkererwten, sjalot, paprika, olijven en mais

Gerookte Tofu met zoete aardappel, komijn, olijfolie en zonnebloempitjes

Bietencarpaccio met rode ui, appel, rucola, walnoot en balsamico

Vegan fetakaas met avocado, komkommer en kropsla

Desembrood met hummus, tapenade en guacamole

Hoofdgerechten

Thaise groentecurry met kokosrijst, verse groenten, sjalot, citroengras, kurkuma, gember en kokosmelk

Orecchiette met broccoli, champignons, zongedroogde tomaat en amandelen

Vegan gehaktballetjes met tomatensalsa, zoete aardappelpuree en basilicumolie

Aardappels uit de oven met rozemarijn, tijm, knoflook en olijfolie

Geroosterde groenten met paprika, courgette, aubergine, olijfolie en pijnboompitten

Groene salade met diverse slasoorten, kruidendressing en rauwkost

BUFFETTEN

Klassiek buffet	27.50
Langzaam gegaarde sukade met rode wijn jus	
Gebakken witvis met citroen, peterselie en remoulade saus	
Oriëntaalse kippendij met Hoisinsaus	
Gele groentencurry met kokos en citroengras ✓	
Wisselende aardappel- en warme groentegarnituur, gebakken rijst	
Rauwkostsalade en toppings	
Stamppotten buffet	12.50
Boerenkool	
Zuurkool	
Hutspot	
Zilveruien, augurken, Groningse mosterd en jus	
Uit te breiden met:	
Gehaktbal	3.75
Mini gehaktballen ✓	3.00
Rookworst	3.75
Speklap	4.00
Vegetarische rookworst ✓	3.75
Uitgebakken spekjes	3.00
Dessert buffet	12.50
Chocolade brownie	
Tiramisu (taart)	
Panna cotta met rood fruit	
American cheesecake lemon curd	
Vers fruit met boeren hangop	
Bavaroise fruittaart (mango, sinaasappel)	
Kaasplank, vijf soorten binnen- en buitenlandse kazen geserveerd met druiven, walnoten, geconfijte vijgen en honing	14.50

Bij voorstellingen en sportevenementen is ons restaurant geopend waar 3-gangen diners en dagspecials worden geserveerd. De kaart wisselt per seizoen.



Dranken



DRANKEN

Warme dranken

Koffie	3.00
Espresso	3.00
Dubbele espresso	3.50
Cappuccino	3.50
Latte macchiato	3.50
Warme Chocomel	3.50
Slagroom	0.50
Thee	3.00
Verse muntthee	3.50
Kan koffie (per stuk)	11.00
Kan thee (per stuk)	11.00

Frisdranken

Frisdrank	3.20
Frisse Hooghoudt limonades	2.00
Hydration juices	2.50

Sappen

Smoothies	4.50
Appelsap/tomatensap/jus d'orange	3.20

Zuiveldranken

Melk	3.00
Karnemelk	3.00
Chocolademelk	3.00

Bieren van de tap

Budweiser	3.50
Hertog Jan	3.75
Leffe Blond	4.20
Seizoensbieren	4.20

Bier op fles

Hoegaarden Citrus 0.0	3.50
Hertog Jan 0.0	3.50
Budweiser	3.50
Hertog Jan Weizener	4.20
Leffe Blond	4.20



DRANKEN

Aperitieven

Diverse aperitieven (v.a.) 4.30

Huiswijnen

Wit - La Vida Bohemia Verdejo 4.20

Rood - La Vida Bohemia Cabernet Sauvignon-Syrah 4.20

Rosé - La Vida Bohemia Garnacha Rose 4.20

Mousserende dranken

Glas cava 5.00

Fles cava 25.00

Champagne glas (v.a.) 12.50

Fles champagne 62.50



Dit foodbook omschrijft ons standaard aanbod. Heeft u andere wensen? Wilt u bijvoorbeeld een koffiecorder op uw evenement, een walking diner, een galadiner of foodfestival voor uw gasten? We maken graag een voorstel op maat. Neem contact op met onze eventmanagers via: 050 5222 620