



AARHUSIANSK MADUNIVERS

MIB

MARTIN IB



AARHUSIANSK MADUNIVERS

MIB er et Aarhus etableret madcirkus med gastronomi af høj kvalitet. Siden 2004 har madimperiet skabt unikke oplevelser til både private og erhverv. MIB bespiser omkring en million om året igennem sin række af restaurationsvirksomheder under fællesnævneren: MIB.

At følge råvarerne fra jord til bord er en vigtig del af vores dagligdag, og det er essentielt for os, at vi altid kan stå inde for, hvad vi serverer. Det er kreativ mad, man bliver glad af både at se og smage. Vores menukort er kendetegnet af lokale sæsonvarer, hvor vi altid kan garantere at kvaliteten er i top, for uanset om det er brød og kager, firma-madordninger eller festival-foodtrucks, skal tingene være i orden!

Af samme grund har vi en finger med i så mange led af produktionsprocessen som muligt, og vi kender vores lokale leverandører, der hvert år hjælper til, at vi kan skabe glade gæster.

Manden bag MIB

Bag MIB står en kreativ og entreprenant sjæl med et brændende hjerte for gastronomi og Aarhus. Kok og iværksætter Martin Ib er manden bag det kulinariske virke MIB, og det er ham, der med struktur, arbejdsomhed og ærlighed, har skabt et større madunivers fra bunden.

Med et stærkt bagland af dygtigt personale, skaber MIB madglæde i hverdagen til kunderne, når Martin Ib og hans team udvikler på tidens madtendenser og byder på spændende nye smagsoplevelser.



MIB'S MADUNIVERS

- Restauranter
- Bagerier
- Events & fester
- Catering
- Frokostordninger
- Food workshops

"MIB er et moderne madunivers. Vi leverer unikke gastronomiske oplevelser til hverdag og fest."

Martin Ib, kok & indehaver af MIB

BRØD OG KAGER

- til enhver anledning!

Med flere faste butikker og et hav af både private arrangementer og erhvervsaftaler skal der hver dag produceres store mængder hos MIBbagværk.

Derfor har vi udvidet MIB med moderne produktionsfaciliteter i Skødstrup, nord for Aarhus, hvor vores dygtige bagere og konditorer holder produktionen i gang døgnet rundt hele året.

Alle vores brød og konditori er bagt med gode råvarer som ren marcipan, rigtig smør og belgisk chokolade. For ligesom i alle andre led af vores forretning vil vi ikke gå på kompromis med kvaliteten!

Har du særlige ønsker til bagværk, temakager, fest- eller bryllupskager, står vi altid klar til at gøre dine kageønsker til virkelighed.

Kontakt et af vores bagerier for en uforpligtende snak.



pannies
EMPANADAS
Tlf.: 26 21 80 53 · hola@pannies.dk · www.pannies.dk


Tlf.: 86 17 80 40
info@jamaost.dk
f @jamaost


Testrupvej 14, 9620 Aalestrup
Tlf.: 92 72 18 78
info@ablrevision.dk
www.ablrevision.dk



**SPAREKASSEN
KRONJYLLAND**

sparkron.dk

VORES BAGERIER

Hvad der startede som en enkelt butik, har i dag udviklet sig til at være en af Aarhus' mest fremtrædende bagerier. Her står klassikere som rug- og franskrød, kardemommesnurrer, citronmåner og chokoladekager side om side med MIB's eget særlige sæsonbetonede bagværk og velkendte flødeboller.

Alt, hvad du finder på hylderne, er lokalt produceret – og det samme kan siges om vores moste og pestoer, som du ofte finder på køl i det enkelte bageri.

MIBbageri – Aarhus Airport, Tirstrup
MIB har været med på Aarhus Airports udvidelse og renoverings-rejse og vi glæder os til byde velkommen til rejsende i nye flotte rammer.

Her står vi hver dag klar til at betjene med et smil. Vi har et stort udvalg af smagfulde brød og kager samt kaffe, delikatesser, smørrebrød, sandwich og salater. Derudover serverer vi også á la carte.



MIBmadmarked & bageri Pakhusene

Mariane Thomsens Gade 1, Aarhus Ø



MIBbageri Langenæs

Skanderborgvej 18-24, Aarhus C



MIBbageri Brynet

Vindrosen 37, Risskov



MIBmadmarked & bageri Frichsparken

Søren Frichs Vej 36C, Åbyhøj



MIBmadmarked & bageri Aarhus Airport

Ny lufthavnsvej 24, Tirstrup

RESTAURANT FEAST

Mariane Thomsens Gade 4B, 8000 Aarhus Ø

FEAST er det helt store måltid. Et festgilde til det sultne folk – til hverdag og til de særlige anledninger. Her er mad og drikke ad libitum i et selvbetjeningskoncept under uformelle rammer med maden og måltidet som omdrejningspunkt. Gå ombord i den store menu tilberedt fra vores signatur: den indendørs kulgrill, Jospere. Forretterne serveres ved bordet, mens drikkevarer, snacks, hovedretter og desserter serveres fra kokkebaren omkring det åbne køkken, hvorfra du selv tager alt, hvad maven begærer. Menuen skifter hver måned og bestemmes af de nordiske råvarer, der er i sæson.

På FEAST har vi fokus på at sætte smag på madlivet, med nye smagsoplevelser på den varierende menu, altid med masser af grønt, fisk, kød og sødt. Her er noget for alle og enhver – store som små.

Restaurant FEAST har, udover lyse lokaler med højt til loftet, en fantastisk udendørs terrasse med udsigt til hav og kanal på Aarhus Ø. FEAST kan besøges hver onsdag-lørdag aften samt lejes til private selskaber.

“Hos FEAST byder vi indenfor til den store middagsoplevelse, hvor I kan nyde en smagfuld aften med alt inkluderet i hyggelige omgivelser.”

Martin Ib - kok & indehaver



VI HAR LOKALERNE

Skal du holde fødselsdag, bryllup, barnedåb, konference eller firmafest? Uanset hvad, kan du trygt overlade planlægning og madlavning til os.

Vi har lokaler i Aarhus, øst- og midtjylland, og samarbejder med mange eksterne lokationer. På den måde kan vi altid finde den rette stil, sted og stemning til lige præcis din fest.

Eget eventteam

Ingen af vores events er rugbrødsarbejde. Derimod er alt skræddersyet til at matche lige netop dine ønsker og behov. Og alt kan lade sig gøre! Vores professionelle eventteam og faglærte kokke sørger for alt, så du kan koncentrere dig om dine gæster.



ÅRHUSIANSK FISKE-ENGROS MED KUNDEN I FOKUS

Vi har i årtier leveret alt inden for skaldyr og fisk til en lang række forskelligartede kunder i bl.a. Aarhus, Vejle, Horsens og Midtjylland.

Vi bestræber os på at være førende inden for fiske-engros, hvor høj kvalitet

og fair priser går hånd i hånd. Vi sætter kundens ønsker højest.

Så hvad enten du ønsker dine fisk hele eller fileterede, ferske eller røgede, eller din fiskefars grov- eller finthakket, så klarer vi det for dig.





SCANIA**FOOD** ApS

Frisk fisk & skaldyr direkte fra auktion



31 71 68 65 · info@scaniafood.dk

Østjysk Vinforsyning er som den første vin- og spiritusleverandør i Danmark blevet B Corp-certificeret.

Certified



Corporation

Læs mere på: vinforsyning.dk

ØSTJYSK
VINFORSYNING

LAD OS STÅ FOR MADEN

NORDISK GASTRONOMI OG EVENTS

MIB har en bred vifte af tilbud til virksomheder og private. Maden er nordisk inspireret og med afsæt i sæsonens aktuelle råvarer. Vores lokaler er lyse, nordiske og indbydende.

For virksomheder

Vi tilbyder bl.a. en mobil frokostordning med friske, velsmagende retter, mødeforplejning og mere eventbaserede løsninger som grillbuffeter, social dining, fine dining og meget mere til.

Skal det være noget lidt ud over det sædvanlige, tilbyder vi firmaarrangementer – hos os og ude af huset. Her tilbyder vi både fuld planlægning eller blot assistance inden for menu, lokaler, musik og dekoration.

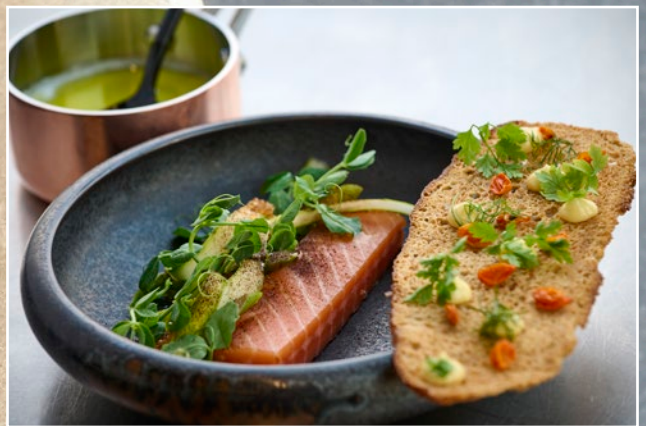
Hold jeres næste firmafest med MIB. Det uanset om der skal være festival, private dining arrangementer, sæsonfester hos jer eller os – kun fantasien sætter grænser.

For private

Står du over for et mindre eller større arrangement, så lad os stå for mad, lokaleklargøring og afvikling, så du i stedet kan bruge tiden med dine gæster. Hos os er du i trygge hænder, uanset om du vælger fest i vores lokaler eller en cateringløsning hos dig.

Vi glæder os til at byde dig og dine gæster velkommen i vores univers og gøre dit arrangement helt uforglemmeligt.





SPISERIET8000 - frokostordning lige til døren

Få leveret en fast frokostordning til firmaet hver dag fra Spiseriet8000 - en del af MIB.

En frokostordning fra MIB er altid serveringsklar, og der er intet kuvertminimum. Vores køkken leverer hver formiddag friske, velsmagende retter til frokostbuffeten og eventuel forplejning til møder og arrangementer. Vi udvikler spændende nye menuer hver uge, som følger tidens madtendenser og sæsonens råvarer. Vi tilbyder fleksible løsninger, hvad end I er til portionsanretninger, buffet eller blot ønsker dagens varme ret. Og så leverer vi til døren hver dag i øst- og midtjylland.

Vi er et moderne køkken med holdninger og høje krav til både råvarer, smag, tilberedning, næringsindhold og sundhed. Med et stærkt bagland af dygtigt personale, skaber vi madglæde i hverdagen til mere end 2.500 sultne gæster fordelt på 120 virksomheder.

*“Frokosten er meget varierende,
og der bliver altid serveret noget
efter alles smag.”*

MINIMUM, frokostkunde



Öxneholm

Kærlighed til kød

Leverandør af kvalitetskød til professionelle
kokke i 50 år – og nu kører vi også ud til private

Tlf.: 4675 5761 • www.oxneholm.dk



MIB

MARTINIB

WWW.MARTINIB.DK

 @MIB.DK

 @MIB