

RECEPTION

HOS MIB-MARTIN IB



ET UNIVERS AF MULIGHEDER

At planlægge og afholde en reception kan være både tidskrævende og krævende – men det behøver det ikke at være!

Hos MIB tager vi hånd om det hele, så du kan nyde begivenheden uden bekymringer. Vi leverer ikke bare udsøgt mad, men står også for opstilling, servering og den komplette afvikling af din reception. Med vores skræddersyede pakker og erfarne personale sikrer vi, at alt forløber perfekt – fra start til slut. Du skal blot læne dig tilbage og nyde oplevelsen, mens vi skaber den perfekte ramme om din fest.

KONTAKT
MIB eventafdeling • fest@martinib.dk



DEN KOMPLETTE RECEPTION

Hvis I ønsker, at vi skal levere mere end kun maden til jeres reception, har vi her sammensat den komplette receptions pakke bestående af:

- 5 tapas – hvor I frit kan vælge fra menuen (ved valg af flere retter tillægges 35 DKK pr. person pr. ret ekskl. moms)
- Alt i service til bespisning inkl. glas og servietter
- Tjenere tilpasset jeres antal gæster

PRIS PR PERSON - 328 DKK
(min. 45 personer og med en varighed af 2 timer)
(ekskl. moms)

Drikkevarer afregnes efter forbrug:

- MIB hvidvin/rødvin - fra 195 DKK
- Øl - fra 25 DKK
- Sodavand - fra 20 DKK
- MIB æblemost - fra 30 DKK
(alle priser er ekskl. moms)



RECEPTIONSMENU

Nedenstående er eksempler på retter til en receptions menu:

- Varmrøget hø-laks med fennikel, karse, knas og cremet hytteost
- Lynstegt carpaccio af krondyr med kartoffel og krydderurtesalat
- Rejer med smørdampede porrer med dild og kærnemælkscreme
- Pandestegte krydderpølser med tomatiseret pickles
- Bagt ørred med blomkålspuré, sprødt drys og persille
- Lufttørret okseinderlår med rødbeder og brøndkarsemayo
- Saltbagt knoldselleri, syltet og cremet med tomatsalsa og hasselnødder
- Dansk ost med sød kompot og knækbrød
- Souffle af landkylling i aske serveret med syltet citron, sprøde rugflager og solæg
- Trøffelstick i kraftig chokolade og tørrede bær
- Confit af solbærmarineret andelår med grillet kål og grønne urter
- Rilette af frilandsgris serveret med sprøde løg, blomkål og peberrod
- Serranoskinke med græskarcreme, syltede svampe og rugflager
- Citrustærte med marengs

NÅR DER SKAL MERE TIL..

Udvid vores receptions pakke med:

- Ståborde
- Lave borde
- Stole
- Duge
- Blomsterdekorationer
- Live musik
- DJ
- Personale til opstilling, opdækning og klargøring
- Live kokkesession (kokke står og tilbereder/anretter enkelte retter i lokalet ved gæsterne)

Priser fremsendes ved efterspørgsel





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**