



Selskaber

hos MIVI's – i hjertet af Ringe

Mad & rammer til livets øjeblikke



MIVI's café & spisested

Telefon: 22 75 75 01 - Mail: mivifood@miviren.dk - Web: www.mivifood.dk





Kære gæst

"I hjertet af Ringe" ligger vores hyggelige café & spisested.

Vi ved, hvor personligt og betydningsfuldt det er at fejre en livsbegivenhed. Det er mere end en oplevelse, og alt hvad vi gør, har til formål at give jer og hver enkelt gæst en følelse af noget særligt.

Vi planlægger ned til mindste detalje sammen med jer, og derfor vil vi altid gerne byde på en kop kaffe, så vi i fællesskab kan sammensætte netop jeres begivenhed – præcis som I ønsker den.

Mit mål har været at skabe et sted, hvor alle i afslappede omgivelser kan lade tiden og hverdagens tempo ligge for en stund.

Mit fantastiske serviceteam vil byde hver eneste gæst velkommen med omsorg og et smil.

Pia Pauli
Indehaver

Selskabstyper

Hos MIVI's afholder vi selskaber i mange former og størrelser.

Her kan I samle familie, venner eller kollegaer til alt fra barnedåb og konfirmationer til fødselsdage, bryllupper og jubilæer.

Vi danner også rammerne om mindehøjtideligheder, sammenkomster og sæsonfrokoster i løbet af året.

Vores selskabslokaler hos **MIVI's café & spisested** kan rumme op til 90 gæster, og det store lokale er indrettet fleksibelt, så det kan tilpasses både mindre og større selskaber.

Vi får ofte ros for de hyggelige og indbydende rammer, hvor der er plads til både nærvær – og til at holde en god fest.

Derudover har vi mulighed for at afholde selskaber i **PAULI's lokaler**, som egner sig godt til arrangementer med op til 40 gæster.

Maden leveres fra **MIVI's café & spisested**, som ligger mindre end 100 meter derfra, og vi står naturligvis for det hele, så I får den samme gode oplevelse og kvalitet som ved selskaber hos MIVI's.

I denne folder finder I vores menuforslag til selskaber hos MIVI's.

Ønsker I at holde arrangementet i egne rammer, tilbyder vi også mad ud af huset. Se side 14.

Menuerne er sammensat som inspiration, og vi tilpasser dem gerne, så de passer til netop jeres arrangement.



3-Retters Menuer

Vores 3-retters menuer er sammensat med fokus på gode råvarer, smag og en oplevelse, der hænger naturligt sammen fra første servering til sidste.

Menuerne er sammensat med fokus på, at retterne spiller godt sammen gennem hele måltidet.

Forslag 1

Forret

- » Koldrøget laks anrettet på bund af sprød salat med krydderurter creme, syltede rødløg, karse, rogn og rugbrødschips. Hertil koldhævet brød og dansk smør

Hovedret – serveres én gang

- » Langtidsstegt kalveculotte (rosastegt) med garniture af årstidens grøntsager.
- » Råstegte rosmarinkartofler og skysovs.
- » Ukrainsk salat med kalvestykker stegt i bear-naisedressing, spindelvæv af bagt ost.

Dessert

- » Trifli af sæsonens frugter.

Forslag 2

Forret

- » Carpaccio med spæde salater, radiser og friskrevet Vesterhavsost.

Hovedret – serveres én gang

- » Unghanebryst glaseret med balsamico og løvhonning, hertil bagte blommer.
- » Små smørstegte kartofler vendt i hvidløg.
- » Nordic salat med appelsiner, brombær og ristede valnødder.

Dessert

- » Luftig hindbærmousse på en bund af revet hvid chokolade i blanding med smørvendte digestive kiks, pyntet med frisk pisket fløde og friske bær.



Selskabsvine

Til et godt selskab hører naturligvis også gode vine.

Hos MIVI's har vi sammensat tre forskellige vinpakker, så der er mulighed for at vælge netop den løsning, der passer til jeres menu, jeres gæster og den stemning, I ønsker omkring bordet.

Vi hjælper naturligvis gerne med at sammensætte den rette vinmenu til jeres selskab.

Vinpakke 1 – Den klassiske

- » Cava Volerany Brut Organic – Raventos Rosell, Spanien
- » Chardonnay – Deux Rangs Courts, Frankrig
- » Bocca Della Verita – Cantine de Falco, Italien

Pris pr. kuvert kr.

175,-

Forslag 3

Forret

- » Rimmet laks – lage med gin & tonic, salat, rygeostcreme og tonic-marineret agurk, spæd salat, radiser og dildolie.

Hovedret – serveres én gang

- » Okseculotte med kraftig skysovs med estragon og skalotteløg, garniture af årstidens grøntsager.
- » Hvide kartofler fra lokalområdet.
- » Hjertesalat med frillice, ærter, jordbær, blåbær og solbærsirup.

Dessert

- » Appelsinfromage med fløde.

Vinpakke 2 – Den fyldigere

- » Cava Volerany Brut Organic – Raventos Rosell, Spanien
- » Mosel Riesling – Weingut Hermann Ludes, Tyskland
- » Valpolicella Ripasso DOC – Cantina del Garda, Italien

Pris pr. kuvert kr.

185,-

Vinpakke 3 – Den eksklusive

- » Cava Volerany Brut Organic – Raventos Rosell, Spanien
- » Sauvignon Blanc – Vavasour, New Zealand
- » Alveo Zinfandel – Klinker Brick Winery, USA

Pris pr. kuvert kr.

210,-

PRIS

pr. kuvert kr. **425,-**

Velkomstdrink med snack

3-retters menu

Kaffe/the med hjemmebagte småkager

pr. kuvert kr. **525,-**

Drikkevarer øl/vin/vand under middagen

(gælder alle i selskabet)

pr. kuvert kr. **275,-**

Til dessert, velkomst eller efter middagen tilbyder vi desuden mousserende vine, dessertvine, portvin og avec efter ønske.

Alkoholfri vin

Ønsker I et alkoholfrit alternativ til velkomst eller middag, tilbyder vi også:

Val de France Cider 0,0 % – Økologisk

En frisk og let perlende cider fra Nordfrankrig med smag af nypressede æbler og granatæble.

Et elegant alkoholfrit valg til både gravide, chauffører og gæster, der blot ønsker et godt glas uden alkohol.

Pris pr. kuvert kr.

79,-

Buffet

Vores buffeter er sammensat med fokus på variation, smag og en god helhedsoplevelse.

De er velegnede til selskaber, hvor man ønsker en mere uformel servering, og hvor gæsterne kan sammensætte deres måltid efter egne ønsker.

Forslag 1

Forret

- » Røget svinemørbrad med sauce og råsyltede svampe

På buffet

- » Dampet laks med sovs af honningmelon
- » Kyllingspyd med baconmayo og syltede peberballs
- » Kalvesteg stegt som vildt med rosmarin
- » Hjertesalat med frillice, ærter, jordbær, blåbær og solbærsirup
- » Dagens kartofler
- » Bagte rodfrugter
- » Øl marinerede grønsager
- » Pikant sovs
- » Tomatsalat

Dessert

- » Pandekager med årstidens frugter og hjemmelavet is

Forslag 2

Forret

- » Koldrøget laks med hjemmerørt rygeostcreme, serveret på smørbagt brød, spæd salat, radiser og dildolie.

På buffet

- » Barbecue marineret spareribs
- » Grillet kyllingelår med chili og hvidløg
- » Helstegt okseculotte
- » Pastasalat med soltørrede tomater og grillet peberfrugt
- » Ukrainsk grøn salat med stegt oksefilet
- » Feta/vandmelon salat med ristede pinjekerner
- » Hjemmelavet coleslaw med et twist lime
- » Barbecue kartofler i flødesovs med ristet bacon
- » Bagekartoffel med hvidløgssmør
- » Hjemmelavede dressinger

Dessert

- » Rabarberkompot på bund af digestive

3-Retters Buffet - PRIS

pr. kuvert kr. **425,-**

Velkomstdrink med snack

3-retters buffet

Kaffe/the med hjemmebagte småkager

pr. kuvert kr. **525,-**

Drikkevarer øl/vin/vand under middagen

(gælder alle i selskabet)

pr. kuvert kr. **275,-**

Buffet uden forret og dessert

pr. kuvert kr. **349,-**

Bryllup

Et bryllup er en af livets største dage, og netop derfor fortjener det hele at gå op i en højere enhed.

Hos MIVI's hjælper vi jer med at skabe en bryllupsdag, hvor både mad, rammer og stemning bliver tænkt sammen, så I kan læne jer tilbage og nyde dagen sammen med jeres gæster.

Vi ligger kun få minutters gang fra Ringe Kirke, hvilket gør det let og bekvemt at samle gæsterne hos os efter vielsen.

Bryllupsmenuen sammensætter vi altid i tæt dialog med jer, hvad enten I drømmer om en klassisk 3-retters middag, en stor buffet eller en mere uformel servering.

Vi tilbyder naturligvis også velkomstdrink, natmad, vine, opdækning og den søde afslutning

– herunder smukke hjemmelavede bryllupskager, så hele dagen kan samles ét sted.



Barnedåb

En barnedåb er en dag fyldt med glæde, familie og små særlige øjeblikke.

Hos MIVI's skaber vi hyggelige og afslappede rammer, hvor både børn og voksne kan føle sig godt tilpas, mens I nyder dagen og hinandens selskab.

Vi hjælper gerne med hele planlægningen omkring bordopstilling, servering og menu, så dagen bliver så enkel og overskuelig for jer som muligt.

Til barnedåb vælger mange en let og indbydende frokostbuffet, brunch eller en klassisk selskabsmenu, men vi tilpasser naturligvis gerne efter jeres ønsker.

Ønsker I velkomstbobler, kaffe og kage eller en smuk dåbskage, sørger vi også gerne for det, så I kan samle det hele ét sted.

Brunch

Er du på udkig efter en hyggelig og uformel måde at fejre livets små, men vigtige øjeblikke, tilbyder vi også "Husets brunch".

En lækker brunch, der er sammensat af den klassiske brunch med et ekstra twist af lidt lækkert.

Husets brunch

pr. kuvert kr.

275,-

- » Hjemmelavet røræg med sprød bacon, lækre brunchpølser
- » Lun hjemmelavet leverpostej med sprød bacon og friskstegte svampe
- » 3 slags slagterpålæg med garniture
- » koldrøget laks med agurkedressing
- » udvalg af gode oste, fra Osteporten i Årslev
- » skønne hjemmelavede marmelader
- » græsk yoghurt med honning med tilbehør af knas og bær
- » Friskskåret frugt
- » lune brunchpandekager med sirup og sukker
- » Frisk hjemmebagt rugbrød, rundstykker, franskbrød og wienerbrød, komplimenteret af dansk smør
- » Kaffe – te – juice a libitum

Glutenfrit brød + 15 kr. pr. person

Tilkøb

- » Velkomstboblere

pr. kuvert kr.

55,-

- » Friskbagte mini croissanter med hønse- og rejesalat

pr. kuvert kr.

55,-

- » Lun æbletærte med creme

pr. kuvert kr.

25,-

- » Morgenbitter 2 cl.

pr. kuvert kr.

55,-

Festpakke

pr. kuvert kr.

449,-

- » Velkomstdrink
- » Friskbagte mini croissanter med hønse- og rejesalat
- » Fri alm. øl, husets vine i 4 timer
- » Morgenbitter bydes rundt 1 gang

Arrangementet vare i 4 timer, det er dog muligt at tilkøbe mere tid.





Frokostbuffet

Frokostbuffeten er et godt valg, når I ønsker en afslappet og uformel stemning omkring bordet.

Her er der noget for alle, og buffeten egner sig godt til arrangementer, hvor man gerne vil samles over et let og velsmagende måltid.

Buffet

- » Mini croissanter med hjemmelavet reje- og hønse-salat
- » 3 slags pålæg med hjemmelavet tilbehør
- » Lune frikadeller med hjemmelavet kold kartoffel-salat
- » Koldrøget laks med røræg
- » Ostefad med 3 slags ost med garniture
- » Feta/vandmelonsalat
- » Friskbagt rugbrød
- » Friskbagt franskbrød

Pris pr. kuvert kr. **275,-**

Ost fra Osteporten

Vi er stolte af vores samarbejde med Osteporten i Årslev, som leverer et spændende udvalg af kvalitetsoste med masser af smag og karakter.

Et ostebord er et hyggeligt og populært indslag som supplement til selskabsmenuen, og det fungerer både som en lækker afrunding på middagen eller som et ekstra samlingspunkt senere på aftenen.

Vi tilbyder også en elegant dessertostetallerken med nøje udvalgte oste, hjemmelavet tilbehør og friskbagt brød – en anderledes og velsmagende afslutning for de gæster, der ønsker lidt mere end den klassiske dessert.





Fødselsdag

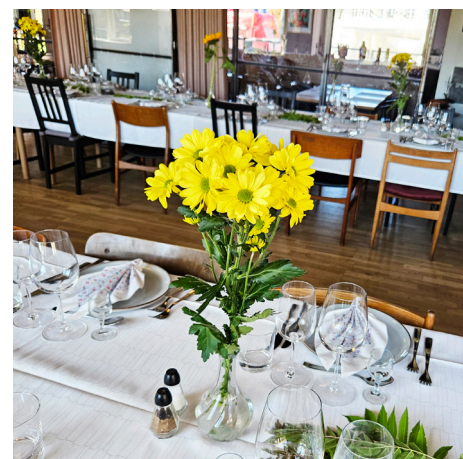
Fødselsdage skal være hyggelige, festlige og fulde af gode minder.

Hos MIVI's gør vi meget ud af at skabe de rette rammer, uanset om I samles til en rund fødselsdag, en hyggelig familiefrokost eller en større aftenfest.

Vi tilbyder både brunch, frokostbuffeter, 3-retters menuer og aftenbuffeter, alt efter hvordan I ønsker at fejre dagen.

Ønsker I velkomstdrink, kaffe, kage, natmad eller særlige ønsker til bordopstilling og pynt, hjælper vi naturligvis gerne med at få det hele til at hænge smukt sammen.

***Hos os skal I blot invitere gæsterne
– så sørger vi for resten.***



Mindestund

– mindehøjtidlighed

Når familie og venner samles efter en begravelse eller bisættelse, er det vigtigt med rolige rammer, nærvær og en tryk oplevelse, hvor der er plads til samvær.

Hos MIVI's har vi stor erfaring med at danne de rette rammer om mindestunder og mindehøjtidligheder – enten hos MIVI's café & spisested eller i de mere afskærmede og intime lokaler hos PAULI's.

Vi sørger for en varm modtagelse, smuk opdekning og en rolig afvikling, så I kan koncentrere jer om at være sammen med jeres nærmeste.

Vi har sammensat tre enkle løsninger, som naturligvis kan tilpasses efter familiens ønsker.



Forslag 1

Boller og kringle

- » 2 halve boller med smør pr. person
- » 1 stk. kringle.

Pris pr. kuvert kr.

125,-

Forslag 2

Ostebord

- » Lækre udvalgte oste
- » Friskbagte boller og franskbrød
- » 2 slags pålæg med garniture

Pris pr. kuvert kr.

230,-

Forslag 3

Frokost

- » MIVI's smørrebrød – 2 stk.

Pris pr. kuvert kr.

175,-

Tilkøb

- » Kaffe/te og 1 stk. kringle

Pris pr. kuvert kr.

75,-

- » Kaffe/te med lidt sødt, chokolade og småkager

Pris pr. kuvert kr.

75,-

- » Ost/pålæg

Pris pr. kuvert kr.

50,-

Øl, vand og vin stilles frem og afregnes efter forbrug. Kaffe/te er inkluderet og fyldes løbende op.

Priserne er for et 3 timers arrangement min. 12 pers.

Inkl. duge, servietter, lys og grønt.

Mad ud af huset

Ønsker I at samle jeres gæster i egne rammer, tilbyder vi også mad ud af huset til både små og store arrangementer.

Vi har sammensat en række menuforslag med fokus på smag, kvalitet og fleksibilitet – og tilpasser naturligvis gerne menuen, så den passer til netop jeres begivenhed.

Se de aktuelle menuer og priser på vores hjemmeside: <https://mivifood.dk/mad-ud-af-huset-i-ringe-buffet-og-menuer-til-fest>

Vi leverer også gerne vin, øl og vand til rimelige priser, og uåbnede kasser kan returneres. De lune retter leveres i termokasser, så maden holder sig varm og klar til servering.



Praktisk information

Det med "småt"

Antal gæster

Menuerne gælder fra minimum 15 voksne kuverter.

Er I færre, finder vi naturligvis en løsning sammen.

Depositum

Ved selskaber over 15 kuverter opkræves et depositum på 2.500 kr., som fratrækkes den endelige regning.

Inkluderet i prisen

Betjening, opdækning samt let borddekoration.

Børn

Børn 0 – 3 år – ingen betaling, børn 4 – 10 år - ½ pris.
Mulighed for børnemenu.

Medbragt kage

Tilladt mod proppenge: 25 kr. pr. kuvert.

Specielkost

Tillæg på 125 kr. pr. kuvert.

Musik

Muligt indtil kl. 02.00.

Planlægning

Endelig aftale senest 4 uger før.

Forbehold

Der tages forbehold for ændringer i priser og råvarer.

Leje af hele restaurant MIVI's

Tillæg på 3000 kr.



MI-VI-REN

– en naturlig del af helheden

MIVI's café & spisested er en del af MIVI-familien, hvor vi også driver **MI-VI-REN** – med fokus på rengøring og vinduespolering for både private og erhverv.

Det betyder, at den samme grundighed og sans for detaljer, som vi arbejder med i rengøringsdelen, også er en naturlig del af hverdagen hos MIVI's café & spisested.

MI-VI-REN står blandt andet for rengøringen hos os – og det er en af grundene til, at vi kan sikre rene, indbydende rammer og en høj standard, som vores gæster trygt kan læne sig op ad.

Det er en af grundene til, at vores gæster oplever rene og indbydende rammer – hver gang.

***For os hænger det hele sammen
– fra det første indtryk til den samlede oplevelse***

Kontakt

*Har I spørgsmål, eller ønsker I at booke et selskab, er I altid velkomne til at kontakte os.
Vi tager gerne en uforpligtende snak og hjælper jer videre.*



MIVI's café & spisested

Ved Torvet i Ringe
Torvet 1
5750 Ringe

Telefon: **22 75 75 01**

Mail: mivifood@miviren.dk

PAULI's lokaler

Ved Centrumpladsen i Ringe
Algade 30
5750 Ringe

Selskaber afholdes med mad fra
MIVI's café & spisested

Vi glæder os til at byde jer og jeres gæster velkommen.

MIVI's café & spisested

Følg os på sociale medier for inspiration, nyheder og kommende arrangementer.

Facebook: MIVI's café & spisested - **Instagram:** @mivis_cafe_spisested - **Web:** www.mivifood.dk