

BRYLLUP
HOS MIB-MARTIN IB



LAD MIB STÅ FOR JERES BRYLLUP

DEN PERFEKTE BRYLLUPSFEST MED MIB

Lad MIB forvandle jeres bryllup til en uforglemmelig oplevelse, hvor gastronomi, æstetik og service går op i en højere enhed. Med vores nordiske køkken, kompromisløse kvalitet og enestående serviceniveau skaber vi rammerne for en fest, der både imponerer og begejstrer.

Uanset om I drømmer om en elegant middag, en smagfuld buffet, social dining eller en udsøgt tapasoplevelse, skræddersyr vi maden efter jeres ønsker, budget og behov. Sammen med vores dygtige konditorer kan I designe jeres bryllupskage, skabt præcis til jer og jeres fest.

Kun fantasien sætter grænser, og vi glæder os til at bidrage med vores ekspertise, så I kan læne jer tilbage og nyde kærligheden, gæsterne og magien på jeres store dag.

KONTAKT

MIB eventafdeling • fest@martinib.dk



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

PRIS PR. PERSON - FRA 1.345 DKK
(inkl. moms)

MULIGE TILVALG TIL ALLE PAKKER

- Opgradering til ekstra retter
- Opgradering fra MIBCava til Champagne som velkomstdrink
- Cocktailbar 4 timer
- Longdrinks 4 timer
- Bryllupskage
- Avec og sødt



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

PRIS PR. PERSON - FRA 1.595 DKK
(inkl. moms)

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

PRIS PR. PERSON - FRA 2.145 DKK
(inkl. moms)

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.

FORSLAG TIL BRYLLUPSKAGER

Bryllupskage 1

Chokoladebund | chokolade mousse | jordbærmousse | brændt marcipan | pynt

Bryllupskage 2

Lys kagebund | citroncreme | vaniljemousse | krokant

Bryllupskage 3

Nødebund | hvid chokolade ganache | marinerede brombær | limemousse

Bryllupskage 4

Chokoladebund | karamelknas | saltkaramel | chokolademousse

Bryllupskage 5

Lys kagebund | lys chokolademousse | hindbærmousse





SKRÆDDERSYEDE FESTER TIL PRIVAT & ERHVERV

MIB-MARTIN IB

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 klar til at vejlede omkring alt fra valg af mad til farven på servietten.

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