

I de høje New Yorker inspirerede bygninger i Pakhus 2 på Aarhus Ø finder du Feast. Martin Ib er manden bag. Han har flere succesfulde bagerier, madmarkeder og restauranter under navnet MIB.

Konceptet hos Feast er det helt store måltid – en eksklusiv gourmetbuffet med grønt, fisk, skaldyr, kød og drikke ad libitum. Her er øje for høj kvalitet og spændende varierende smagsoplevelser.

En særlig grill og nordiske råvarer

Retterne tager udgangspunkt i en blanding af klassisk og moderne bagværk og kogekunst af friske råvarer. Maden er tro mod de nordiske råvarer i sæson. Der er høj kvalitet, god variation og noget for alle.

Omdrejningspunktet er den unikke trækulsgrill, Josperen, som giver en særlig smag til råvarerne.

Buffeten

Forretten serveres ved bordet sammen med velmagende brød. Hovedretter, snacks, desserter finder du i kokkebaren omkring det åbne køkken, mens drikkevarerne står klar ved langsiden.

På buffeten er der flere salater, kartofler, grillede grøntsager, fisk, skaldyr, forskellige slags kød, som kokkene skærer, mens du venter. Saucer og dressinger er der også.

Dessertbordet er fyldt med lækkerier, så sørg for at have plads til det. Maden præsenterer sig pænt, og kokkene fortæller gerne om maden, hvis ikke lige de skærer stegen ud. Seatings er enten 2, 2,5 eller 3 timer.

Tag-selv-drikke

Der er et pænt udvalg ved buffeten. Bobler, vine og øl. Af alkoholfri alternativer er forskellige safte, kaffe og te.

Råt og uformelt

Beliggenheden på Aarhus Ø med kig til skov og vand er perfekt. Lokalerne er stilistisk gennemført i nordisk design og med plads til 100 gæster. Det er moderne

og lidt råt, men atmosfæren er afslappet og uformel og med plads til voksne og børn.

På terrassen udenfor er der servering og en enestående udsigt. Personalet er smilende og opmærksomme. Introduktionen til konceptet får du ved ankomsten, og ved buffeten står kokkene klar til at fortælle om maden. Tjenerne vejleder også gerne om drikkevarerne efter bedste evne.

Prisniveau

Du får noget for pengene på Feast. Alt hvad du kan drikke og spise i mellem 2 og 3 timer, så du kan bare gå til den. Kvaliteten er høj og maden velsmagende. Onsdag og torsdag er billige dage. Fredag og lørdag stiger prisen lidt, hvilket er forståeligt.

Arrangementer

Erfaringen er stor, når det kommer til arrangementer. Martin Ib skræddersyr, hvad der passer til dig, uanset om festen skal holdes på Feast eller privat med eller uden kok.