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

Arrangementen

ARRANGEMENTEN

Early start	20.00
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, verse muntthee, verse gemberthee	

Uitbreiding met warme items	
Zacht- of hardgekookt ei	1.25
Roerei	2.00
Mini worstjes	3.00
Uitgebakken spek	2.75
American pancakes	3.75
Diverse broodsoorten	2.00

4 uurs deal	13.75
Ontvangst met koffie, thee en Groninger koek	
Pauzemoment met koffie, thee en een lekkernij	
Hydration juices, keuze uit sinaasappel, aardbei, limoen en appel (troebel)	

8 uurs deal	19.25
Ontvangst met koffie, thee en Groninger koek	
Twee pauzemomenten met koffie, thee en een lekkernij	
Hydration juices, keuze uit sinaasappel, aardbei, limoen en appel (troebel)	

Frisse break	7.25
Pauzemoment met koffie, thee en een lekkernij	
Hydration juices, keuze uit sinaasappel, aardbei, limoen en appel (troebel)	

Deluxe break	8.25
Pauzemoment met koffie en thee	
Assortiment van brownies, macarons en bonbons	

Lunchbuffetten

LUNCHBUFFETTEN

Vanaf 10 personen

Martini lunch 25.50
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 24.75
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 22.00
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	15.00
Waddenslofje mosterdkaas	
Gronings Timp broodje vleeswaren	
Kwarkbol sukade	
Handfruit	
Tiny Tony Chocolonely	
Flesje sap	
Lunchbox Martini	16.50
Speltbol kaas	
Donkere bol kipfilet	
Mueslireep	
Handfruit	
Tiny Tony Chocolonely	
Flesje sap	

LUNCHUITBREIDINGEN

Vanaf 10 personen

Soep van het seizoen, geserveerd met stokbrood en boter	6.50
Groninger mosterdsoep met bosui	5.50
Ambachtelijke rundvleeskroket	3.75
Wrap gevuld met hummus, geroosterde paprika, rucola en sla	4.00
Ricotta-spinaziequiche met gedroogde tomaat	4.25
Holtkamp groentekroket	3.85
Groninger eierbal met Brander mayonaise	4.50
Poké bowl met zalm, avocado en rode ui	12.75
Poké bowl met gemarineerde kip, sesam en komkommerlinten	12.75
Poké bowl met mango, avocado en omelet	12.75
Hydration juices, keuze uit sinaasappel, aarbei, limoen en appel (troebel)	2.50
Smoothies, keuze uit o.a. aardbei, bosfruit, mango, banaan en groenten	4.95
Handfruit	1.50

ZOETHOUDERTJES

Graan- en fruitreep	2.00
Een mix van o.a. amandelen, cashew- en pecannoten	2.50
Assortiment roomboterkoekjes	2.00
Groninger poffert	3.50
Donut/macaron/brownie	2.50
Plak boerencake	1.65
Knol's Koek	1.65
Red Velvet cake	2.25
Carrot cake	2.00
Citroen meringuetaartje	5.25
Appeltaart met slagroom	5.25
Petit four met logo	4.50
Handfruit	1.50
Vers fruit met kwark & granola	5.25
Martinitoren koekjes	1.10

Bites

BITES

Zoute koekjes, borrelnootjes, gemengde noten en olijven	4.75
Gezonde keuze, geserveerd op een houten plank Hele radijsjes Koude groentewrap Zongedroogde cherrytomaatjes Komkommersticks Cashewnoten Yoghurtdip Hummus Olijven Blauwe druiven Amandel vijgenbrood	8.25
Grunn's Glory Groninger worst Diverse kazen van 'De Kaaskop', waaronder brandnetelkaas, Olle Grieze en kruidenkaas Twee ambachtelijke bitterballen met Groninger mosterd	8.25
Neerlands hoop Brandt & Levie worsten Diverse kazen van 'De Kaaskop' Crudités met yoghurtdip Twee ambachtelijke bitterballen met Groninger mosterd	10.50
Pronkjewail borrelplank (v.a. 2 personen) 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	25.50

BITES

Luxe hapjes 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	19.25
Vegetarische bitterballen met Groninger mosterd, per stuk	1.30
Ambachtelijke bitterballen met Groninger mosterd, per stuk	1.10
Schaal met 45 bitterballen	47.50
Schaal met 45 vegetarische bitterballen	55.00
Schaal met bittergarnituur, ambachtelijke rundvlees bitterballen, groenten loempia's, kipnuggets, kaassoufflés en nasihapjes (45 stuks)	47.50
Wrap met gegrilde groenten, avocado, hummus, Indiase yoghurtdip (koud geserveerd)	5.50

Buffetten

BUFFETTEN

Vanaf 20 personen

Mediterraans buffet 27.75
Pasta Pollo, kipschotel met courgette, tomaat, oregano, olijfolie en Parmezaanse kaas
Gekruide mini gehaktballen met Italiaanse tomatensaus
Ossobucco alla Milanse
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 25.75
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 24.75

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 32.50
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 13.75
Boerenkool
Zuurkool
Hutspot
Zilveruien, augurken, Groningse mosterd en jus

Uit te breiden met:

Gehaktbal	4.00
Mini gehaktballen	3.25
Rookworst	4.00
Speklap	4.25
Vegetarische rookworst	4.00
Uitgebakken spekjes	3.25

Dessert buffet 13.75
Chocolade brownie
Tiramisu (taart)
Panna cotta met rood fruit
American cheesecake lemon curd
Vers fruit met boeren hangop
Bavaroise fruittaart (mango, sinaasappel)

Kaasplank 15.50
Vijf soorten binnen- en buitenlandse kazen geserveerd met druiven, walnoten, geconfijte vijgen en honing

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	3.20
Dubbele espresso	3.50
Cappuccino	3.75
Latte macchiato	3.75
Warme Chocomel	3.85
Slagroom	0.55
Thee	3.00
Verse muntthee	3.50
Kan koffie (per stuk)	11.00
Kan thee (per stuk)	11.00
Frisdranken	
Frisdrank	3.40
Frisse Hooghoudt limonades	2.50
Hydration juices	2.50
Sappen	
Smoothies	4.95
Appelsap/tomatensap/jus d'orange	3.50
Zuiveldranken	
Melk	3.20
Karnemelk	3.20
Chocolademelk	3.75
Bieren van de tap	
Budweiser	3.60
Hertog Jan	4.50
Leffe Blond	4.50
Seizoensbieren	4.50
Bier op fles	
Hoegaarden Citrus 0.0	3.75
Hertog Jan 0.0	3.75
Budweiser	3.60
Hertog Jan Weizener	4.50
Leffe Blond	4.50

DRANKEN

Aperitieven	
Diverse aperitieven (v.a.)	4.40
Huiswijnen	
Wit - La Vida Bohemia Verdejo	4.65
Rood - La Vida Bohemia Cabernet Sauvignon-Syrah	4.65
Rosé - La Vida Bohemia Garnacha Rose	4.65
Mousserende dranken	
Glas cava	5.75
Fles cava	27.50
Champagne glas (v.a.)	13.75
Fles champagne	62.50

Dit foodbook omschrijft ons standaard aanbod. Heeft u andere wensen?
Wilt u bijvoorbeeld een koffiecorner 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