MARTIN IB

# COOKING CLASS™

## MED MIB - MARTIN IB

KOKKESKOLE

# EN SÆRLIG OPLEVELSE

Drømmer I om en hyggelig, lærerig og anderledes måde at være sammen på?

Hos MIB inviterer vi jer til en inspirerende kokkeskole, hvor vi sammen sætter både mad og drikke i et nyt og spændende perspektiv.

Her handler det ikke kun om opskrifter og teknikker - det handler om at dele oplevelser, få nye smagsindtryk og skabe minder sammen omkring råvarer, smag og gastronomi.

***"Alle kunne være med! Også dem, der aldrig laver mad. Super koncept og god energi fra kokkene."***

*-Henrik L., partner, konsulentfirma*

Kontakt vores eventafdeling for at høre mere. Email: fest@martinib.dk.

## HVAD ER COOKING CLASS?

- Lær at sætte mad og drikke i et nyt perspektiv mens I fremtryller menuen
- Vores professionelle kokke guider jer gennem det hele
- I udfordres på jeres kulinariske evner
- Fællesskab og lækker mad
- Unik oplevelse med fokus på nærvær, kvalitet og smag
- Indbydende og moderne COOKING CLASS køkkener på Aarhus Ø
- Foregår formiddag, eftermiddag eller aften

**COOKING CLASS tilpasses til jeres behov og ønsker.**

Dato og menu planlægges af os eller i samarbejde med jer.

## HVAD FÅR I?

En aften fyldt med smag, sammenhold og en unik fællesskabsfølelse.

**På 4 timer laver I en lækker 3-retters menu under kyndig vejledning.**

- Op til 24 deltagere
- Styrket fællesskab og samarbejde
- Smagfuld mad og ny inspiration
- Et lærerigt og socialt pusterum fra hverdagen

Pris: 1.295 DKK pr. person
inkl. moms
(Minimumspris: 10.000 DKK)

Kontakt vores eventafdeling for at høre mere.

Email: fest@martinib.dk

## HVEM ER DET FOR?

COOKING CLASS er for alle - uanset niveau. Det handler ikke om teknisk kunnen, men om lysten til at lave mad og skabe en god oplevelse i fællesskab.

Både private grupper og virksomheder er velkomne. Det kan tilpasses forskellige behov og anledninger - fra det festlige til det faglige.

Det kunne f.eks. være:

- Teambuilding med kollegaer
- Firmaarrangement eller julefrokost
- Polterabend med et twist
- Venindeaften med drinks og god mad
- Fødselsdag eller jubilæum
- Madglade klubber og foreninger
- Netværksmøder med noget på menuen
- Familier, der vil have en fælles oplevelse ud over det sædvanlige

## SMUGKIG PÅ MENUEN

MENUEKSEMPLER

Menuen tilpasses sæsonen, og der bruges altid de bedste råvarer. Herunder ses eksempler på forskellige 3-retters menuer.

**Forret**
Lavbagt laks med pocheret æg, grillede arparges, fennikel og rugbrødchips

**Hovedret**
Spinatfarseret kylling med tærte, grillede løg, broccoliasparges og kraftig kyllingesauce

**Dessert**
Mazarinkage med æbler i variation og hvid chokoladeganache

**Forret**
Jomfruhummer-risotto med hvidløg parmesan og frisk dild.

**Hovedret**
Lammekrone serveret med tærte på gulerødder og ærter samt hvide asparges og estragonsauce

**Dessert**
Hvid chokolade-panna cotta med jordbær, brændt hvid chokolade og skovsyre

# SKRÆDDERSYEDE FESTER TIL PRIVAT & ERHVERV

Siden år 2004 har MIB skabt unikke oplevelser for utallige firmaer, brudepar, fødselarer og gæster, når vores lokaler danner rammerne for livets fester.

Vi tilbyder en række forskellige lokaler til alle slags arrangementer for både privat og erhverv. **Vores lokaler rummer fra 10 – 400 personer**, og skulle I have specifikke ønsker til lokaler eller behov for mere plads til udfoldelse, så er dette også en mulighed. Kun fantasien sætter grænser hos MIB.

Vi skræddersyer altid opstillingen og møblerer rundt efter jeres ønsker, og vores professionelle team står klartil at vejlede omkring alt fra valg af mad til farven på servietten.

Kontakt os eller send en forespørgsel på mail til **fest@martinib.dk**

MARTIN IB

AARHUSIANSK MADUNIVERS **EVENTS** KONDITORI **MAD UD AF HUSET** CATERING
**BAGERIER** GASTRONOMISKE OPLEVELSER **FESTER** NORDISK GASTRO **RESTAURANTER**
UNIKKE LOKALER **FESTKAGER** HELHEDSOPLEVELSER **KOKKESKOLE** SÆSONENS RÅVARER
**MÅLTIDSKASSER** PRIVATE & ERHVERV **FROKOSTORDNING** PASSION FOR MAD **KANTINEDRIFT**