



KONFIRMATION 2025

I FESTKLARE LOKALER

MIB ser frem til at afholde jeres fuldendte konfirmationsfest. Vi kan rumme fester fra 10-400 gæster i lækre nordisk-inspirerede lokaler beliggende i smukke omgivelser tæt ved både by, hav og skov.

Vores kokke har udtænkt de lækreste menuer, som er nænsomt tilberedt efter nordiske toner og med sæsonens bedste råvarer. Skulle I have specielle ønsker eller behov, så kan vi naturligvis rette menuerne til herefter. Sammen med jer skræddersyer vi festen, så den passer til jer.

Vi sørger for, at bordene er flot pyntet og alt står klart, når I ankommer til den store fest.

LÆS MERE OM MIB PÅ WWW.MARTINIB.DK



MENU 1

3 RETTERS MENU

ALLE RETTER ER PORTIONSANRETTET

PRISER

MENU 1

5 TIMERS ARRANGEMENT

Velkomstdrink og snacks

Menu

Vin, øl, sodavand og MIB's hjemmelavede

hyldeblomslemonade

Kaffe og the

DKK 855 pr. person

TILKØB (PR. TIME)

DKK 140 pr. person

8 TIMERS ARRANGEMENT

Velkomstbobler og snacks

Menu

Vin, øl, sodavand og saft

Kaffe og the

DKK 1095 pr. person

TILKØB (PR. TIME)

DKK 140 pr. person



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 – smørristede mørkler med
ramsløg – cremet timiansauce med syltede sennepskorn

Nye kartofler med citrusolie og havsalt

DESSERT

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

EFTER MIDDAGEN

Friskbrygget økologisk MIBkaffe og udvalg af Perchs the

DRIKKEVARER

Velkomstbobler - med eller uden alkohol
Vin, øl og vand under hele arrangementet

SØDT TIL KAFFEN - TILKØB

TIL BÅDE MENU 1 OG 2

Vælg mellem:

Mini Sarah Bernhardt -
mørk chokolade og makron

Små MIBflødeboller med
hindbærskum, marcipan
og mørk chokolade

Karamelliseret hvid chokoladebrud
med tørrede blomster

Hassel nøddemakron med
mocca ganache

DKK 55 pr. kuvert pr. valg

NATMAD - TILKØB

TIL BÅDE MENU 1 & 2

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

MENU 2

SOCIAL DINING MENU

ANRETTET PÅ MINDRE FÅDE "TO SHARE"

VELKOMST
Sprøde MIBsnacks

APPETIZER
Saltet donut – ramsløg fra Risskov – løjrom –
creme af fermenteret citrus – sennepskorn

FORRETTER
Citrusgravad kulmule – syltig 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

EFTER MIDDAGEN
Friskbrygget økologisk MIB kaffe og udvalg af Perchs the

DRIKKEVARER
Velkomstbobler - med eller uden alkohol
Vin, øl og vand under hele arrangementet



PRISER

MENU 2

5 TIMERS ARRANGEMENT

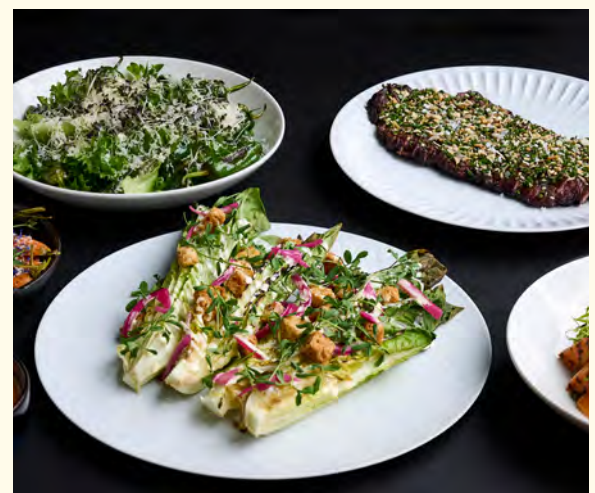
Velkomstdrink og snacks
Menu
Vin, øl, sodavand og MIB's hjemmelavede
hyldeblomslemonade
Kaffe og the
DKK 995 pr. person

TILKØB (PR. TIME)
DKK 140 pr. person

8 TIMERS ARRANGEMENT

Velkomstbobler og snacks
Menu
Vin, øl, sodavand og MIB's
hjemmelavede hyldeblomstlemonade
Kaffe og the
DKK 1.195 pr. person

TILKØB (PR. TIME)
DKK 140 pr. person



Alle priser er inkl. moms.

BESTILLING & LOKALER

MIB tilbyder flere unikke lokaler, hvor I kan holde konfirmation.

MIBPAKHUSENE I, II & III - Aarhus Ø

Udsigt til både skov og hav i festlokaler med et moderne, rå og nordisk udtryk

FEAST - Aarhus Ø

Udsigt til både kanal og hav fra urbant restaurationslokale med et nordisk, moderne udtryk

TRÆ - Aarhus C

På Sydhavnen i Aarhus - bæredygtig, urban og moderne nybyg med store runde lokaler og eksklusiv tagterrasse på 6. sal

FRICHSPARKEN - Åbyhøj

I de ikoniske gule bygninger findes de hyggelige, rustikke lokaler. Ideelle til mindre selskaber

MIBLYSTRUP, Kirstinelund - Lystrup

På Kirstinelund er omgivelserne grønne og rolige, og med lokaler som spænder bredt i stil og stemning. Ideelle til dig, der ønsker at sætte eget præg på festens udtryk

ROSENHOLM SLOT - Hornslet

Magiske, idylliske omgivelser i historiske rammer i Hornslet. Mange forskellige lokaler og muligheder på lokationen

LÆS MERE PÅ WWW.MARTINIB.DK

