



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

Kalvetatar med trøffel mayo, ristede hasselnødder og æggeblommecreme, hertil vores hjemmebagte surdejsbrød og smør.

HOVEDRET

Langtidsstegt okseentrecote med confiterede pastinakker, kejserhatte og sauce bordelaise, hertil knuste kartofler med krydderurter og smør.

DESSERT

Vaniljeparfait med nougatskum, hasselnød crumble og mørk chokolade.

PRISEN!

3 RETTER kun 350 pr. kuvert.

MENU 2!

FORRET

Dampet fisk med peberrodscreme, frisk peberrod, bacon og malt, hertil vores hjemmebagte surdejsbrød og smør.

HOVEDRET

Langtidsstegt oksecuvette med bagte gulerødder med honning og timian, grønkålssalat og timiansky, hertil knuste kartofler med krydderurter og smør.

DESSERT

"Æblekage" – Æblecreme med marcipansifon og sprøde makroner.

PRISEN!

3 RETTER kun 295 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.



Se meget mere på: madindustrien.dk

ELLER FØLG OS OG BLIV FRISTET PÅ



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 +255 pr. kuvert.

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