

Selskaber

i skønne omgivelser
med masser af
stemning og atmosfære.

SELSKABSMENUER PÅ MUNKEBJERG



MUNKEBJERG
HOTEL



Vi byder dig velkommen på Munkebjerg Hotel, som har skønne, historiske omgivelser med masser af stemning og atmosfære. Vores festlokaler er perfekte rammer til dit kommende arrangement.

I dette materiale har vi udarbejdet forslag, der vil gøre det lettere for dig at tilrettelægge netop det arrangement, du ønsker. Vi har specialiseret os i festarrangementer og er derfor i stand til at rådgive dig, så vi sammen kan indarbejde alle de detaljer, du måtte ønske til din fest.

For dig betyder det, at når du vælger Munkebjerg Hotel, lægger du arrangementet i professionelle hænder, så du på den måde kan nyde festen sammen med dine gæster.

Kontakt info@munkebjerg.dk, og få et forslag til netop dit ønskearrangement. Samtidig vil vi gerne vise dig vores smukke fest- og selskabslokaler. Det vil glæde os meget at kunne byde dig og dine gæster velkommen på Munkebjerg Hotel.

Venlig hilsen


Henning Kohl
Køkkenchef


Michael Ogungbade
Restaurantchef



KLASSISK | MARTS-APRIL-MAJ

APERITIF

Crémant d'Alsace eller Kir

Tilkøb: Hjemmelavede salte snacks pr. kuvert kr. 45,-

FORRET

Bagt kulmule med blomkål som puré og stegt samt beurre blanc
Koldrøget laks fra egen røgeovn med rygeost, små salater, sprødt rugbrød og karse
Lufttørret skinke fra eget slagteri, grønne asparges, syltige løg og sprød salat

HOVEDRET

Ballotine af perlehøne samt confiterede vingebein med nye
gulerødder, hvide asparges og ramsløgssauce
Helstegt lammeryg med forårsfriske løg og citron-/timiansauce
Krydderstegt kalvefilet med glaserede, spæde rødder og rødvinssauce

DESSERT

Æble-Tarte Tatin med vaniljeis og karamelsauce
Syltede rabarber, vaniljemousse samt nøddekrokant og rabarbersirup
Passionfrugttærte med broken gel af passionsfrugt, sprød tuille og tongabønneis

Tilkøb af ost og kalvemørbrad

3 slags danske oste med behørig garniture og sprødt brød pr. kuvert kr. 115,-
Kalvemørbrad til hovedretten, tillægspris pr. kuvert kr. 80,-

NATMAD

Pølsebord med specialiteter fra Munkebjergs egen slagter
Hotdogs med det hele
Biksemad med syltede rødbeder, spejlæg og bearnaisesauce
Aspargessuppe med kyllingestykker og friske grønne asparges



| FESTPRISER | 1 | 2 | 3 | 4 |
|---------------------------------------|--------------|----------------|----------------|----------------|
| Aperitif | | • | • | • |
| Forret, hovedret, dessert | • | • | • | • |
| Husets hvidvin ad libitum | | • | • | • |
| Husets rødvin ad libitum | | • | • | • |
| Dessertvin ad libitum | | • | • | • |
| Kaffe/te, kransekagekonfekt | | | • | • |
| Natmad | | | • | • |
| Fri bar, 3 timer: øl, vand, vin | | | | • |
| Pr. kuvert | 495,- | 895,- | 1.065,- | 1.345,- |
| Pr. kuvert inkl. udvalgte vine | | 1.005,- | 1.175,- | 1.455,- |

LUKSUS | MARTS-APRIL-MAJ

APERITIF

Crémant d'Alsace eller Kir

Tilkøb: Hjemmelavede salte snacks pr. kuvert kr. 45,-

FORÅRSMENU

Sprøde hvide asparges med rømorejer, dild og hollandaise

Bagt pighvar med friske ærter, sprød blegselleri og safrancreme

Kalvemørbrad og braiseret skank, grønne asparges, glaserede løg samt sauce braisé pisket med smør

Mandelmazarin med ananas

Tilkøb af renser mellem mellemret og hovedret

Agurk og gin | Yuzu og mandel | Champagne | Stikkelsbær og mynte

Pr. kuvert kr. 55,-

NATMAD

Pølsebord med specialiteter fra Munkebjergs egen slagter

Hotdogs med det hele

Biksemad med syltede rødbeder, spejlæg og bearnaisesauce

Aspargessuppe med kyllingestykker og friske grønne asparges

| FESTPRISER | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|-----------------------------------|--------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| Aperitif | | • | • | • | • |
| 4-rettersmenu | • | • | • | • | • |
| Luksusvinmenu med 4 udvalgte vine | | • | • | • | • |
| Kaffe/te, petitfours | | | • | • | • |
| Avec | | | | | • |
| Natmad | | | • | • | • |
| Fri bar, 3 timer: øl, vand, vin | | | | • | • |
| Pr. kuvert | 660,- | 1.260,- | 1.445,- | 1.725,- | 1.775,- |

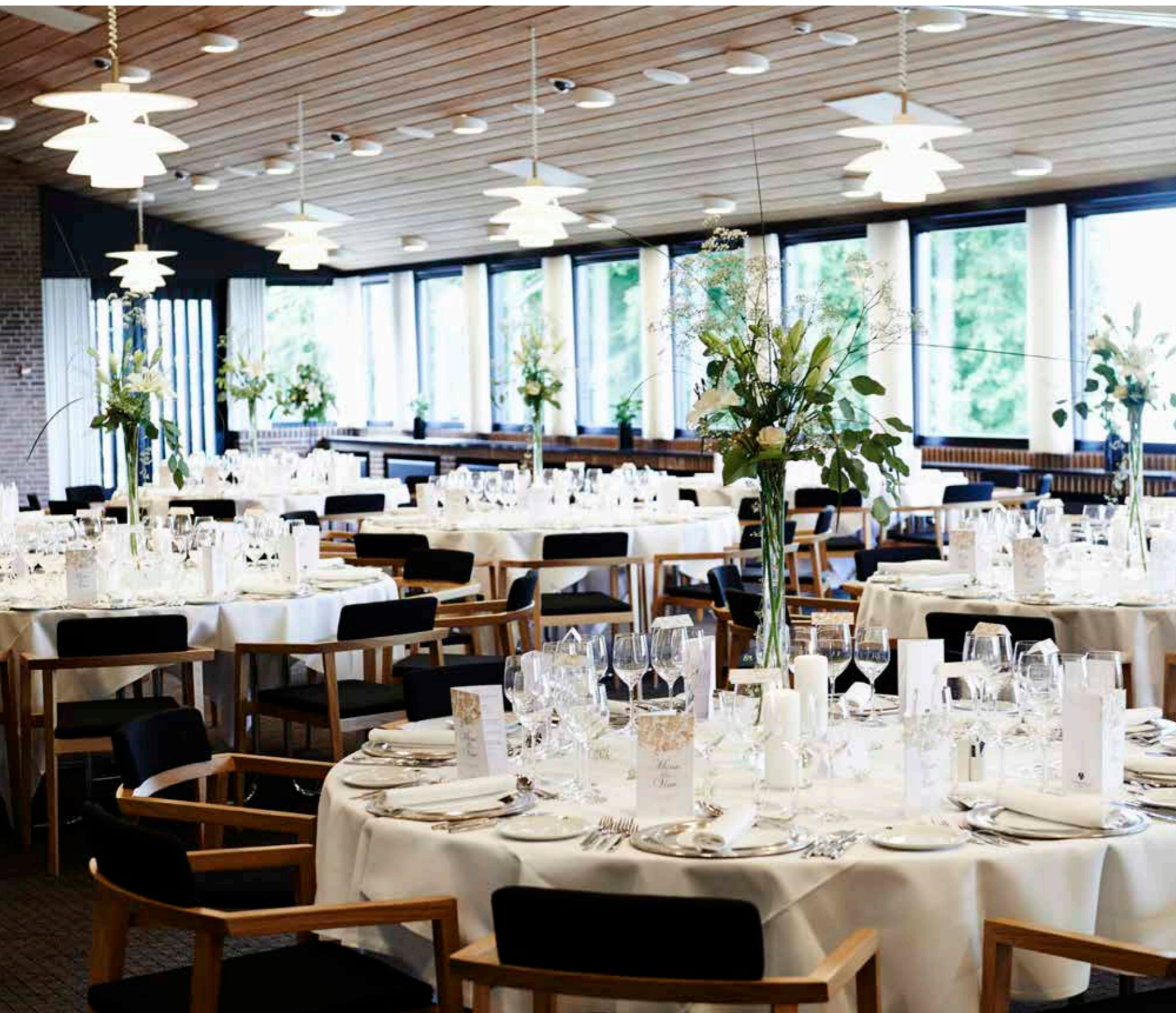




Bouquet

OG SÅ ER DER VINKÆLDEREN, DER TILFREDSSTILLER SELV DEN
MEST KRÆSNE KENDER. NYD EVENTUEL T APERITIFFEN HER.

KLASSISK | JUNI-JULI-AUGUST



APERITIF

Crémant d'Alsace eller Kir

Tilkøb: Hjemmelavede salte snacks pr. kuvert kr. 45,-

FORRET

Brud af røget makrel med friskost samt syltede tomater og urtesalat

Bagt multe med rejesuppe og fjordrejer, små urter og grøn olie

Koldrøget laks fra egen røgeovn med hytteost, saltet agurk og sprød rug

HOVEDRET

Rulle af spinatfarseret Hopballe Mølle-kylling med grillet persillerod, svampe og citronsky

Krydderstegt kalvefilet med glaserede gulerødder og timiansky

Svinefilet Royale og braiseret kæbe, stegt pak choi, blomkål og smørpisket sauce

DESSERT

Råmarinerede bær i akaciehonning med hvid chokoladeganache, urtesukker og bæris

Crème brûlée med friske bær og lakridsis

Munkebjergs islagkage med solmodne, danske jordbær og chokoladesauce

Tilkøb af ost og kalvemørbrad

3 slags danske oste med behørig garniture og sprødt brød pr. kuvert kr. 115,-

Kalvemørbrad til hovedretten, tillægspris pr. kuvert kr. 80,-

NATMAD

Pølsebord med specialiteter fra Munkebjergs egen slagter

Hotdogs med det hele

Biksemad med syltede rødbeder, spejlæg og bearnaisesauce

Klar hønsekødsuppe med urter, kød- og melboller

| FESTPRISER | 1 | 2 | 3 | 4 |
|---------------------------------------|--------------|----------------|----------------|----------------|
| Aperitif | | • | • | • |
| Forret, hovedret, dessert | • | • | • | • |
| Husets hvidvin ad libitum | | • | • | • |
| Husets rødvin ad libitum | | • | • | • |
| Dessertvin ad libitum | | • | • | • |
| Kaffe/te, kransekagekonfekt | | | • | • |
| Natmad | | | • | • |
| Fri bar, 3 timer: øl, vand, vin | | | | • |
| Pr. kuvert | 495,- | 895,- | 1.065,- | 1.345,- |
| Pr. kuvert inkl. udvalgte vine | | 1.005,- | 1.175,- | 1.455,- |



LUKSUS | JUNI-JULI-AUGUST

APERITIF

Crémant d'Alsace eller Kir

Tilkøb: Hjemmelavede salte snacks pr. kuvert kr. 45,-

SOMMERMENU

Bagt pighvar med stegt sommerkål og luftig hollandaise samt urtesalt
 Carpaccio af okseinderlår med flager af vesterhavssost, estragonemulsion, feldsalat og sprødt rugbrød
 Helstegt ryg af sommerbuk med stegt porre, farvede gulerødder og stikkelsbærsauce
 Kærnemælks-panna cotta med friske bær, bærsirup og kærnemælksiscreme

Tilkøb af renser mellem mellemret og hovedret

Agurk og gin | Yuzu og mandel | Champagne | Stikkelsbær og mynte
 Pr. kuvert kr. 55,-

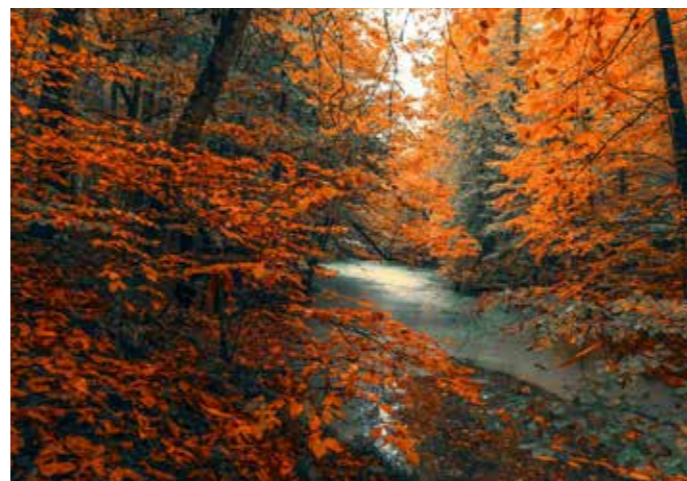
NATMAD

Pølsebord med specialiteter fra Munkebjergs egen slagter
 Hotdogs med det hele
 Biksemad med syltede rødbeder, spejlæg og bearnaisesauce
 Klar hønsekødsuppe med urter, kød- og melboller



| FESTPRISER | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|-----------------------------------|--------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| Aperitif | | • | • | • | • |
| 4-rettersmenu | • | • | • | • | • |
| Luksusvinmenu med 4 udvalgte vine | | • | • | • | • |
| Kaffe/te, petitfours | | | • | • | • |
| Avec | | | | | • |
| Natmad | | | • | • | • |
| Fri bar, 3 timer: øl, vand, vin | | | | • | • |
| Pr. kuvert | 660,- | 1.260,- | 1.445,- | 1.725,- | 1.775,- |

KLASSISK | SEPTEMBER-OKTOBER-NOVEMBER



APERITIF

Crémant d'Alsace eller Kir

Tilkøb: Hjemmelavede salte snacks pr. kuvert kr. 45,-

FORRET

Muslingesuppe med dampet kuller, grøn olie og urtesalat
Mosaik af torsk og jomfruhummer med sprød crudité, saltede mandler og jomfruhummerfumé
Landskinke fra Munkebjergs egen slagter, artiskok, marinerede tomater og sennepssalat

HOVEDRET

Letsprængt unghane med stegte majs, glaserede gulerødder og sauce suprême
Krondyrfilet med rosmarin, efterårets beder i flere farver og trøffelsauce
Oksetyksteg med blødt græskar, saltbakte løg og rødvinssauce

DESSERT

Æblekompot med lemoncurd, brændt mandeliscreme og saltet karamelsauce
Hvid chokolademousse med hindbær, koldskålgelé og kærnemælkssorbet
Solbærmousse med marinerede solbær, vaniljescrème og crumble

Tilkøb af ost og oksemørbrad

3 slags danske oste med behørig garniture og sprødt brød pr. kuvert kr. 115,-
Oksemørbrad til hovedretten, tillægspris pr. kuvert kr. 80,-

NATMAD

Pølsebord med specialiteter fra Munkebjergs egen slagter
Hotdogs med det hele
Biksemad med syltede rødbeder, spejlæg og bearnaisesauce
Klassisk minestrone suppe med urter og tomat

| FESTPRISER | 1 | 2 | 3 | 4 |
|---------------------------------------|--------------|----------------|----------------|----------------|
| Aperitif | | • | • | • |
| Forret, hovedret, dessert | • | • | • | • |
| Husets hvidvin ad libitum | | • | • | • |
| Husets rødvin ad libitum | | • | • | • |
| Dessertvin ad libitum | | • | • | • |
| Kaffe/te, kransekagekonfekt | | | • | • |
| Natmad | | | • | • |
| Fri bar, 3 timer: ol, vand, vin | | | | • |
| Pr. kuvert | 495,- | 895,- | 1.065,- | 1.345,- |
| Pr. kuvert inkl. udvalgte vine | | 1.005,- | 1.175,- | 1.455,- |



LUKSUS | SEPTEMBER-OKTOBER-NOVEMBER

APERITIF

Crémant d'Alsace eller Kir

Tilkøb: Hjemmelavede salte snacks pr. kuvert kr. 45,-

EFTERÅRSMENU

Dampet rødtunge med østerssoufflé med sauteret spinat og kraftig fiskesauce
 Foie gras-terriner med confiteret and og sort trompet, sprødt brød og trøffelemulsion
 Stegt oksemørbrad med rødder som bagte, syltede og puré – hertil morkelsauce
 Brombærmousse med citruscoulis, nøddekrokant og yoghurtssorbet

Tilkøb af renser mellem mellemret og hovedret

Agurk og gin | Yuzu og mandel | Champagne | Stikkelsbær og mynte
 Pr. kuvert kr. 55,-

NATMAD

Pølsebord med specialiteter fra Munkebjergs egen slagter
 Hotdogs med det hele
 Bixemad med syltede rødbeder, spejlæg og bearnaisesauce
 Klassisk minestrone suppe med urter og tomat

| FESTPRISER | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|-----------------------------------|--------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| Aperitif | | • | • | • | • |
| 4-rettersmenu | • | • | • | • | • |
| Luksusvinmenu med 4 udvalgte vine | | • | • | • | • |
| Kaffe/te, petitfours | | | • | • | • |
| Avec | | | | | • |
| Natmad | | | • | • | • |
| Fri bar, 3 timer: øl, vand, vin | | | | • | • |
| Pr. kuvert | 660,- | 1.260,- | 1.445,- | 1.725,- | 1.775,- |



KLASSISK | DECEMBER-JANUAR-FEBRUAR

APERITIF

Crémant d'Alsace eller Kir

Tilkøb: Hjemmelavede salte snacks pr. kuvert kr. 45,-

FORRET

Laks med torskesoufflé a la Haerberlin med grillsauce og urtesalat
Kuller mosaik med jordkokker som creme og chips samt sprøde salater
Cremet svampesuppe med pocheret æg, urteolie og karse

HOVEDRET

Oksefilet med sprød rillette, løg i tekstur som puré, sprød og bagt – hertil mild pebersauce
Dansk svinemørbrad i ballotine med urtefars og slagterens egen skinke, saltbagt selleri og karljohansauce.
Rødvinsglaseret, sprængt and, bagte rodfrugter, råsyltede tranebær og rødvinsauce

DESSERT

Chokoladedessert med citrusfrugter og lakrids
Panna cotta med braiseret ananas og vaniljeiscreme tilsmagt med mørk rom
Æblekompot med yoghurtorbet, karamelsauce og hasselnøddekrokant

Tilkøb af ost og oksemørbrad

3 slags danske oste med behørig garniture og sprødt brød pr. kuvert kr. 115,-
Oksemørbrad til hovedretten, tillægspris pr. kuvert kr. 80,-

NATMAD

Pølsebord med specialiteter fra Munkebjergs egen slagter
Hotdogs med det hele
Biksemad med syltede rødbeder, spejlæg og bearnaisesauce
Kartoffelsuppe med kartoffeltern og sprødstegt bacon

FESTPRISER

| | 1 | 2 | 3 | 4 |
|---------------------------------------|--------------|----------------|----------------|----------------|
| Aperitif | | • | • | • |
| Forret, hovedret, dessert | • | • | • | • |
| Husets hvidvin ad libitum | | • | • | • |
| Husets rødvin ad libitum | | • | • | • |
| Dessertvin ad libitum | | • | • | • |
| Kaffe/te, kransekagekonfekt | | | • | • |
| Natmad | | | • | • |
| Fri bar, 3 timer: øl, vand, vin | | | | • |
| Pr. kuvert | 495,- | 895,- | 1.065,- | 1.345,- |
| Pr. kuvert inkl. udvalgte vine | | 1.005,- | 1.175,- | 1.455,- |



LUKSUS | DECEMBER-JANUAR-FEBRUAR

APERITIF

Crémant d'Alsace eller Kir

Tilkøb: Hjemmelavede salte snacks pr. kuvert kr. 45,-

VINTERMENU

Ovnbagt torskeryg med græskar som puré, syltede, sprøde kerner og olie

Terrine af svineskank og foie gras med æblekompot tilsmagt med timian og citron samt frisésalat

Oksemørbrad med glaseret pastinak, syltede bøgehatte og trøffelsauce

Torret chokoladecake med mørk og hvid chokoladeganache, hengemte bær og yoghurtssorbet

Tilkøb af renser mellem mellemret og hovedret

Agurk og gin | Yuzu og mandel | Champagne | Stikkelsbær og mynte

Pr. kuvert kr. 55,-

NATMAD

Pølsebord med specialiteter fra Munkebjergs egen slagter

Hotdogs med det hele

Biksemad med syltede rødbeder, spejlæg og bearnaisesauce

Kartoffelsuppe med kartoffeltern og sprødstegt bacon



| FESTPRISER | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|-----------------------------------|--------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| Aperitif | | • | • | • | • |
| 4-rettersmenu | • | • | • | • | • |
| Luksusvinmenu med 4 udvalgte vine | | • | • | • | • |
| Kaffe/te, petitfours | | | • | • | • |
| Avec | | | | | • |
| Natmad | | | • | • | • |
| Fri bar, 3 timer: øl, vand, vin | | | | • | • |
| Pr. kuvert | 660,- | 1.260,- | 1.445,- | 1.725,- | 1.775,- |

Buffeter

BUFFET 1 | DEN KLASSISKE KR. 545,-

Brød fra eget bageri
Laks fra egen røgeovn med rygeost, radiser og karse
Brandade af vesterhavsfisk med fennikelcrudité og sennepssalat
Bagt torsk med sauteret kål og kapersvinaigrette
Skinke fra Munkebjergs egen slagter med syltede rødlog og små salater
Små grønsagstærter efter årstiden
Munkebjergs fortolkning af ”Kylling Danoise” med agurk, rabarber og skysauce
Helstegt okseculotte med bagte rødder og bearnaisesauce
2 slags kartofler og 2 salater
2 slags oste med behørig garniture og knækbrød
Creme brûlée med hengemte bær og bærdrys
Gammeldags æblekage

BUFFET 2 | DEN MODERNE KR. 595,-

Brød fra eget bageri
Enebærrøget laks fra eget røgeri med hytteost og saltet agurk samt rugbrødsgrubbe
Bagt kulmule med milde løg og havtorn
Stegte kæmperejer med sprøde grønsager
”Tarteletter” – sprængt unghane i frikassé med små urter og bagerens buttedejskaller
Ballotine af svinemørbrad med urtefars og slagterens egen skinke med stegt blomkål
Rosastegt lammekølle med timian, citron, glaserede rødder og egen sky
Helstegt oksefilet med bourgognesvampe og rødvinssauce
2 slags kartofler og 2 salater
4 slags ost med behørig garniture og knækbrød
Lys chokoladecreme med solbærcoulis og hasselnøddekrokant
Passionsfrugtmosse med braiseret ananas, sprød kokos og mandelcrumble

BUFFET 3 | DEN EKSTRAVAGANTE KR. 795,-

Brød fra eget bageri
Østers au naturel med citron (2 stk. pr. gæst)
Blinis med sæsonens rogn (stenbider eller Løjrom), pisket cremefraiche og purlog
Dampede muslinger med små urter, hvidvin og hakket persille
Foie gras-terriner med kvædekompot og ristet brioche
Små kanapéer med slagterens hjemmerørte oksetatar og frisk peberrod
Hel pighvar bagt på ben med sauteret spinat, havtorn og beurre blanc
Grillet, sort hummer med brændt citron og marineret fennikelsalat
Modnet oksemørbrad med stegte svampe og lys trøffelsauce
Ballotine af kanin med beder i flere farver
Skovdue med mørkelsouffléfars og små løg
2 slags kartofler og 2 salater sammensat af årstidens friske råvarer
6 slags ost med behørig garniture og smørstegt rugbrød
Udvalg af konditorens desserter, kager og is (minimum 6 forskellige).

Tilkøb kaviar og champagne

Kaviar, 250 kr. pr. dåse
Husets champagne, 795,- pr. flaske

**NÅR DU IKKE VIL VÆLGE FOR DINE GÆSTER,
SÅ LAD DEM SELV VÆLGE DERES FAVORITTER.
MINIMUMBESTILLING ER 25 KVERTER.**

MUNKEBJERGBRUNCH KR. 325,-

Serveres i 2 timer fra kl. 9.00. Serveres senest fra kl. 11.00.

Buffeten tages ned efter 2 timer, men I er velkommen til fortsat at hygge jer i lokalet.

Ønskes brunch i mere end 2 timer, er tillægsprisen kr. 50,- pr. kuvert.

Wienerbrød og croissanter
Marmelade, honning og chokoladecreme
Hjemmelavede specialiteter fra Munkebjergs egen slagter
Skærest samt udvalg af danske oste med syltede nødder
Skyr med bærkompot og hjemmelavet mysl
Laks fra eget røgeri med hytteost og saltet agurk
Salat af letsprængt kylling med sprøde rodfrugter
Bagte æg med bacon og tomat
Røræg, sprød bacon og brunchpølser
Lun leverpostej med stegte svampe
Pandekager med sirup
Pistaciekage med passionsfrugtcurd
Frisk, skåret frugt
Kaffe, te, mælk og juice

Tilkøb til brunch

Crémant d'Alsace ad libitum, pris pr. kuvert kr. 85,-

Bitter ad libitum, pris pr. kuvert kr. 85,-

FROKOSTBUFFET KR. 365,-

Serveres kl. 11.30-15.00.

Brød fra eget bageri
Røget laks fra egen røgeovn med karse, radiser og rygeostcreme
Kogte æg med rejer og sennepsemulsion samt tomatconcassé
Bagt torsk med kål, hestebønner og kapersvinaigrette
Carpaccio af okse med basilikum, tomat og parmesan
Unghanebryst med hvedekerner og små rødder
Culotte af dansk kalv med stegte svampe og rødvinssauce
Marineret kartoffelsalat
Små stegte kartofler med sprøde urter
Udvalg af danske oste med behørig garniture
Tongabønnemousse med solbærgelé, bær og crumble

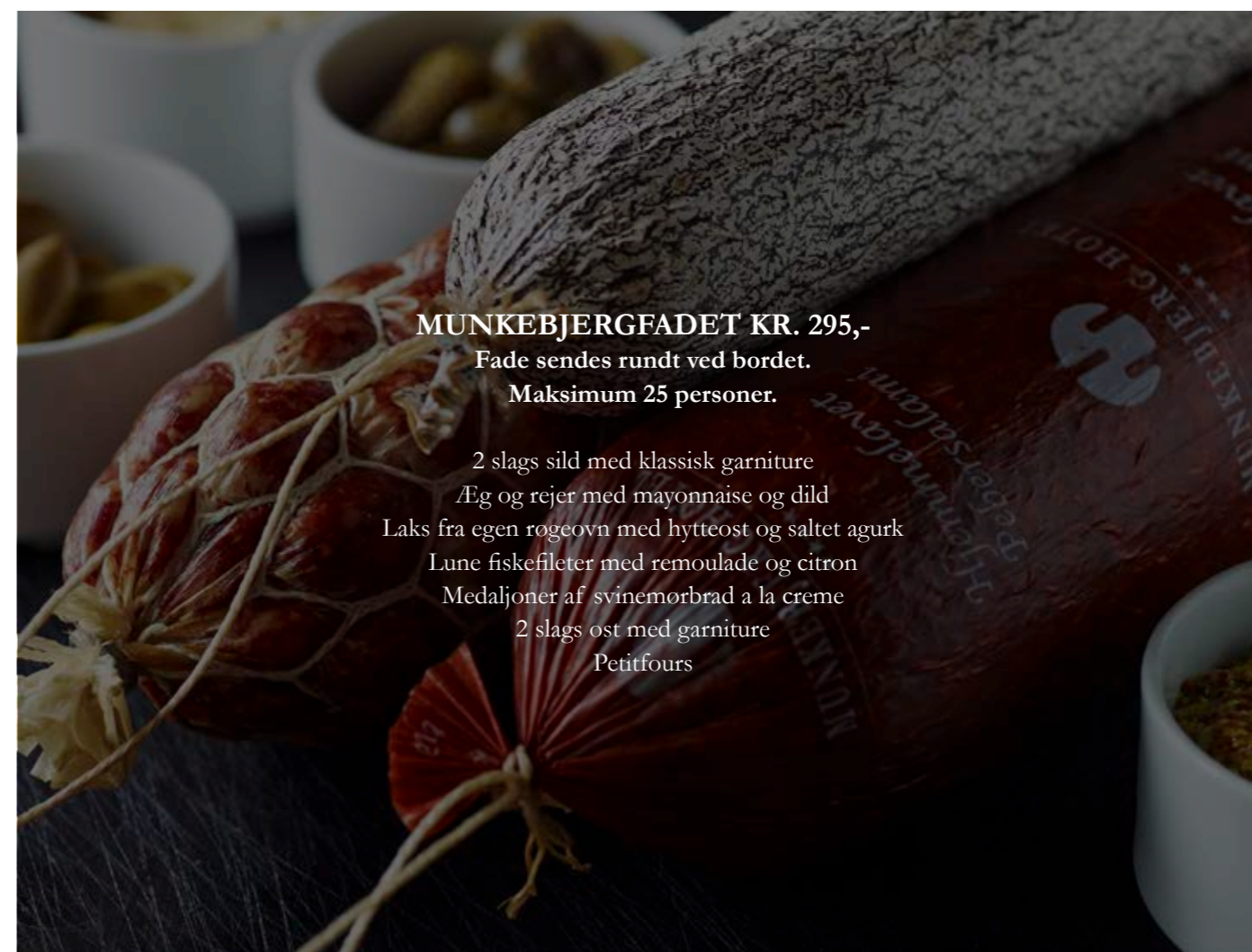
TAPASBUFFET KR. 355,-

Velegnet til receptioner

Brød fra eget bageri
Laks fra eget røgeri, hytteost og saltet agurk
Marmoreret fiskerulle med urtemayonnaise
Engelske sandwich med agurk og flødeost, samt skinke og ost
Slagterens egen skinke med artiskok og syltede løg
Røgede kartofler med urtepesto
Stegt oksecarpaccio med Gammel Knas og rucola
Sprødstegt kylling med varme krydderier
Grønsagsratatouille
Danske oste med oliven og knækbrød
Panna cotta med bærspejl og bær
Blommetærte a la Tarte Tatin

BEMÆRK!

Vores buffet serveres i eget lokale med festdækkede borde. Minimumbestilling for alle buffeter er til 25 personer.



MUNKEBJERGFADET KR. 295,-

Fade sendes rundt ved bordet.

Maksimum 25 personer.

2 slags sild med klassisk garniture
Æg og rejer med mayonnaise og dild
Laks fra egen røgeovn med hytteost og saltet agurk
Lune fiskefileter med remoulade og citron
Medaljoner af svinemørbrad a la creme
2 slags ost med garniture
Petitfours

MUNKEBJERGSALEN

Er velegnet til den helt store fest. I Munkebjergsalen er der hæve-sænke-scene og stort, fast dansegulv.

SKOVSALEN

Skal der være plads til musik under middagen i lokalerne (ekskl. Munkebjergsalen), opstilles to borde færre i lokalerne. Skal der være plads til gavebord og/eller buffet, opstilles færre borde end angivet i oversigten.

FJORDSALEN

Fjordsalen har panoramaudsigt til Vejle Fjord og Munkebjergskoven. Lokalet anvendes ofte til bryllupper. Der er udgang til østvendt terrasse.

HAVESTUEN

Et hyggeligt, intimt lokale med udsigt til Munkebjergskoven. Lokalet har udgang til sydvendt terrasse.

SALONERNE

Alle saloner har panoramaudsigt til Vejle Fjord og Munkebjergskoven samt udgang til østvendt terrasse.

TREETOP

Alle Treetop-lokaler ligger på første sal med udsigt til Munkebjergskoven og Vejle Fjord.

PANORAMA RESTAURANTEN

Har plads til op mod 190 spisende gæster ved runde borde. Panoramaudsigt til Vejle Fjord samt adgang til øsvendt terrasse.

TERRASSEN MOD VEJLE FJORD

I godt vejr er terrassen med sin storslåede udsigt et velegnet sted at servere velkomstdrink for sine gæster.

OVERNATNING

Holdes festen hos os, tilbyder vi overnatning til jer og jeres gæster til attraktive priser.

EN EKSTRA HÅND

Vi er gerne behjælpelig med musik, transport eller fotograf.

INKLUDERET I PRISEN

Selskabslokale, opdækning, personale, der følger jer under hele arrangementet, bordopstilling, duge, servietter og blomsterdekorationer kreeret af vores egen blomsterdekoratør.

AFTENSELSKAB

Er berammet til 8 timer. Ønsker man at forlænge festen ud over dette, beregnes en merpris pr. person pr. time.

BØRN TIL FESTEN

Børn 0-2 år er uden beregning. Børn 3-11 år er halv pris, når der bestilles samme menu som til de voksne.

KOMBINATIONSMULIGHEDER

I skemaet er anført de bordopstillinger, der egner sig bedst til de enkelte lokaler. Der kan opstilles færre borde, og nogle af lokalerne kan kombineres. Se nedenfor. Munkebjergsalen + Skovsalen

Fjordsalen + Salon 4

Fjordsalen + Salon 1-4

Salon 1 + 2

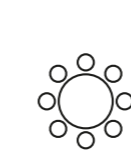
Salon 1 + 2 + 3

Salon 1 + 2 + 3 + 4

Salon 2 + 3

Salon 3 + 4

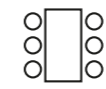
HAR DU SPØRGSMÅL, ELLER ØNSKER DU EN UFORPLIGTENDE SNAK ELLER RUNDVISNING, SÅ RING TIL OS PÅ 76 42 85 00.



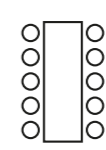
Runde borde
8 pers. Ø 170 cm



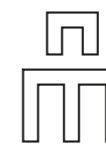
Runde borde
10 pers. Ø 180 cm



Enkelstænde
6-personersborde



Enkelstænde
10-personersborde



Hestesko
eller E-bord

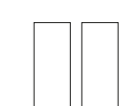


Langt bord
Ovalt



Langt bord
Rektangulært

Lokalestørrelse
m m²

| | | | | | | | | | |
|--------------------------|----------------------------|----------------------------|---|---|---|---|-------------------------|--------------|------|
| Munkebjergsalen | 25 borde 200 personer | 25 borde 250 personer | 36 borde 216 personer | 28 borde 280 personer | Maks. 170 personer | Maks. 60-70 personer | Maks. 60-70 personer | 28 x 21 | 600 |
| Skovsalen* | 16 borde 128 personer | 16 borde 160 personer | 21 borde 126 personer | 14 borde 140 personer | Maks. 80 personer | Maks. 46 personer | Maks. 46 personer | 23 x 11 | 250 |
| Fjordsalen | 13 borde 104 personer | 13 borde 130 personer | Maks. 120 personer | Maks. 120 personer | Maks. 80 personer | Maks. 50 personer | Maks. 50 personer | 19 x 10,5 | 200 |
| Havestuen | 3 borde 18 personer | 2 borde 16 personer | 4 borde 16 personer | 2 borde 16 personer | | Maks. 18 personer | Maks. 18 personer | 9,5 x 5,5 | 52 |
| Salon 1 | 3 borde 24 personer | 3 borde 30 personer | 6 borde 36 personer | 3 borde 30 personer | | Maks. 28 personer | Maks. 28 personer | 8,5 x 5 | 42,5 |
| Salon 2 | 5 borde 40 personer | 5 borde 50 personer | 12 borde 72 personer | 8 borde 80 personer | Maks. 74 personer | Maks. 38 personer | Maks. 36 personer | 11 x 8,5 | 93,5 |
| Salon 3 | 5 borde 40 personer | 5 borde 50 personer | 12 borde 72 personer | 8 borde 80 personer | Maks. 74 personer | Maks. 38 personer | Maks. 36 personer | 11 x 8,5 | 93,5 |
| Salon 4 | 5 borde 40 personer | 5 borde 50 personer | 12 borde 72 personer | 8 borde 80 personer | Maks. 74 personer | Maks. 38 personer | Maks. 36 personer | 11 x 8,5 | 93,5 |
| Treetop 4 | 4 borde 32 personer | 4 borde 40 personer | 6 borde 36 personer | 2 borde 20 personer | Maks. 26 personer | Maks. 20 personer | Maks. 20 personer | 7 x 8,7 | 61 |
| Treetop 2 + 3 + 4 | 6 borde 48 personer | 6 borde 60 personer | 7 borde 42 personer | 3 borde 30 personer | Maks. 34 personer | Maks. 30 personer | Maks. 30 personer | 17,9 x 3,5/7 | 93 |
| Panorama Restauranten | 19 borde 152 personer** | 19 borde 190 personer** | Enkelstænde borde (dobbelt) 8 personer pr. bord 28 + 1 bord(e) = 224 + 12 personer** |  | Enkelstænde borde (række) 12/14/16 personer pr. bord 14 borde = 168/196/224 personer** |  | | | |

Skal der være plads til musik under middagen i lokalerne (EKSKL. Munkebjergsalen), opstilles 2 borde færre i lokalerne. Skal der være plads til gavebord og/eller buffet, opstilles færre borde end angivet.

*Skovsalen kan opdeles i separate lokaler; hvert lokale er da velegnet til selskaber på 30-40 personer.

**Opstilling uden buffetbord. Øvrige bordopstillinger efter aftale.

INFORMATION OM KOSTPRÆFERENCER:

Pollo-vegetar: Spiser frugt, grønsager, korn, nødder, honning, æg, mejeriprodukter og kylling.

Pesco-vegetar (pescetar): Spiser frugt, grønsager, korn, nødder, honning, æg, mejeriprodukter og fisk.

Lacto-ovo-vegetar: Spiser frugt, grønsager, korn, nødder, honning, æg og mejeriprodukter.

Ovo-vegetar: Spiser frugt, grønsager, korn, nødder, honning og æg – men IKKE mejeriprodukter.

Lacto-vegetar: Spiser frugt, grønsager, korn, nødder, honning og mejeriprodukter – men IKKE æg.

Veganer: Spiser IKKE noget, der kommer fra dyr – dermed heller ikke æg, honning og mejeriprodukter.

Laktoseintolerans: Spiser IKKE mælkeprodukter – yoghurt, smør, chokolade samt fødevarerne pølse og kødpølse. Spiser forskellige laktosefri produkter som fx laktosefri mælk, skyr, ost og yoghurtprodukter.



MUNKEBJERG HOTEL
MUNKEBJERGVEJ 125
DK-7100 VEJLE
+45 76 42 85 00
INFO@MUNKEBJERG.DK
MUNKEBJERG.DK