

DÅBSFEST  
HOS MIB-MARTIN IB



LAD MIB STÅ FOR LIVETS FØRSTE FEST

# DEN PERFEKTE DÅBSFEST MED MIB

MIB tilbyder både skræddersyede totalløsninger med festklare lokaler, fuld service og særpræget gastronomi, eller tilsvarende fantastiske madoplevelser ud af huset, der kan nydes i egne rammer uden køkkentjansen.

Vi laver altid mad ud fra sæsonens bedste råvarer, og menuen til jeres fest sammensætter vi i fællesskab efter ønske, budget og behov. Sammen med vores dygtige konditorer kan I også designe dåbskagen – ligeledes tilpasset jeres unikke ønsker.

Kun fantasien sætter grænser, og vi glæder os til at måtte tilbyde vores ekspertise, så I kan bevare roen til at nyde hinanden, festen, gæsterne og den lille ny.

## KONTAKT

MIB eventafdeling • [fest@martinib.dk](mailto:fest@martinib.dk)



## DÅBSPAKKE

**3 timers** fest i MIB's lokaler

- Velkomst
- Øl, vand, vin, soft
- Brunch, smørrebrødsbuffet, tapas eller 2-retters menu
- Kaffe og the

PRIS PR. PERSON - 450 DKK  
ved mere end 50 personer (inkl. moms)

PRIS PR. PERSON - 625 DKK  
ved under 50 personer (inkl. moms)



## MULIGE TILVALG

- Opgradering til ekstra retter
- Tilkøb af dåbskage(r)
- Tilkøb af velkomstdrink/bobler
- Avec og sødt

## MENU EKSEMPEL 1 BRUNCH

### Det kolde

- Yoghurt med bærkompot og hjemmelavet granola
- Vores koldrøgede Skagen laks med avokado og dild
- Dansk charcuterie fra OMHU med sylt, salt og sprødt
- 2 slags danske oste med henkogt frugt og knækbrød
- Hjemmelavede marmelader
- Hjemmelavet hasselnødde nutella
- Salat af frisk grape, appelsin, ristede mandler og granatæble
- Friskbagte morgenstykker af vores koldhævede hvededej
- Friskbagt rugbrød
- Små pandekager med citrus og vanilje med sirup

### Det varme

- Bagte øko hønsecæg med tomat
- Ristede pølser fra egen slagter samt tatarsauce og friske urter

Der tages forbehold for ændringer i menuen jf. sæson.

## MENU EKSEMPEL 2 SMØRREBRØD

### Kartoffelmad

Landmandsrug, kartoffel, purløgsmayo, purløg, bacon og broccolikarse

### Roastbeef

Landmandsrug, roastbeef, estragonmayo, syltede rødløg, ristede løg og friske urter

### Kyllingesalat

Landmandsrug, hjemmerørt kyllingesalat med jordskokker og æble, sprødt kyllingskind, sennepsmayo, ærteskud og pancetta

### Æg/Rejer

Landmandsrug, smilende æg, dildmayo, rejer, purløg og broccolikarse

### Fiskefilet

Landmandsrug, fiskefilet, hjemmerørt kålremoulade, citron og ærteskud

### Fiskefilet med rejesalat

Landmandsrug, fiskefilet, hjemmerørt tomatmayo og ærteskud

## MENU EKSEMPEL 3 TAPAS

### 6 kolde småretter

- Lavbagt mørksej – danske ærter – grønne asparges – urter fra strand – aromatisk olie
- Ceviche af kammuslinger – nordisk mango relish – spæde forårsløg – yuzu
- Blomkåls pana cotta – røget æggeblomme ‘kaviar’ – sprød salat af kål – blomster
- Fermenteret, letrøget salami – hyben puré – nye gulerødder – råsyltede ribs
- Terrine af okse – pocherede hvide asparges – cremet kartofler puré – vilde urter
- Danske jordbær i variation – hjemmelavet koldskål – citronmelisse sirup

Der tages forbehold for ændringer i menuen jf. sæson

## HÅNDLAVEDE DÅBSSKAGER

Få speciallavet jeres dåbskage 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.

Ønskes andet, f.eks. pyntede muffins, imødekommes dette også.

### FORSLAG TIL FESTKAGER

Priser fra 55 DKK

#### Dåbskage 1

Chokoladebund | chokolade mousse | jordbærmousse | brændt marcipan | pynt

#### Dåbskage 2

Lys kagebund | citroncreme | vaniljemousse | krokant

#### Dåbskage 3

Nøddebund | hvid chokolade ganache | marinerede brombær | limemousse

#### Dåbskage 4

Chokoladebund | karamelknas | saltkaramel | chokolademousse

#### Dåbskage 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](mailto:fest@martinib.dk)

