MERE END BARE ET BRYGGERI

MJØDGÅRD COCKTAILS

NORDENS NATURLIGE HEDVIN

MERE END BARE ET BRYGGERI

HVEM ER MJØDGÅRD?

Mjødgård er visionen om at brygge mjød af højeste kvalitet! Fysisk er vi et mikro-mjødbryggeri, der har til huse i Dalby, på grænsen mellem Stevns og Faxe Kommune. Bryggeriet er indrettet i historiske rammer i en af de gamle Heering-likørhaller.

Her står ejer og brygger Thomas Priiskorn for at fremstille de gyldne dråber, udelukkende brygget på dansk kvalitetshonning.

Idégrundlaget bag Mjødgård er at brygge gourmetmjød, og vi ser os selv som en del af det Nye Nordiske Køkken og brygger med omsorg og fokus på smag og diversitet, glemte sorter og arter. Bryggeriet arbejder med en autentisk og traditionel tilgang til brygningen, der har været i brug siden vikingetiden.

Vi har pt. 10 forskellige og spændende mjød i sortimentet. Hvis du er nysgerrig på mere, så kig ind på hjemmesiden og webshoppen og lad dig forføre.

INDHOLD:

S. 4 HYLDESKUD

S. 5 LØVFALD

S. 6 SKOVFRED

S. 7 SKOVSYRE

S. 8 SKYBRUD

S. 9 SPIRE

S. 10 URTEHAVE

S. 11 URTESUS

S. 12 ÆBLESKUD

S. 13 VORES MJØD

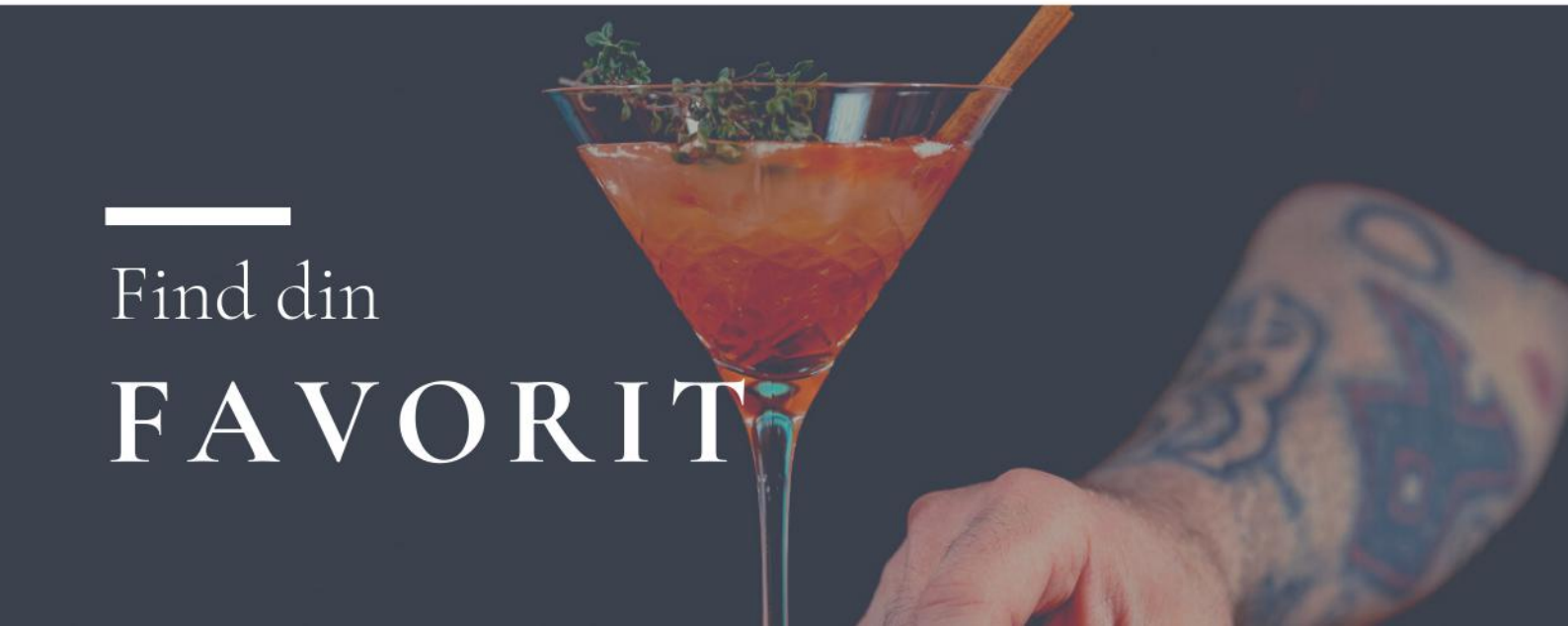
S. 14 FØLG OS

MJØD ER EN FANTASTISK HEDVIN

Der er så mange muligheder med mjød, og vi har vores mjød i et bredt sortiment, som kan begå sig til en masse madretter, desserter og hyggelige stunder, hvor du nyder mjøden helt uden noget til. Eller lad dig inspirere af vores guide, du her har modtaget.

Mjød kan nydes ren i små glas. Både kold, tempereret og varm. Den kan også anvendes som velkomstdrink eller mjødcocktail.

Du kan også prøve en opvarmet Hyldemjød eller Vintermjød på de kolde vinterdage, som et alternativ til gløgg.



Find din

FAVORIT

En frisk aperitif

HYLDERUS
AF MJØDGÅRD

INGREDIENSER

- 10 cl Hyldemjød
- 2,5 cl vodka
- 1,5 cl citronsaft

FREMGANGSMÅDE

- Blandes i glas med isterninger
- Toppes af med en lille smule ginger beer
- Prøv den også med lidt frisk ingefær tilsat

VORES HYLDEMJØD

Den velkendte danske sommerduft af hyldeblomst, med en god fyldig smag. Eftersmagen er lang, med en solid basis af lette bitterstoffer fra hyldeblomsterne. Sødmen er i den nedre ende, dog med en tydelig honningsmag.

En let longdrink

LØVFALD
AF MJØDGÅRD

INGREDIENSER

- 1 del Ren Mjød
- 1 del god æblemost
- 1 knivspids kanel

FREMGANGSMÅDE

- Hæld mjød og æblemost i et højt glas
- Tilsæt kanel og is, og rør godt

VORES REN MJØD

Ren Mjød er brygget udelukkende på ren honning. Der er brugt den bedste og mest smagsfulde sensommerhonning, samt en mindre mængde lind- eller lynghonning. Sommerens blomsterflor tilfører mjøden en let smagsfylde, med fine nuancer af bitterstoffer fra honningens helt unikke terroir.

Lige til fyraften...

SKOVFRED
AF MJØDGÅRD

INGREDIENSER

- 4 cl Skovmjød
- 3 cl vodka
- 1 cl limesaft
- 1 lille kvist timian

FREMGANGSMÅDE

- Hæld mjød, vodka og limesaft i en shaker godt fyldt med is
- Shake det godt!
- Hæld i et cocktailglas fyldt med knust is
- 1-2 dråber Angostura over isen
- Pynt evt. med piskede æggehvider

VORES SKOVMJØD

Alt det gode fra de danske skove samlet i en mjød. Her får smag og syrlighed fra bærene lov til at dominere. Det får denne mjød til at skille sig mest ud fra de andre bryg. Her oplever du ikke den typiske honningsmag. Syren dækker over mjødens intense sødme indtil eftersmagen, hvor den får lov til at udfolde sig.

God til kande

SKOVSYRE
AF MJØDGÅRD

INGREDIENSER

- 1 del Skovmjød
- 2 dele lemonade (citron eller limesaftevand)

FREMGANGSMÅDE

- Hæld i et glas
- Rør med masser af is
- Pynt med skovens bær

VORES SKOVMJØD

Alt det gode fra de danske skove samlet i en mjød. Her får smag og syrlighed fra bærene lov til at dominere. Det får denne mjød til at skille sig mest ud fra de andre bryg. Her oplever du ikke den typiske honningsmag. Syren dækker over mjødens intense sødme indtil eftersmagen, hvor den får lov til at udfolde sig.

Forfriskende tørstslukker

SKYBRUD
AF MJØDGÅRD

INGREDIENSER

- 10 cl hyldemjød
- 10 cl tonic
- 5 cl danskvand
- 1 tsk blå curacao

FREMGANGSMÅDE

- Kom isterninger i et glas
- Hæld mjød, tonic og danskvand over isen
- Pres en enkelt skive citron over, og dryp blå curacao over.

VORES HYLDEMJØD

Den velkendte danske sommerduft af hyldeblomst, med en god fyldig smag. Eftersmagen er lang, med en solid basis af lette bitterstoffer fra hyldeblomsterne. Sødmen er i den nedre ende, dog med en tydelig honningsmag.

En frisk velkomstdrink

SPIRE
AF MJØDGÅRD

INGREDIENSER

- 10 cl Hyldemjød
- 2,5 cl gin
- 5 cl tonic
- 10 cl danskvand
- 1 skive lime

FREMGANGSMÅDE

- Kom is i bunden af et højt glas
- Hæld gin, mjød og danskvand i
- Rør det stille rundt - top af med tonic
- Pynt med en kvist timian og limeskive

VORES HYLDEMJØD

Den velkendte danske sommerduft af hyldeblomst, med en god fyldig smag. Eftersmagen er lang, med en solid basis af lette bitterstoffer fra hyldeblomsterne. Sødmen er i den nedre ende, dog med en tydelig honningsmag.

En aperitif

URTEHAVE
AF MJØDGÅRD

INGREDIENSER

- 1 del Mjødurt mjød
- 1 del ginger beer
- 1 salvieblad

FREMGANGSMÅDE

- Gnid glasset indvendigt med salviebladet
- Kom isterninger i glasset
- Hæld mjød og ginger beer i
- Rør stille rundt
- Pynt med friske urter el. ingefær

VORES MJØDURT

Mjødurt er en halvsød mjød, hvor mjødurtens smagsstoffer tilfører en frugtagtig oplevelse, samt neddrosler sødmefornemmelsen. En unik mjød, med en helt særlig karakter og personlighed. Mjødurts-mjøden egner sig fortrinligt til marinering af vildt, til ostebordet, mørk chokolade, is eller i en velkomstdrink.

En let longdrink

URTESUS
AF MJØDGÅRD

INGREDIENSER

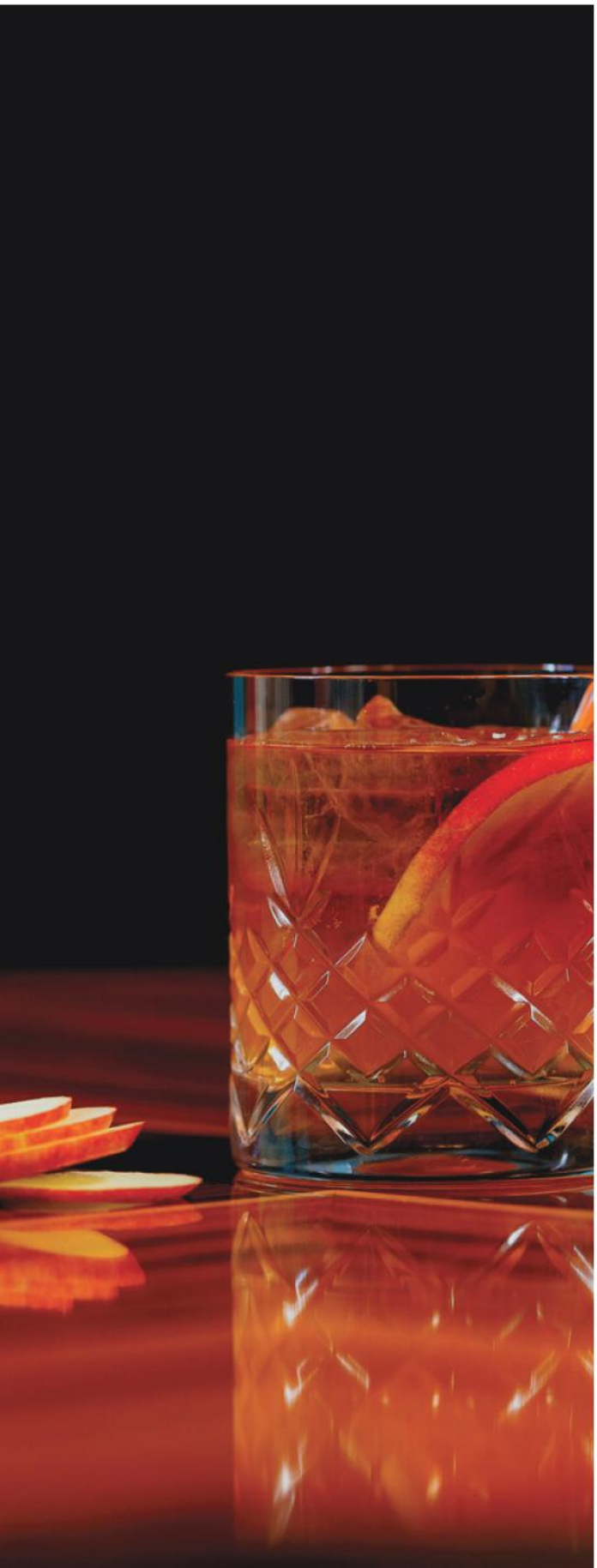
- 10 cl Mjødurt mjød
- 2,5 cl vodka
- 1,5 cl citronsaft
- 1 skvæt tonic

FREMGANGSMÅDE

- Kom isterninger i et højt glas
- Hæld vodka, mjød & citronsaft i glasset
- Rør forsigtigt rundt
- Toppes af med tonic

VORES MJØDURT

Mjødurt er en halvsød mjød, hvor mjødurtens smagsstoffer tilfører en frugtagtig oplevelse, samt neddrosler sødmefornemmelsen. En unik mjød, med en helt særlig karakter og personlighed. Mjødurts-mjøden egner sig fortrinligt til marinering af vildt, til ostebordet, mørk chokolade, is eller i en velkomstdrink.



Velegnet til kande

ÆBLESKUD
AF MJØDGÅRD

INGREDIENSER

- 3 dele Hyldemjød
- 2 dele god æblemost
- 1 del danskvand

FREMGANGSMÅDE

- Kom isterninger i et bredt glas
- Hæld mjød og æblemost i
- Rør rundt
- Top op med danskvand og pynt med en tynd skive æble

VORES HYLDEMJØD

Den velkendte danske sommerduft af hyldeblomst, med en god fyldig smag. Eftersmagen er lang, med en solid basis af lette bitterstoffer fra hyldeblomsterne. Sødmen er i den nedre ende, dog med en tydelig honningsmag.

Del dine cocktails
SOME

Træd ind i en verden af nydelse og natur – og bliv en del af Mjødgårds forunderlige univers med rødder i vikingetiden, og nutidig bæredygtighed og nyt nordisk køkken i fokus. Her hersker historiens vingesus og det lokale sammenhold.

Del dine oplevelser med Mjødgårds gourmetmjød og cocktails og hjælp andre livsnydere, naturelskere, historienørder etc. og brug #mjødgård, #mereendbareetbryggeri og #newnordicmead på Facebook, Instagram og LinkedIn så vi også kan følge dig, og så du inspirerer andre med dine oplevelser, opskrifter og gode ideer.

#mjødgård og #mereendbareetbryggeri #newnordicmead

Mix dine egne
COCKTAILS

Dansk gourmetmjød

FIND DINE MJØD HOS OS

- Mjødurt
- Ren Mjød
- Hyldemjød
- Skovmjød

Foruden mjød til vores cocktailopskrifter, så har vi følgende mjød i sortimentet:

- Vintermjød
- Kongemjødsserien
- Ladby Mjød
- Ladby Kvanmjød

Se vores store udvalg af Mjød i webshoppen, hvor du kan vælge mellem mange forskellige til priser fra 98,00 DKK. Køb online med hurtig levering af alle vores varer. Derudover får du fri fragt ved køb over 500 DKK.

MJØDGÅRD MIKROBRYGGERI APS

ADRESSE: HEERINGVEJ 25 BYG. 8

4690 DALBY

TLF.: 61 66 60 99

E-MAIL: KONTAKT@MJODGARD.DK

CVR NR. 42059595

MERE END BARE ET BRYGGERI