

M I B

M A R T I N I B



KONFIRMATION 2021

UD AF HUSET

MIB tilbyder lækre menuer til årets konfirmationer - også til jer der ønsker at få bragt maden ud.

Menuerne er nænsomt tilberedt af sæsonens bedste råvarer, inspireret af nordisk gastronomi.

Retterne er helt eller delvist færdige, og med en minimal indsats i køkkenet, kan I færdiggøre og servere menuen for jeres gæster.

Ønsker I, at en af vores dygtige kokke afvikler maden, er dette også muligt.

Vi kan ligeledes være behjælpelige med tjenere, vin, opdækning, service m.m.

Sammen med jer kan vi skræddersy en løsning, så den passer til jeres behov.

I kan bestille menuen som angivet, eller booke et møde med os, hvis I vil høre mere om de mange muligheder.

SE MERE OM MIB PÅ WWW.MARTINIB.DK

MENU 1

3 RETTERS MENU 365 DKK PR. PERSON

ALLE RETTER ER PORTIONSANRETTET

VELKOMST

MIB's sprøde snacks

FORRET

Færøsk laks, friske radiser, ærter og skud, skilt sauce med silderogn og nye grønne asparges

Friskbagt surdejshvedebrød og ramsløgsfriskost

HOVEDRET

Filet af ungvæg, tærte med nye løg og spinat, hvide asparges, kartoffel med ramsløg og kraftig sauce

DESSERT

Kage med rabarber og citron, brændt marcipan, hvid chokolade, hyldeblomst og marengs

PRISER

Menu: DKK 365 pr. person
Kok: DKK 400 pr. kok pr. time
Levering: Fra DKK 300

TILKØB

TIL BÅDE MENU 1 & 2

Sødt til kaffen – vælg mellem:

Mini Sarah Bernardt - mørk chokolade og makron

Små MIB flødeboller med hindbærskum, marcipan og mørk chokolade

Hvid chokoladebrud med bitter kakaobønne og ristede hasselnødder

MIB trøffelstick i kraftig mørk chokolade, tørrede bær og knas

20 DKK pr. kuvert pr. valg

NATMAD - TILKØB

TIL BÅDE MENU 1 & 2

Vælg mellem:

MIB tartelet med høns i asparges og frisk persille

Nordisk charcuteri, danske oste med garniture samt friskbagt mørkt brød

2 slags sliders med confiteret and og pulled pork

MIB flæskestegsandwich med surt, frisk og sprødt

75 DKK pr. kuvert pr. valg



MENU 2

SOCIAL DINING MENU

425 DKK PR. PERSON

ANRETTET PÅ MINDRE FADE "TO SHARE"

VELKOMST

MIB's sprøde snacks

FORRETTER

Grillet grønne asparges, frisk æble, saltet silderogn, aromatisk olie og ristede kerner

Ceviche af lys fisk med hvide asparges, fennikel, sprøde chips og dild

Krydderstegt carpaccio, dansk rucola, kapers og æblevinaigrette samt lagret dansk ost

Friskbagt surdejshvedebrød og ramsløgsfriskost

HOVEDRETTER

Helstegt kalveculotte med rosmarin og hvidløg
Letrøget dansk kylling stegt med timian

Tærte med nye løg og spinat
Grillet spidskål, ristet boghvede og sommerurter
Grøn forårssalat, syltet rødløg, hyldeblomstvinaigrette og croutons

Små kartofler i brunet smør og havsalt
Kraftig rødvinssauce med syltede svampe
Kold ramsløgsbearnaise

DESSERT

MIB flødebolle
Trifli af danske rabarber
Mørk chokolade fudgekage

PRISER

Menu: DKK 425 pr. person
Kok: DKK 400 pr. kok pr. time
Levering: Fra DKK 300



M I B

M A R T I N I B

BESTILLING

MIB kan levere menuen eller I kan afhente selv.

Vi kan også være behjælpelige med lokaler, der egner sig til netop den type konfirmationsfest I ønsker. Sammen med jer kan vi skræddersy en løsning, så den passer til jeres behov.

Bestil direkte, eller book et møde med os på
mib@martinib.dk, tlf: 28 35 84 43

SE MERE OM MIB PÅ WWW.MARTINIB.DK

AFBESTILLING

Afbestilling af et selskabsarrangement på over 10 personer kan rettidigt ske skriftligt til **mib@martinib.dk** inden 6 mdr. fra arrangementsdato.

Ved indbetaling af depositum på DKK 5.000 bekræftes bestillingen. Depositum returneres ikke ved annullering.

Ved afbestilling af hele arrangementet senere end 6 mdr. før arrangementsdatoen til 3 mdr. før arrangementsdatoen kræves godtgørelse svarende til 50% af det samlede arrangement. Ved afbestilling af hele arrangementet senere end 3 mdr. før arrangementsdatoen kræves godtgørelse svarende til 80% af det samlede arrangement.

Desuden kan MIB kræve at blive holdt skadesløse for de udgifter til særligt aftalte ydelser, som ikke kan afbestilles.

Nægtes modtagelse af cateringbestillingen på arrangementsdatoen, kræver MIB fuld pris for hele arrangementet.

Antal bestilte personer kan nedjusteres indtil 10 hverdage før arrangementsdato. Derefter kan der kun justeres op.

Aflysning grundet corona eller anden pandemi er ikke gyldig aflysningsgrund. Ny dato for arrangement kan findes omkostningsfrit.