



# KONFIRMATION 2025

## UD AF HUSET

MIB tilbyder lækre menuer til årets konfirmationer.

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.

Sammen med jer kan vi skræddersy en løsning, så den passer til jeres behov. Book et møde med os, hvis I vil høre mere om de mange muligheder.

**LÆS MERE OG BESTIL PÅ [WWW.MARTINIB.DK](http://WWW.MARTINIB.DK)**



# MENU 1

## 3 RETTERS MENU

DKK 385 PR. PERSON

ALLE RETTER ER PORTIONSANRETTET

### FORRET

Lavbagt kuller – skæl af danske radiser –  
pocheret asparges fra Sanderumgaard – stembiderrogn –  
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 morkler 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

**DKK 385 PR. PERSON**

### 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

Hasselnøddemakron med  
mocca ganache

**DKK 55 pr. kuvert pr. valg**

### NATMAD - TILKØB

TIL BÅDE MENU 1 OG 2

Vælg mellem:

MIB tartelet med høns i  
asparges og frisk persille

2 slags sliders med confiteret  
and og pulled pork

MIB flæskestegsandwich  
med surt, frisk og sprødt

**DKK 95 pr. kuvert pr. valg**

# MENU 2

## SOCIAL DINING MENU

DKK 485 PR. PERSON

ANRETTET PÅ MINDRE FADE "TO SHARE"

### APPETIZER

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

### FORRETTER

Citrusgravad kulmule – syrlig 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

Crement bernaïse med kulgrillede peberfrugter

### DESSERT

Mascarpone Panna Cotta – grøn rabarbergelé –  
braiserede danske rabarber

Quenelle af vanilje – sprøde kiks – citruscreme

**DKK 485 PR. PERSON**



Alle priser er inkl. moms.