



BRYLLUP MED MIB PÅ ROSENHOLM SLOT



MIB
MARTIN IB

SKAL I GIFTES?

Lad MIB skabe en uforglemmelig fest.

Vores nordiske gastronomi, og særdeles høje serviceniveau, vil sikre jer den fuldendte fest, i smukke rammer og med kvaliteten i højsædet.

Vi vil guide jer gennem valg af den rigtige menu, udsøgte vine, delikate cocktails, og hvad I ellers drømmer om.

Læs med her og se vores forslag til forskellige bryllupspakker.

PAKKE 1
BRYLLUP D'LUX

MIBCava og snacks
Appetizer
3 retters menu
Udvalgte vine, øl, saft og vand
Friskbrygget MIBkaffe og A.C. Perch's the

—
Natmad

DKK 1.495 pr. person

TILVALG TIL ALLE PAKKER

Blomster - fra 50 DKK pr. person

Opgradering til 4 retters eller 5 retters menu

inklusive vin - fra 225 DKK pr. ret

Opgradering fra MIBCava til Champagne

som velkomstdrink - 85 DKK pr. person

Cocktailbar 4 timer - 450 DKK pr. person

Longdrinks 4 timer - 295 DKK pr. person

Bryllupskage - 95 DKK pr. person

Avec og sødt - fra DKK 125 pr. person

Tillæg ved under 45 personer - 225 DKK pr. person

PAKKE 2
BRYLLUP SUPREME

*Bryllupsreception i 2 timer
med bryllupskage fra MIBbagværk*

Små sandwich og canapéer
Friskbrygget MIBkaffe og A.C. Perch's the
Udvalg af vine, øl, saft og vand

—
MIBCava og snacks

Appetizer

3 retters menu

Udvalgte vine, øl, saft og vand
Friskbrygget MIBkaffe og A.C. Perch's the

—
Natmad

DKK 1.745 pr. person

AFBESTILLING

Læs mere om
afbestillingsregler:
[www.martinib.dk/
afbestillingsregler](http://www.martinib.dk/afbestillingsregler)





PAKKE 3
BRYLLUP MIB

*Bryllupsreception i 2 timer
med bryllupskage fra MIBbagværk*

Små sandwich og canapéer
Friskbrygget MIBkaffe og A.C. Perch's the
Udvalg af vine, øl, saft og vand

—
MIBCava og snacks

Appetizer 4 retters menu

Udvalgte vine, øl, saft og vand
Friskbrygget MIBkaffe og A.C. Perch's the
Avec og sødt

—
Cocktailbar i 4 timer

—
Natmad

DKK 2.295 pr. person

HÅNDLAVEDE BRYLLUPSKAGER

Få speciallavet jeres bryllupskage i samarbejde med vores konditorer.

Kagen produceres i vores eget bageri i Skødstrup.

Du vælger selv smag, form og pynt.

Vi kan klare det meste - også laktosefrit og glutenfrit bagværk.

VI FORESLÅR

Bryllupskage 1
Chokoladebund | chokolade mousse | jordbærmousse | brændt marcipan | pynt

Bryllupskage 2
Lys kagebund | citroncreme | vaniljemousse | krokant

Bryllupskage 3
Nøddbund | hvid chokolade ganache | marinerede brombær | limemousse

Bryllupskage 4
Chokoladebund | karamelknas | saltkaramel | chokolademousse

Bryllupskage 5
Lys kagebund | lys chokolademousse | hindbærmousse





M I B
MARTIN I B

BRYLLUP PÅ ROSENHOLM SLOT

Det er vigtigt, at jeres bryllup bliver en dag, I aldrig glemmer. Vi sørger for at det gastronomiske minde bliver lige så vigtigt, som resten af jeres dag.

Slottets riddersal, vinterstue og hall åbnes under festlighederne. Det er også muligt at benytte den lille private kirke samt parken og de omkringliggende grønne arealer.

Maden sammensætter vores dygtige kokke efter jeres ønske, hvad end I er til fine dining, buffet, social dining eller tapas løsninger.

De professionelle tjenere vil sørge for jer og jeres gæster, så I kan nyde den store dag i trygge hænder.

Book en fremvisning og hør mere hos
sille@martinib.dk - tlf: 22 87 84 43