

MIB

MARTIN IB

JULEMENU 2021

I FESTKLARE LOKALER

Lad MIB skabe rammerne for en uforglemmelig julefest i et af vores smukke lokaler i Pakhusene på Aarhus Ø, Jydsk Væddeløbsbane eller Officelab i Lystrup.

Her forkæler vi jer med smagfuld gastronomi, god stemning og sublim service under hele arrangementet. Årets menu byder på en nøje sammensat social dining julemenu af 10 retter, tilberedt af vores professionelle kokke.

Vi kan skabe lige den fest I ønsker og være behjælpelige med alt fra lækre menuer, dygtige kokke, tjenere, unikke lokaler flere steder i Aarhus til det fulde bar set up, live musik og meget mere til - **kun fantasien sætter grænser...**

SE MERE PÅ WWW.MARTINIB.DK





JULEPAKKE 1 / MENU

DET KOLDE

Vores marinerede hvide sild med enebær, kapers og dildcreme, syltet græskar og rugbrødchips

Hjemmegravad færøsk laks, dijon-emultion, friske skud og peberrod

Julepølse fra egen slagter. Hertil løvstikkecreme

MIB tartelet med høns i asparges, dehydrerede tomater og frisk persille

DET VARME

Bryst af dansk gris med julebarbeque og sprød svær

Solbærkogt rødkål

Karamelliserede kartofler

Vinterens kål, bagte rødbeder, ristede kerner og æbler

Kraftig pebersauce med fyld af perleløg

DET SØDE

Risalamande med Bora Bora Grand Cru vanilje samt hvid chokolade og ristede mandler. Hertil kirsebærsauce tilsmagt med Amarena-kirsebær

Menuen serveres med friskbagt surdejsbrød, groft rugbrød og friskpisket smør

INKLUDERET I PAKKEN

KL. 17:30 – 02:00

Bobler og snacks

MIB's nordisk inspirerede julemenu af de bedste råvarer fra sæsonen

Udvalgte MIBvine, øl, saft og vand (fra kl. 17:00 – 02:00)

Velsmagende økologisk MIBkaffe & udvalg af Perch the inkl. sødt fra eget konditori

Natmad

Bar med spiritus samt 3 delikate cocktails i 3 timer

PRIS PR. PERSON

1195 DKK

(inkl. moms)

TILVALG AF JULELÆKKERIER

PRISER PR. PERSON

Pandestegt rugmelspaneret rødspættefilet serveret med urteremoulade og citron

DKK 40

Confiteret andelår med ribs og havsalt

DKK 52

Sennep- og honningglaseret saltet juleskinke

DKK 52

Grønlangkål

DKK 25

2 danske oste med kompot og sprødt knækbrød

DKK 45

DRIKKEVARER

Snaps pr. flaske **DKK 650**

NATMAD

Flækestegssandwich: Sprødstegt svinekam i surdejsbrød med sennepsmayo, solbærkogt rødkål, kryddersyltede agurker og friske juleæbler **DKK 65**

DANSK CHARCUTERI

Udvalg af danske pølser, skinke og paté med sylt og friskbagt surdejsbrød **DKK 85**

MANDELGAVE

Stor ægte marcipangris fra eget konditori **DKK 95**

MIB kagebog af MARTIN IB **DKK 150**

JULEPAKKE 2 / MENU

DET KOLDE

Vores marinerede hvide sild med enebær, kapers og dildcreme, syltet græskar og rugbrødcchips

Hjemmegravad færøsk laks, dijon-emulsion, friske skud og peberrod

Julepølse fra egen slagter. Hertil løvstikkecreme

MIB tartelet med høns i asparges, dehydrerede tomater og frisk persille

DET VARME

Bryst af dansk gris med julebarbeque og sprød svær

Solbærkogt rødkål

Karamelliserede kartofler

Vinterens kål, bagte rødbeder, ristede kerner og æbler

Kraftig pebersauce med fyld af perleløg

DET SØDE

Risalamande med Bora Bora Grand Cru vanilje samt hvid chokolade og ristede mandler. Hertil kirsebærsauce tilsmagt med Amarena-kirsebær

Menuen serveres med friskbagt surdejsbrød, groft rugbrød og friskpisket smør

TILVALG AF JULELÆKKERIER

PRISER PR. PERSON

Pandestegt rugmelspaneret rødspættefilet serveret med urteremoulade og citron

DKK 40

Confiteret andelår med ribs og havsalt

DKK 52

Sennep- og honningglaseret saltet juleskinke

DKK 52

Grønlangkål

DKK 25

2 danske oste med kompot og sprødt knækbrød

DKK 45

Sødt til kaffen fra eget konditori

55 DKK

NATMAD

Flæskestegssandwich:
Sprødstegt svinekam i surdejsbrød med sennepsmayo, solbærkogt rødkål, kryddersyltede agurker og friske juleæbler **DKK 65**

DANSK CHARCUTERI

Udvalg af danske pølser, skinke og paté med sylt og friskbagt surdejsbrød **DKK 85**

MANDELGAVE

Stor ægte marcipangris fra eget konditori **DKK 95**

MIB kogebog af MARTIN IB

DKK 150

INKLUDERET I PAKKEN

KL. 18:00 – 24:00

MIB's nordisk inspireret julemenu af de bedste råvarer fra sæsonen

Udvalgte vine, øl, saft og vand

Velsmagende økologisk MIBkaffe & udvalg af Perch the

PRIS PR. PERSON

745 DKK

(inkl. moms)



DRIKKEVARER

TILKØB

Drikkevarer efter middagen afregnes efter forbrug

Bar med øl, vand og vin samt 3 udvalgte cocktails i 3 timer **DKK 395**

Snaps pr. flaske **DKK 650**

Bobler og snacks **DKK 75**