

RECEPTION

En reception kan være tidskrævende at planlægge og udfordrende at afvikle.

Hos MIB kan vi være behjælpelige med alt. Vi kan levere lækker mad, men vi kan også stå for opstilling og afvikling af den komplette reception.

Vi har sammensat en komplet pakke, hvor vores professionelle personale sørger for det hele både før, efter og undervejs.



LOKALER

Hvis I ikke ønsker at holde receptionen i jeres egne lokaler, så har vi tilgang til en række unikke og attraktive lokaler og lokaliteter rundt om i Danmark.

Vi har blandt andet egne lokaler i Pakhusene på Aarhus Ø, på Jydsk Væddeløbsbane samt Officelab ved Kirstinelund i Lystrup.

Kontakt os og hør om de mange muligheder.

SMAGEN AF NORDEN

Hos MIB kan du forvente en moderne kulinarisk oplevelse. Vores mad er nordisk inspireret, tilberedt af lokale råvarer og menuerne sammensat efter råvarer i sæson. Vi går aldrig på kompromis med smag og kvalitet, og derfor får du altid mad tilberedt helt fra bunden af vores dygtige og dedikerede gourmetkokke, samt bagværk bagt i eget bageri. Og dét uanset om festens menu skal byde på buffet, selskabsmenu, kagebord eller pindemadder.

RECEPTIONSMENU

Nedenstående er eksempler på retter til en receptionsmenu:

Varmrøget hø-laks med fennikel, karse, knas og cremet hytteost

Rejer med smørdampede porrer med dild og kærnemælkscreme

Bagt ørred med blomkålspuré, sprødt drys og persille

Saltbagt knoldselleri, syltet og cremet med tomatsalsa og hasselnødder

Souffle af landkylling i aske serveret med syltet citron, sprøde rugflager og solæg

Confit af solbærmarineret andelår med grillet kål og grønne urter

Rilette af frilandsgris serveret med sprøde løg, blomkål og peberrod

Serranoskinke med græskarcreme, syltede svampe og rugflager

Lynstegt carpaccio af krondyr med kartoffel og krydderurtesalat

Pandestegte krydderpølser med tomatiseret pickles

Lufttørret okseinderlår med rødbeder og brøndkarsemayo

Dansk ost med sød kompot og knækbrød

Trøffelstick i kraftig chokolade og tørrede bær

Chokolademousse med blodappelsin og hvid chokolade

Citrustærte med marengs



DEN KOMPLETTE RECEPTION

Hvis I ønsker, at vi skal levere mere end kun maden til jeres reception, så har vi sammensat den komplette receptions pakke som består af:

6 tapas – hvor I frit kan vælge fra menuen (ved valg af flere retter tillægges DKK 21 pr. person pr. ret)

Alt i service til bespisning inkl. glas og servietter

Hvidvin, rødvin, øl og vand samt vores egen MIBæblemest

Tjenere så det passer til jeres antal gæster

Transport (alt efter beliggenhed)

**DKK 328
pr. person**

Prisen er ex moms, ved min. 45 personer og med en varighed af 2 timer.

NÅR DER SKAL MERE TIL..

I kan også vælge at udvide pakken med følgende:

Ståborde

Lave borde

Stole

Duge

Blomsterdekorationer

Live musik

DJ

Personale til opstilling, opdækning og klargøring

Live kokke session (kokke står og tilbereder/anretter enkelte retter i lokalet ved gæsterne)

Priser fremsendes ved efterspørgsel



FOR BESTILLING, FORESPØRGSLE
OG SPØRGSMÅL KONTAKT

FEST@MARTINIB.DK