



Kom med til

Årets julefest

Musik | Dans | Lars Hjortshøj
Masser af lækker julemad



MUNKEBJERG
HOTEL



OPLEV ELITEN BLANDT DANSKE KOMIKERE

Lars Hjortshøj

Når Lars Hjortshøj er på scenen, leverer han et hundrede procent professionelt standupshow.

Lars Hjortshøj har igennem flere årtier været en af de absolut skarpeste komikere på den danske standupscene både i radio og på tv, og uanset om det er i rollen som standupper eller konferencier, brillerer Lars Hjortshøj med sit usædvanlige talent for at tilpasse sig enhver situation og udnytte forholdene til at skabe en helt unik oplevelse, som får publikum til at ligge flad af grin.

"Lars Hjortshøj: Han er fandeme sjov!"
"75 veloplagte minutter serveret uden den mindste tomgang"
"Lars Hjortshøj er stadig et komisk talent af de større"
Ekstra Bladet

"Han må være danmarksmester i shortform standupcomedy"
"Fem kvarters imponerende høj jokerate fra en af landets største teknikere på det felt"
POV International

**Oplev Lars Hjortshøj til julefesterne på Munkebjerg Hotel
den 29. og 30. november og den 6., 7., 13. og 14. december 2024.**

SAMMEN OM DEN GODE STEMNING

Julefester med det hele

Julefester med det hele

Munkebjergs julefester er til jer, der holder af lækker julemad, dans og underholdning, der inviterer til grin og latterkrampe med venner og kolleger. I kan trygt låne jer tilbage og nyde øjeblikket, når I besøger Munkebjerg Hotel.

Julefesterne afholdes kl. 18.00-01.00, og alle aftner serveres vores velkendte, overdådige, klassiske julebuffet, der løbende bliver fyldt op med både kolde og varme retter.

“Festoriginalerne” spiller op til dans og underholder alle aftner fra kl. 18.00 med virkelig god musik. Alt fra Robbie Williams, Queen, Danseorkestret og Beatles til Thomas Helmig og meget, meget mere. Vi garanterer, at der er noget for alle.

Pris pr. kuvert kr. 750,-

Inkl. julebuffet, kaffe/te, underholdning og livemusik, der spiller op til dans.

DRIKKEVARER, AD LIBITUM

Så ved I, hvad I får, uden ekstra omkostninger.

Pakke 1 | Ad libitum, kl. 18-21 | Pr. kuvert kr. 420,-

Almindelig øl, juleøl, vand, hvid- og rødvin.

Pakke 2 | Ad libitum, kl. 18-01 | Pr. kuvert kr. 595,-

Almindelig øl, juleøl, vand, hvid- og rødvin.

Pakke 3 | Ad libitum, kl. 18-01 | Pr. kuvert kr. 795,-

Kl. 18-01: Almindelig øl, juleøl, vand, hvid- og rødvin.

Kl. 21-01: Mokai, Breezers og drinks.

Julefest inkl. drikkevarer	1	2	3	4
Julebuffet, underholdning og musik	•	•	•	•
Drikkevarepakke 1		•		
Drikkevarepakke 2			•	
Drikkevarepakke 3				•
Pr. kuvert	750,-	1.170,-	1.345,-	1.545,-





Datoer

Julefesterne afholdes:

Fredag den 29. november og lørdag den 30. november, kl. 18.00-01.00.

Fredag den 6. december og lørdag den 7. december, kl. 18.00-01.00.

Fredag den 13. december og lørdag den 14. december, kl. 18.00-01.00.

Er I flere end 40 personer, og ønsker I at spise for jer selv? Fra fredag den 29. november er det muligt at få julebuffeten serveret i jeres eget, hyggelige lokale.

Julebuffet, kaffe og te

Pris pr. kuvert kr. 550,-

Ekskl. drikkevarer, Lars Hjortshøj og musik.

Kontakt os på tlf. 76 42 85 00.

En julebuffet, I vil elske.

Vores julebuffet byder på traditionel julemad med lækre, hjemmelavede specialiteter fra vores charcuteri, røgeri, bageri, konditori og køkken.

Fisk og skaldyr

- Marinerede sildefileter med karrysalat
- Kryddersild med rødøg og salte kapers
- Rugmelsstegte sild i eddikelage med peberrod og løg
- Hjemmerøget laksefilet med flødestuvet spinat
- Grønlandske rejer med citron og mayonnaise
- Solæg som garniture til kryddersild
- Dildgravet laks med sennepsdressing og surbrød
- Rødspættefilet med citronbåde og remoulade

Koldt og varmt

- Rullesteg med svesker, rødkålssalat med appelsin og nødder
- Slagterens sylte med sennep og ingefærsyltede rødbeder
- Lun, hjemmelavet leverpostej med sprød bacon og stegte svampe
- Surrib med syltede græskar
- Kålpølser med grønlangkål
- Velhængt oksehøjreb med bearnaisesauce og klassiske flødekartofler
- Mør andesteg med sukkerbrunede kartofler
- Sprød ribbenssteg med julerødkål
- Blodpølse med mørk sirup og kanelsukker
- Tarteletter med høns i asparges
- Hjemmelavet julemedister med julekål og kanelsukker
- Juleinspirerede salater

Ost og dessert

- Udvalg af lokale oste med syltede nødder, oliven og hjemmebagte kiks
- Frugtsalat med chokoladebrud
- Risalamande med lun kirsebærsauce
- Figner, dadler og frisk frugt
- Macarons med citronsaltkaramel
- Konditorens kranskagekonfekt

Brød fra eget bageri

- Focacciabrød
- Surdejsbrød fra vores stenovn og surdejsbrød med kommen
- Munkebjergs signaturbrød og valnøddebrød med figner

NYD NÆRVÆRET OG DEN UFORSTYRREDE SNAK I EGET LOKALE

Rolige julefester

I kan også holde julefester i eget lokale uden musik, dans og underholdning. Book på telefon 76 42 85 00.

Julemenu

Ristet torsk – crust af bacon og parmesan –
marinerede rødbeder – rødbedegastrik – kaviar

Minihotdogs med confiteret andelår –
marineret tyttebær – skalotteløg – karsemayonnaise

Krondyrfilet – grillet gulerødspuré – grønkål – røget
marvsauce med julens krydderier

Brud af Gammel Knas – trøffelhonning – abrikosbrød

Arme riddere – kirsebærkompot – amarena-sifon
– hvid kaneliscreme – honningtulle

3-rettersmenu kr. 475,-

4-rettersmenu kr. 515,-

5-rettersmenu kr. 575,-

Juleanretning

Marineret sild med æblesalat, rødløg og kapers

Hjemmelavet stegt sild med peberrod og løg

Paneret fiskefilet med rørt remoulade og citron

Slagterens sylte med sennep og ingefærsyltede rødbeder

Gravet svineinderlår med rævedressing og surdejsbrød

Tarteletter med høns i asparges

Hjemmelavet leverpostej med stegte svampe og bacon

Sliders med pulled and, stegte æbler, løg og emulsion
på brunede kartofler

Slagterens hjemmelavede kålpølser og grønkål

Ribbenssteg med julerødkål

To slags lokale oste med rødvinssyltede nødder

Munkebjergs Sachertorte med abrikos og Cointreau

Pris pr. kuvert kr. 450,-

Minimum 6 kuverter

Serveres alle dage fra fredag den 29. november 2024.



Sov godt

LAD BILEN STÅ, OG TAG EN
OVERNATNING EFTER JULEFESTEN

En overnatning inkluderer morgenmad og fri adgang til wellnessområdet. Du kan om morgenen slappe af indtil kl. 11.00, hvor der er check-out.

I forbindelse med julefest er prisen på en overnatning:

Kr. 695,- pr. person i delt dobbeltværelse

Kr. 1.195,- for enkeltværelse

Gourmetjulefester

Ønsker I en oplevelse udover det sædvanlige?

Midt i Munkebjergskoven ligger Treetop Restauranten som et symbol på dedikation til godt håndværk og dyb kærlighed til naturen. Treetops køkken er "nyt nordisk" med fokus på de små leverandører og en bæredygtig tankegang.

Menuerne i restauranten bærer præg af sæsonens udvalg af råvarer med fokus på håndværk, smag og æstetik. Køkkenet hylder de lokale råvarer, som omhyggeligt vælges fra nærliggende gårde og havne. Hver en ingrediens fortæller en historie om jordens generøsitet og landmændenes utrættelige dedikation.

Når I smager retterne, smager I ikke kun den friskhed, som naturen tilbyder, men også håndværket og omhuen bag hver tilberedning.

Missionen er at skabe en spiseoplevelse, hvor gæster kan føle og smage dedikationen i hver eneste bid, fra de friskeste lokale råvarer til den endelige præsentation på tallerkenen.

Indblik **kr. 1.100,- pr. person**

Helheden **kr. 1.500,- pr. person**

Menuerne er inkl. champagne, snacks, kaffe og sødt. Der er mulighed for tilkøb af vinmenuer og/eller juicemenu med hjemmelavede juicer.

Ring til os for booking af en fantastisk smagsoplevelse i Treetop Restauranten.





Kontakt os

for booking eller
spørgsmål i forbindelse
med jeres julefest.



MUNKEBJERG
HOTEL