VINTERMENU!

Står du/I og har et bryllup, en barnedåb, en fødselsdag, en konfirmation, et jubilæum, reception eller en anden festlig anledning på "tegnebrættet"? Så vil *Madindustrien* med glæde kunne byde jer velkommen i vores fantastiske lokaler, i det gamle Vejle Bryghus, og danne rammerne om en fantastisk fest for dit/Jeres selskab.

Vores selskabsmenuer er tilpasset årstiderne.
I er velkommen til at mikse de 2 menuer., ellers tag endelig fat i os, såfremt I har specielle ønsker.
Vintermenuerne kan vælges fra oktober til og med marts.

MENU 1!

FORRET
Braiseret svinekæber med syltede rødbeder, rødbedegelé, puffede flæskesvær og frisk karse.

HOVEDRET
Grillet oksemørbrad med jordskokke puré, bagte jordskokker og trøffelsky, hertil kommer vores knuste kartofler med krydderurter og smør.

DESSERT
Vaniljeparfait med nougatskum, hasselnød crumble og mørk chokolade.

PRISEN!

3 RETTER kun **350** DKK pr. kuvert.

MENU 2!

FORRET
Svampepate på surdejsbrød med tyttebær, syltede svampe og valnødder, hertil vores hjemmebagte surdejsbrød og smør.

HOVEDRET
Braiseret oksetykkam med puré på sødkartoffel, græskarkerner, sort hvidløg og hvidløgssauce, hertil kommer vores knuste kartofler med krydderurter og smør.

DESSERT
Mørk chokolademousse med luftig vaniljecreme, havtorn sauce og crumble.

PRISEN!

3 RETTER kun **310** DKK pr. kuvert.

SNACKS!

"Start aften med sprøde snacks til din velkomst..."
Tillæg +45 DKK pr. kuvert.

OST!

"Nyd et lækkert ostebræt med 3 stykker ost før desserten..."
Tillæg +75 DKK pr. kuvert.

VINMENU!

"Vi har altid den bedste vinmenu klar til netop den menu du/I vælger. er..."

VINE
1 glas bobler, 1 glas hvid og 2 glas røde.
Tillæg +255 DKK pr. kuvert.

Se meget mere på: **madindustrien.dk**

ELLER FØLG OS OG BLIV FRISTET PÅ

Hvis du har allegier, så tag fat i vores dejlige personale og køkkenet vil tage en snak med dig og sørge for dine ønsker!