

KONFIRMATION

HOS MIB-MARTIN IB



KONFIRMATION I UNIKKE OMGIVELSER

ET UNIVERS AF FESTLIGE MULIGHEDER...

Hos MIB brænder vi for at skabe mindeværdige fester, der giver vores gæster en uforglemmelig oplevelse. Vi tilbyder et bredt udvalg af stemningsfulde lokaler- altid med mantraet: "alt kan lade sig gøre - det er kun fantasien der sætter grænser".

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

SØDT TIL KAFFEN

TILKØB TIL ALLE MENUER

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

DKK 55 pr. kuvert pr. valg

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

NATMAD

TILKØB TIL ALLE MENUER

- 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

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



3 RETTERS MENU

ALLE RETTER ER PORTIONSANRETTET

VELKOMST

Sprøde MIBsnacks

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 lys chokolade - citrusorbet



DRIKKEVARER TIL MENUERNE

Friskbrygget økologisk MIB kaffe og udvalg af Perchs the

Velkomstboblér - med eller uden alkohol

Vin, øl og vand under hele arrangementet

SOCIAL DINING MENU

ANRETTET PÅ MINDRE FADE "TO SHARE"

VELKOMST

Sprøde MIBsnacks

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 - sprød 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

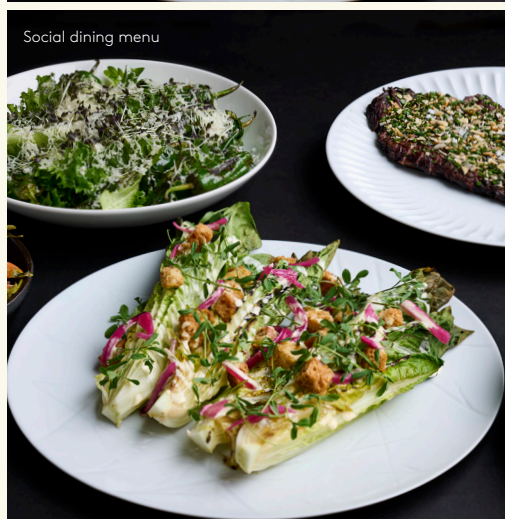
Kompot af danske rabarber og jordbær - hvid chokoladeganache - vanilje - havrecrumble

Quenelle af karamelliserede æbler - sprød kiks - vaniljecreme

3 retters menu



Social dining menu





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**