MARTIN IB

KONFIRMATION

MENUER UD AF HUSET

KONFIRMATION I SELVVALGTE RAMMER

MENUEN DER SÆTTER SMAG PÅ FESTEN…

Nyd årets konfirmationsmenuer serveret som social dining eller 3-retters menu.

I menuerne er hovedparten leveret anrettet og serveringsklar, og med minimal tilberedning på varme retter - nemmere bliver det ikke.

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

Bestil på **www.martinib.dk**

SOCIAL DINING MENU

ANRETTET PÅ MINDRE FADE "TO SHARE"

APPETIZER
Portionsanrettet

- Lynstegt tun - danske jordskokker i variation - blomster fra haven - aromatisk olie

FORRETTER

- Citrusgravad lyssej - fermenteret citruscreme - grillede nye porrer fra Den Økologiske Gårdbutik - frisk fennikel
- Pocherede hvide asparges fra Sanderumgaard - hyldeblomstsyltede blommer - salturt - sprødt knas - juice af guldbede og havtorn

Serveres med friskbagt surdejsbrød og smør

HOVEDRETTER

- Flat Iron Steak - estragon - mandelcrumble
- Nye danske gulerødder - misosmør - mizuna
- Grillet hjertesalat - creme på kefir fra Arla Unika - syltede rødløg - surdejscroutoner
- Forårssalat - spæde blade - padrons med havsalt - Rød Krystal fra Them - ristede cashewnødder
- Nye kartofler - brunet smør - havsalt - timian
- Cremet bearnaise med friske urter

DESSERTER

- Kompot af danske rabarber og jordbær - hvid chokoladeganache - vanilje - havrecrumble
- Quenelle af karamelliserede æbler - sprød kiks - vaniljecreme

PRIS PR PERSON
485 DKK

3 RETTERS MENU

ALLE RETTER ER PORTIONSANRETTET

FORRET

Pocheret lyssej - danske radiser - ramsløg fra Risskov - grillede asparges - stenbiderrogn - sprød malt - Creme Ninon

Serveres med friskbagt surdejsbrød og smør

HOVEDRET

Farseret perlehøne - tærte af skovens svampe - råsyltede asparges - cremet knoldselleri - kraftig kyllingesauce

Nye kartofler med brunet smør

DESSERT

Kraftig chokolademousse - pistaciebund - lemoncurd - karamelliseret chokolade - citrussorbet

PRIS PR PERSON
385 DKK

EKSTRA LÆKKERIER

TILKØB TIL ALLE MENUER

SNACKS

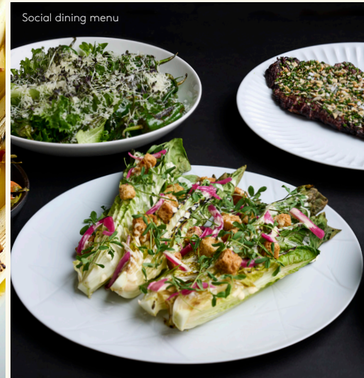
- Chips med havsalt og tørret tomat
- Saltede og røgede mandler

SØDT TIL KAFFEN

- Mini Sarah Bernhardt - mørk chokolade og makron
- Små MIBflødeboller med hindbærskum, marcipan og mørk chokolade

NATMAD

- MIBtartelet med høns i asparges og frisk persille
- MIBflæskestegssandwich med surt, friskt og sprødt



DE SIDSTE DETALJER TIL JERES KONFIRMATIONSFEST

Vi leverer smagfulde menuer til både små og store arrangementer - direkte til døren eller til afhentning. Ønsker I en luksuriøs oplevelse, kan vores professionelle kokke stå for anretning, servering og forkælelse under hele middagen.

Levering koster fra 450 DKK.
Kok/kokke til afvikling af menu koster 450 DKK pr. stk. pr. time.

For den ultimative forkælelse tilbyder vi private dining med gourmetretter og nøje udvalgte vine, hvor kokken præsenterer hver servering.

Lad os skabe en uforglemmelig fest, hvor I kun skal nyde selskabet.

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