

# KONFIRMATION

HOS MIB-MARTIN IB



## ET UNIVERS AF FESTLIGE MULIGHEDER...

Hos MIB brænder vi for at skabe mindeværdige arrangementer og fester, der giver vores gæster en uforglemmelig oplevelse. Vi tilbyder et bredt udvalg af events i stemningsfulde lokaler – lige fra den store firmafest og den intime madoplevelse til konfirmationsfester og teamdage, altid med mantraet: "alt kan lade sig gøre".

Vores mad tilberedes fra bunden af dygtige, faglærte kokke og tager altid udgangspunkt i sæsonens bedste råvarer. Med inspiration fra det nordiske køkken skaber vi moderne fortolkninger af sublim gastronomi.

### KONTAKT

MIB eventafdeling • fest@martinib.dk



### PAKKE 1 3 RETTERS MENU 5 TIMERS ARRANGEMENT

- Velkomstdrink og snacks
- Menu
- Vin, øl, sodavand og MIB's hyldeblomstlemonade
- Friskbrygget økologisk MIB kaffe og udvalg af Perchs the

PRIS PR PERSON - 855 DKK  
TILKØB PR TIME - 140 DKK PR PERSON

### PAKKE 2 3 RETTERS MENU 8 TIMERS ARRANGEMENT

- Velkomstbobler og snacks
- Menu
- Vin, øl, sodavand og MIB's hyldeblomstlemonade
- Friskbrygget økologisk MIB kaffe og udvalg af Perchs the

PRIS PR PERSON - 1095 DKK  
TILKØB PR TIME - 140 DKK PR PERSON

### PAKKE 3 SOCIAL DINING MENU 5 TIMERS ARRANGEMENT

- Velkomstdrink og snacks
- Menu
- Vin, øl, sodavand og MIB's hyldeblomstlemonade
- Friskbrygget økologisk MIB kaffe og udvalg af Perchs the

PRIS PR PERSON - 995 DKK  
TILKØB PR TIME - 140 DKK PR PERSON

### PAKKE 4 SOCIAL DINING MENU 8 TIMERS ARRANGEMENT

- Velkomstbobler og snacks
- Menu
- Vin, øl, sodavand og MIB's hyldeblomstlemonade
- Friskbrygget økologisk MIB kaffe og udvalg af Perchs the

PRIS PR PERSON - 1.195 DKK  
TILKØB PR TIME - 140 DKK PR PERSON



### SØDT TIL KAFFEN

TILKØB TIL ALLE MENUER

Vælg mellem:

- Mini Sarah Bernhardt - mørk chokolade og makron
- Små MIBflødebolter med hindbærskum, marcipan og mørk chokolade
- Karamelliseret hvid chokoladebrud med tørrede blomster
- Hasselnøddemakron med mocca ganache

DKK 55 pr. kuvert pr. valg

### NATMAD

TILKØB TIL ALLE MENUER

Vælg mellem:

- MIBtartelet med høns i asparges og frisk persille
- MIBflæskestegssandwich med surt, friskt og sprødt
- 2 slags sliders med confiteret and og pulled pork

DKK 95 pr. kuvert pr. valg



## 3 RETTERS MENU

ALLE RETTER ER PORTIONSANRETTET

### VELKOMST

Sprøde MIBsnacks

### FORRET

Lavbagt kuller – skæl af danske radiser –  
pocheret asparges fra Sanderumgaard –  
stenbiderrogn – cremet ærtesauce på  
friske ærter – sprøde blade

Menuen serveres med friskbagt surdejsbrød  
og tapanade af soltørrede tomater

### HOVEDRET

Farseret perlehønebryst – løgquiche med  
råsyltede grønne asparges –  
danske jordskokker – smørstede mørkler med  
ramsløg – cremet timiansauce med syltede  
sennepskorn

Nye kartofler med citrusolie og havsalt

### DESSERT

Joconde-pistaciebund –  
kraftig chokolademousse –  
Dubai-knäs – lemon curd –  
brændt hvid chokolade –  
citrus sorbet



## DRIKKEVARER TIL MENUERNE

Friskbrygget økologisk MIB kaffe  
og udvalg af Perchs the

Velkomstbubler - med eller  
uden alkohol

Vin, øl og vand under  
hele arrangementet

## SOCIAL DINING MENU

ANRETTET PÅ MINDRE FADE "TO SHARE"

### VELKOMST

Sprøde MIBsnacks

### APPETIZER

Saltet donut – ransløg fra Risskov – löjrom –  
creme af fermenteret citrus – sennepskorn

### FORRETTER

Citrusgravad kulmule – syrlig peberrodscreme –  
nye porrer fra Den Økologiske Gårdbutik  
– danske radiser - asparges fra Sanderumgaard –  
karamelliseret selleripuré – umodne blommer  
– safran- og hyldeblomstsauce

Menuen serveres med friskbagt surdejsbrød  
og tapanade af soltørrede tomater

### HOVEDRETTER

Kalveflanksteak –  
estragon- og purløgs-crumble – havsalt  
Grillede søde kartofler – gremolata – ristede kerner  
Nye danske gulerødder – misosmør – sprød panko  
Grillet romainesalat – æggeblommecreme  
tilsmagt med saltet citron – sprøde surdejscroutoner  
Frisk grøn salat – hindbærvinaigrette –  
ristede padrons – Efterglød fra Arla Unika -  
Cremet bearnaise med kulgrillede peberfrugter

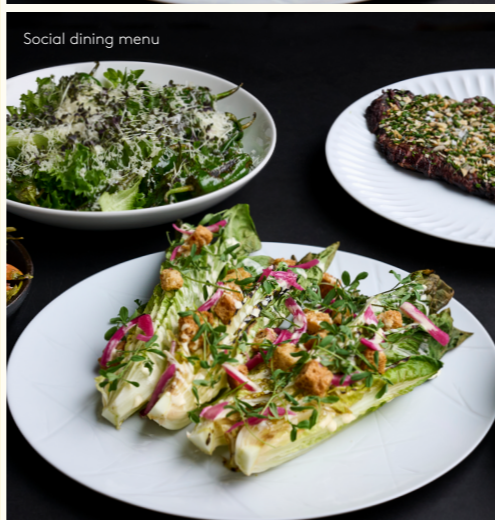
### DESSERT

Mascarpone Panna Cotta – grøn rabarbergelé  
– braiserede danske rabarber  
Quenelle af vanilje – sprøde kiks – citruscreme

3 retters menu



Social dining menu



MIB  
MARTIN IB

www.martinib.dk • fest@martinib.dk

## SKRÆDDERSYEDE FESTER TIL PRIVAT & ERHVERV

MIB-MARTIN IB

Siden år 2004 har MIB skabt unikke oplevelser for  
uttallige 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**

