



## 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.

**Vintermenuerne** kan vælges fra oktober til og med marts..

### MENU 1!

#### FORRET

Dampet hvid fisk med rygeost, dild mayonnaise og malt.

#### HOVEDRET

Langtidsstegt oksecuvette med okseglace, bagt selleri og rødkålssalat.

#### DESSERT

Æblekage med skyr creme og brun farin.

### PRISEN!

3 RETTER kun **275** pr. kuvert.

### MENU 2!

#### FORRET

Kalvetatar med rødbede æggeblomme og kapers.

#### HOVEDRET

Langtidsstegt oksetyndsteg med saltbagte løg og æbler og persillesauce.

#### DESSERT

Chokoladekage med grape og karamel.

### PRISEN!

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

### TILKØB!

*"Når der skal lidt ekstra på bordet..."*

#### 3 LÆKRE STYKKER OST

Nyd et lækkert ostebræt før desserten med tre lækre danske oste.

Tillæg +75 pr. kuvert.

### VINMENU!

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

#### VINE

1 glas bobler, 1 glas hvid og 2 glas røde.

Tillæg +240 pr. kuvert.



Se meget mere på: [madindustrien.dk](http://madindustrien.dk)

**ELLER FØLG OS OG BLIV FRISTET PÅ**



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



## SOMMERMENU!

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.

**Sommermenuerne** kan vælges fra april til og med september.

### MENU 1!

#### FORRET

Røget laks med agurk, hytteost og maltjord.

#### HOVEDRET

Langtidsstegt kalveculotte med grønne asparges, hvide asparges og kalvesky.

#### DESSERT

Panna cotta med jordbær og coulis.

### PRISEN!

3 RETTER kun **275** pr. kuvert.

### MENU 2!

#### FORRET

Tatar af citrus rimmede kammuslinger med glaskål og dild.

#### HOVEDRET

Grillet flapmeat med ratatouille, tomat og hvidløgssauce.

#### DESSERT

Chokoladekage med friske bær og sprød chokolade.

### PRISEN!

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

### TILKØB!

"Når der skal lidt ekstra på bordet..."

#### 3 LÆKRE STYKKER OST

Nyd et lækkert ostebræt før desserten med tre lækre danske oste.

Tillæg +75 pr. kuvert.

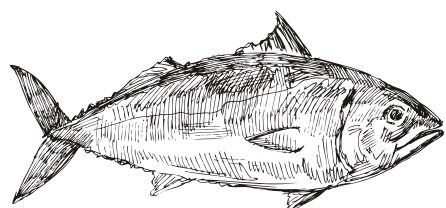
### VINMENU!

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

#### VINE

1 glas bobler, 1 glas hvid og 2 glas røde.

Tillæg +240 pr. kuvert.



Se meget mere på: [madindustrien.dk](http://madindustrien.dk)

**ELLER FØLG OS OG BLIV FRISTET PÅ**



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