

## OVERLAD FESTEN TIL OS

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

### MIBPAKHUSENE I, II & III

På Aarhus Ø i smukke omgivelser med udsigt til både skov og hav finder du Pakhusene. MIBpakhusenes placering giver os mulighed for at tilbyde vores gæster festlokaler med et moderne og nordisk udtryk.

### MIBLYSTRUP - KIRSTINELUND

MIBlystrup ligger på Kirstinelund i Lystrup. Her er omgivelserne grønne og rolige, og med lokaler som spænder bredt i stil og stemning. Dette gør lokalerne ideelle til dig, der ønsker at sætte eget præg på festens udtryk.

Bestil direkte, eller book et møde med os på  
[fest@martinib.dk](mailto:fest@martinib.dk)

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





## KONFIRMATION 2024 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 375 PR. PERSON

ALLE RETTER ER PORTIONSANRETTET



### FORRET

Færøsk laks - jomfruhummer - double fraiche fra Arla Unika - fermenteret hvid asparges - dildolie - sprødt tang

Serveres med friskbagt surdejsbrød og pisket smør

### HOVEDRET

Farseret Hopballe Mølle kylling med ramsløg fra skoven - croquette med friske urter - porre i citrus og krondild - spinat og persillepure - kraftig kyllingesauce med sennepskorn - nye ristede kartofler

### DESSERT

Moussekage med lime - hvid chokolade - hyldeblomst - hasselnødder - karamelliseret malt - saltet karamelis

**DKK 375 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, marzipan og mørk chokolade

Karamelliseret hvid chokoladebrud med tørrede blomster

Hasselnøddemakron med mocca ganache

**DKK 45 pr. kuvert pr. tilkøb**

### 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 75 pr. kuvert pr. tilkøb**





# MENU 2

## SOCIAL DINING MENU

DKK 475 PR. PERSON

ANRETTET PÅ MINDRE FADE "TO SHARE"

### APPETIZER

Lynstegt tun - avocadopanacotta -  
hasselnøddeolie - sprøde jordskokkechips

### FORRETTER

Pocheeret hvid asparges - saltede mandler -  
tangcaviar - sylrig kærnemælk

Terrine af Hopballe Mølle kylling - grillede nye  
gulerødder - rabarber i variation

Serveres med friskbagt surdejsbrød og pisket smør

### HOVEDRETTER

Dansk tomahawk - urtesmør af timian og hvidløg

Grillet spidskål - ramsløgolie - karamelsten fra Arla Unika

Forårssalat - vores egen æblecidereddike - marinerede  
rødløg - surdejsknas

Smørristede kartofler - havsalt

Kraftig sauce - sæsonens svampe

### DESSERT

Hjemmelavede pandekager - vaniljecreme -  
appelsinsirup - blomster

Saltet karamelis - marcipan - brændt hvid chokolade

**DKK 475 PR. PERSON**



Alle priser er inkl. moms.