



Selskaber

i skønne omgivelser med masser
af stemning og atmosfære



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
Køkkenschef

Kim Christensen
Banquetchef

KLASSISK | MARTS-APRIL-MAJ

APERITIF

Crémant d'Alsace eller Kir

Tilkøb: Hjemmelavede salte snacks. Kr. 65,- pr. kuvert

FORRET

Brødstegt vesterhavsfisk med syltet kartoffelbånd og letrøget blanketsauce

Hjemmerøget laksefilet med rygeost, radise, karse og sprødt rugbrød

Slagterens egen økologiske coppa med trøffelemulsion, råmarineret spinat og saltede mandler

HOVEDRET

Langtidsstegt oksefilet med timian, glaserede gulerødder, spidskål og rødvinssauce

Skindstegt rødfisk med nye grønsager, Berner Rösti, fermenteret spidskål og dild-beurre blanc

Urtefarseret unghanebryst med sauterede asparges, persille, grønne ærter og suprêmesauce

DESSERT

Brændt passionsfrugtterne med egen sauce, lakridsis og krystalliseret chokolade

Vaniljemousse med rabarberspejl, egen sorbet og sprød havremysli

Nøddekurv fra eget bageri med tre slags is, frisk frugtsalat og chantillycreme

TILKØB

Oksemørbrad til hovedretten. Kr. 80,- pr. kuvert

Tre udvalgte oste med syltede nødder, kvæde og hjemmebagt kiks. Kr. 115,- pr. kuvert

NATMAD

Stort pølsebord fra egen slagter med garniture, brød og grevfedt

Ristede hotdogs med det hele

Grønsagstærter med to slags blandede salater og urtedressing

TILKØB TIL NATMAD

Varm leverpostej, bacon og champignon. Kr. 25,- pr. kuvert

Sprængt ribbenssteg med rødkål. Kr. 25,- pr. kuvert



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	525,-	975,-	1.150,-	1.450,-
Pr. kuvert inkl. udvalgte vine		1.105,-	1.280,-	1.580,-

LUKSUS | MARTS-APRIL-MAJ

APERITIF

Crémant d'Alsace eller Kir

Tilkøb: Hjemmelavede salte snacks. Kr. 65,- pr. kuvert

FORÅRSMENU

Hvide asparges med hasselnød i purlogssmør, marinerede rejer, rogn og luftig emulsion
 Pocheret pighvar med jordskokker, muslinger og kraftig pighvarfumé
 Beef Wellington med morkelsauce, kartoffelfondant, nye grønsager og løgpakke
 Mandelmazarin med rabarberkompot, Amarettois og vaniljesne

NATMAD

Stort pølsebord fra egen slagter med garniture, brød og grevefedt
 Ristede hotdogs med det hele
 Små sprøde croissanter med tre slags fyld:
 klassisk skinkesalat, letroget hønsesalat, rejesalat med citron

TILKØB TIL NATMAD

Varm leverpostej, bacon og champignon. Kr. 25,- pr. kuvert
 Sprængt ribbenssteg med rødkål. Kr. 25,- pr. kuvert

FESTPRISER	1	2	3	4	5
Aperitif		•	•	•	•
4-rettersmenu	•	•	•	•	•
Luksusvinmenu med 4 udvalgte vine		•	•	•	•
Kaffe/te, petitfours			•	•	•
Avec					•
Natmad			•	•	•
Fri bar, 3 timer: ol, vand, vin				•	•
Pr. kuvert	695,-	1.345,-	1.545,-	1.845,-	1.895,-



OVER 125 ÅR MED

Siden 1880, hvor den første udgave af Munkebjerg Hotel åbnede, har vi stræbt efter at skabe optimale rammer for vores gæster, så vi kan levere oplevelser af velvære, afslapning og forkælelse.

Når du i dag træder ind i lobbyen på Munkebjerg Hotel, har du mere end 135 års historie under fødderne. Hotellet er nemlig bygget på ruinerne af datidens lille paradisiske badehotel.

Madforkælelse

Et magisk smagsunivers med masser af intensitet og kærlighed giver store gastronomiske oplevelser på Munkebjerg Hotel. Fundamentet er gode, solide og hjemmelavede råvarer. Med eget bageri, konditori, slagteri, charcuteri og røgeri arbejder vores køkken ud fra filosofien, at selvtilberedt er veltilberedt.

Alle restauranter har den smukkeste udsigt over Vejle Fjord og Munkebjergskoven.

Vores vinkælder kan tilfredsstille selv den mest kræsne kender. Her ligger næsten 600 forskellige aftapninger bag håndmedede gitre, og her kan du som gæst købe pikante appetizers og et glas champagne, som Munkebjerg Hotel selv importerer.

Vinkælderen ligger i forbindelse med vores hyggelige Lobbybar, der serverer kaffe, vin og skønne cocktails. I vinkælderen er temperaturen altid 17°C.



KLASSISK | JUNI-JULI-AUGUST

APERITIF

Crémant d'Alsace eller Kir

Tilkøb: Hjemmelavede salte snacks. Kr. 65,- pr. kuvert

FORRET

Hjemmerøget laksefilet med Gammel Knas-creme, urtesalat, sprødt rugbrød og saltet agurk

Røget makrel med peberrodsemulsion, semidried cherrytomater, skilt hvid tomatsauce og brødkrummer

Terrine af kyllinger fra Hopballe Mølle med ramsløgsmayonnaise, saltede cashewnødder, små syltede rødøg og urter

HOVEDRET

Dansk gris som Filet Royal og braiseret kæbe med puffet spæk, grillet persillerod og baconsauce

Spinatfarseret unghanebryst med stegt løg, pak choi og mild sennepssky

Rosmarinstegt kalvefilet med sommergrønsager, rødvinssauce og nye kartofler

DESSERT

Creme brulé med friske jordbær, jordbærsorbet og små kys

Munkebjerg islagkage med friske bær, chokoladeganache og varm chokoladesauce

Rødgrød af solmodne bær med flødeis og sød tuille

TILKØB

Oksemørbrad til hovedretten. Kr. 80,- pr. kuvert

Tre udvalgte oste med syltede nødder, kvæde og hjemmebagt kiks. Kr. 115,- pr. kuvert

NATMAD

Stort pølsebord fra egen slagter med garniture, brød og grevefedt

Ristede hotdogs med det hele

Græske frikadeller med to slags kartoffelsalat, syltede squash, drueagurker og rugbrød

TILKØB TIL NATMAD

Varm leverpostej, bacon og champignon. Kr. 25,- pr. kuvert

Sprængt ribbenssteg med rødkål. Kr. 25,- pr. kuvert



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	525,-	975,-	1.150,-	1.450,-
Pr. kuvert inkl. udvalgte vine		1.105,-	1.280,-	1.580,-



LUKSUS | JUNI-JULI-AUGUST

APERITIF

Crémant d'Alsace eller Kir

Tilkøb: Hjemmelavede salte snacks. Kr. 65,- pr. kuvert

SOMMERMENU

Stegte kammuslinger med syrligt æble, blomkål og rogn sauce

Tatar af kalveinderlår med sesamemulsion, peberrodssne og ristet brioche

Dansk rådyr med crust af tranebær og kartoffelpuf, broccolini, artiskokbund og brombærsaucé

Kærnemælks-panna cotta med friske bær, yoghurtis og små kammerjunker

NATMAD

Stort pølsebord fra egen slagter med garniture, brød og grevfedt

Ristede hotdogs med det hele

Græske frikadeller med to slags kartoffelsalat, syltede squash, drueagurker og rugbrød

TILKØB TIL NATMAD

Varm leverpostej, bacon og champignon. Kr. 25,- pr. kuvert

Sprængt ribbenssteg med rødkål. Kr. 25,- pr. kuvert

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	695,-	1.345,-	1.545,-	1.845,-	1.895,-

KLASSISK | SEPTEMBER-OKTOBER-NOVEMBER

APERITIF

Crémant d'Alsace eller Kir

Tilkøb: Hjemmelavede salte snacks. Kr. 65,- pr. kuvert

FORRET

Lavbagt vesterhavsfisk med kapersemulsion, blåmuslinger og urtesalat
Mosaik af torsk og laks med urtemayonnaise, sprødt rugbrød, skilt soja og nøddesmør
Svampeconsommé med pocheret fasanbryst, efterårssvampe og kørvel

HOVEDRET

Letsprængt unghanebryst med stegte majs, honningglaserede gulerødder og lys trøffelsauce
Indbagt kronkylling med rosmarin, efterårsbeder, pommes rissoles og sherrysauce
Langtidsstegt oksefilet med saltbagte skalotteløg, græskar og rødvinssauce

DESSERT

B52-chokoladedessert med solbær, vaniljeis og marengs
Æbletærte med citron og vanilje, egen sorbet med laurbær og drys af hvid chokolade
Bountykage med kokossorbet, braiseret ananas og ananascurd

TILKØB

Oksemørbrad til hovedretten. Kr. 80,- pr. kuvert

Tre udvalgte oste med syltede nødder, kvæde og hjemmebagt kiks. Kr. 115,- pr. kuvert

NATMAD

Stort pølsebord fra egen slagter med garniture, brød og grevefedt
Ristede hotdogs med det hele
Mulligatawny, indisk karrysuppe med løse ris, kylling og grønsager

TILKØB TIL NATMAD

Varm leverpostej, bacon og champignon. Kr. 25,- pr. kuvert

Sprængt ribbenssteg med rødkål. Kr. 25,- pr. kuvert



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	525,-	975,-	1.150,-	1.450,-
Pr. kuvert inkl. udvalgte vine		1.105,-	1.280,-	1.580,-

LUKSUS | SEPTEMBER-OKTOBER-NOVEMBER



APERITIF

Crémant d'Alsace eller Kir

Tilkøb: Hjemmelavede salte snacks. Kr. 65,- pr. kuvert

EFTERÅRSMENU

Østersfarseret rødtungefilet med artiskokcreme, lys rognsaucé og persillepanko
Rimmet kammusling på karamelliseret jordskokcreme, chips, urter og urteemulsion
Indbagt oksemørbrad med røget marv i bordelaisesauce, rødder i tekstur og kartoffelfondant
Chokoladecake i tre lag med brombørsorbet, brombær og havregrumble

NATMAD

Stort pølsebord fra egen slagter med garniture, brød og grevefedt
Ristede hotdogs med det hele
Græske frikadeller med to slags kartoffelsalat, syltede squash, drueagurker og rugbrød

TILKØB TIL NATMAD

Varm leverpostej, bacon og champignon. Kr. 25,- pr. kuvert
Sprængt ribbenssteg med rødkål. Kr. 25,- pr. kuvert

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	695,-	1.345,-	1.545,-	1.845,-	1.895,-

KLASSISK | DECEMBER-JANUAR-FEBRUAR

APERITIF

Crémant d'Alsace eller Kir

Tilkøb: Hjemmelavede salte snacks. Kr. 65,- pr. kuvert

FORRET

Lavbagt torskefilet med persillerodscreme, crust af bacon og rødbeder samt persilleemulsion
Vol-au-vent med marinerede rejer, syltet porre, tusind øer-emulsion og grønne urter
Crement svampesuppe med pocheret æg, svampe og grøn olie

HOVEDRET

Langtidsstegt oksefilet med peberglasering, løg i tekstur, pommes Anna og lys pebersauce
Rødvinsglaseret sprængt and med rødfrugter, råsyltede tyttebær og egen sauce
Ballotine af svinemørbrad stegt i god skinke, kål med fermenteret hvidløg og Sauce Italienne

DESSERT

Chokoladefondant med lys ganache, blodappelsinsorbet og krystalliseret chokolade
Vaniljemousse med braiseret ananas, romsirup, brændte mandler og mandelis
Panna cotta med hvid chokolade, æblekompot, yoghurtssorbet og honningtulle

TILKØB

Oksemørbrad til hovedretten. Kr. 80,- pr. kuvert

Tre udvalgte oste med syltede nødder, kvæde og hjemmebagt kiks. Kr. 115,- pr. kuvert

NATMAD

Stort pølsebord fra egen slagter med garniture, brød og grevefedt
Hotdogs med det hele

Græske frikadeller med to slags kartoffelsalat, syltede squash, drueagurker og rugbrød

TILKØB TIL NATMAD

Varm leverpostej, bacon og champignon. Kr. 25,- pr. kuvert

Sprængt ribbenssteg med rødkål. Kr. 25,- pr. kuvert



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	525,-	975,-	1.150,-	1.450,-
Pr. kuvert inkl. udvalgte vine		1.105,-	1.280,-	1.580,-



LUKSUS | DECEMBER-JANUAR-FEBRUAR

APERITIF

Crémant d'Alsace eller Kir

Tilkøb: Hjemmelavede salte snacks. Kr. 65,- pr. kuvert

VINTERMENU

Røget hellefisk med dildsyltet kål, puré af knudekål og nødde vinaigrette
 Stuvning af svampe og ristet kalvebrissel med kraftig gløce og fennikelcrudité
 Oksemørbrad/Beef Wellington med pastinak, sprøde løg og skalotteløgssauce
 Brud af mazarinkage med marmoreret ganache, karamel og kirsebærsorbet

NATMAD

Stort pølsebord fra egen slagter med garniture, brød og grevefedt
 Ristede hotdogs med det hele
 Mulligatawny, indisk karrysuppe med løse ris, kylling og grønsager

TILKØB TIL NATMAD

Varm leverpostej, bacon og champignon. Kr. 25,- pr. kuvert
 Sprængt ribbenssteg med rødkål. Kr. 25,- pr. kuvert

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	695,-	1.345,-	1.545,-	1.845,-	1.895,-

Buffeter

En symfoni af lækkerier
for enhver smag



Tilkøb kaviar og champagne
Kaviar. Kr. 495,- pr. dåse
Husets champagne. Kr. 880,- pr. flaske

BUFFET 1 | DEN KLASSISKE KR. 545,-

Brød fra eget bageri
Hjemmerøget laksefilet med hytteost, radise og karse
Salat af vesterhavsfisk med rejer, fennikel og grønne urter
Indbagt fisk i spinat og urtesoufflé sauteret kål og kaperssmør
Slagterens skinke med pickles, syltede rødløg og æggestand
Pirogger med fyld af grønsager
Sliders med pulled pork, sennepsdressing og syltede løg
Langtidsstegt kalvetyksteg med glaserede gulerødder og sennepssauce
Små stegte kartofler og gratinerede kartofler
Salat af bagte rødder i olie/eddike
”Waldorffsalat” med kogte hvedekerner
Ostefad med to slags oste, syltede nødder og oliven
Cheesecake med passionsfrugtgelé
Æbletærte med syrnede vaniljecreme

BUFFET 2 | DEN MODERNE KR. 595,-

Brød fra eget bageri
Gravet laksefilet med rævesauce og surbrød
Lynstegt tunfilet med chilimarineret mango og skalotteløg
Marinerede scampirejer i pesto med urter og koriander
Tarteletter med sprængt unghane i frikassé i bagerens butterdejsskaller
Ballotine af kyllingebryst med stegt blomkål og græskarkerner
Helstegt oksefilet med bagte tomater, løg og rødvinssauce
Svinekæber med jordkokker, persille og gulerod
Pommes rissoles i pesto, kartoffeltærte
Rustik coleslaw og salat af tomater, saltet agurk og feta
Ostebræt med fire udvalgte oste, oliven, syltede nødder, kvæde og knækbrød
Gâteau Marcel med ananassalat
Tiramisu med ladyfingers og Marsala

BUFFET 3 | DEN EKSTRAVAGANTE KR. 995,-

Brød fra eget bageri
Østers au naturel
Gravet laksefilet med rævesauce og surbrød
Kartoffelvafler med sæsonens rogn og syrnede creme
Dampede muslinger med urter, i ”suppe” af hvidvin, skalotteløg og hvidløg
Profiteroles fyldt med foie gras og trøffel
Sprødt rugbrød med oksetatar og peberrod
Hel sødmælkspocheret pighvar med hollandaise
Hummersalat med fennikel, brændt citron og tusind øer-emulsion
Oksemørbrad Wellington med bourgognesvampe og trøffelsauce
Lammeryg med pesto, ovnbagt ratatouille
Perlehønebryst med svampesars, løgconfit og stegte røg
Berner Rösti og stegte kartofler
Tre gode salater efter årstiden
Ostebræt med danske oste, oliven, syltede nødder og hybenkompot
Desserttapas med fem forskellige desserter

MUNKEBJERG BRUNCH KR. 395,-

Serveres fra kl. 8.30 og senest fra kl. 11.00.

Buffeten tages ned efter 2 timer, men lokalet er til jeres rådighed 4 timer i alt. Dog senest til kl. 15:00.

Ønskes brunch i mere end 2 timer, er tillægsprisen kr. 65,- pr. kuvert.

Udvalg af bagerens wienerbrød og croissant
Surdejsstykker og rugbrød
Marmelade, honning og chokoladecreme
Hjemmelavet charcuteri fra vores slagter
Fire forskellige slags oste med tilbehør
Skyr med æblekompot og hjemmelavet mysli
Røget laksefilet med friskost og purløg
Salat med kylling og ananas, karrydressing og kogte æg
Bagte æg med bacon og tomat
Røræg, sprød bacon og brunchpølser
Lun leverpostej med svampe og bacon
Pandekager med sirup
Mazarinkage med frugt
Frisk, skåret frugt
Kaffe, te, mælk og juice

TILKØB TIL BRUNCH

Frikadeller med surt + kr. 25,- pr. kuvert
Lun ribbenssteg med rødkål + kr. 25,- pr. kuvert
Crémant d'Alsace kr. 85,- pr. glas
Champagne kr. 145,- pr. glas
Bitter kr. 40,- pr. stk.

FROKOSTBUFFET KR. 425,-

Serveres kl. 11.30-15.00.

Brød fra eget bageri
Røget laksefilet med friskost og purløg
Kogte æg med rejer, sennepsemulsion og tomat
Salat af dampet fisk med kapersbær og hestebønner
Carpaccio af okseinderlår med basilikum, tomat og parmesan
Svinekæber med rødder og tyttebær
Kalvetyksteg med bagte løg og rødvinssauce
Kartoffelsalat med broccoli og bacon
Små stegte kartofler med pesto
Udvalg af danske oste, garniture og hjemmebagt kiks
Æbletærte med cremefraiche
Chokolademousse med ananas

TAPASBUFFET KR. 495,-

Velegnet til receptioner

Laksetatar med kapersbær og emulsion
Mosaik af torsk og laksefilet med rygeost
Fiskefilet i orlydej med hjemmerørt remoulade
Små rimmede kammuslinger med æblesalat og dild
Ølpølse med hummus
Coppa med oliven og tapanade
Kyllingeinderfilet med karryurter og sursød sauce
Svinekæber med løgconfit
Pirog med fyld af grønsager
Sliders med pulled pork og syltede løg
Vesterhavssost med hybenkompot
Tre slags desserttapas

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

MUNKEBJERGFADET KR. 335,-

Fade sendes rundt ved bordet.
Maksimum 25 personer.

Hjemmelavet karrysild med smilende æg og karse
Gravet laksefilet med røvesauce og surbrød
Marinerede tigerrejer med sesamemulsion og grønne urter
Pandestegt rødspattefilet med tatarsauce og citron
Roastbeef med rørt grov remoulade og friterede løgringe
Ribbenssteg og solbærrødkål med æbler
To danske oste med tilbehør
Cremelinse med årstidens frugt eller bær

MUNKEBJERGS

FORRET

Gravet laksefilet på tallerken med røvesauce, surbrød og stegt citron
Pris pr. kuvert kr. 198,-

Hummersuppe med cognac, vesterhavsfisk og jomfruhummer
Pris pr. kuvert kr. 178,-

Indbagt Vejle Ådal-ørred Naide med hollandaisesauce og spinat
Pris pr. kuvert kr. 168,-

HOVEDRET

Hel, sødmælkspocheret pighvar med kørvelmousseline,
dampede grønsager og smørvendte aspargeskartofler
Min. pr. kuvert kr. 400,- afhængig af dagsprisen for pighvar

Hel, rødvinglaseret, sprængt and med sæsonens
grønsager, hvide kartofler og rødvinssauce
Pris pr. kuvert kr. 288,-

Helstegt oksehøjreb med krølfedt, rødvinssauce,
bearnaisesauce og hvidløgsstegte kartofler
Pris pr. kuvert kr. 338,-

DESSERT

Pandekager med suzettesauce, vaniljeis og ristede mandler
Pris pr. kuvert kr. 120,-

Rubinsteinerkage med fyldte profiteroles og frugtsalat
Pris pr. kuvert kr. 120,-

Munkebjergs islagkage med æblekompot og chokoladesauce
Pris pr. kuvert kr. 120,-





FORKÆLELSE MED FORMAT

Siden 1967



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.

EVERGREEN

Evergreen har gyldent og lyddæmpende silketapet på samtlige vægge, prismelysekroner i loftet og lukket gårdhave. Lokalet har egen bar beklædt med sort marmor samt et loungeområde.

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



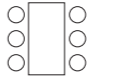
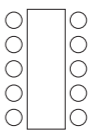
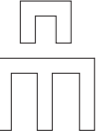
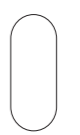



Salon 1 + 2 + 3

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	 Enkeltstående 6-personersborde	 Enkeltstående 10-personersborde	 Hestesko eller E-bord	 Langt bord Ovalt	 Langt bord Rektangulært	Lokalestørrelse m	Lokalestørrelse m ²
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
Evergreen	13 borde 104 personer	13 borde 130 personer	Maks. 120 personer	Maks. 120 personer	Maks. 80 personer	Maks. 50 personer	Maks. 50 personer	16 x 10,5	168
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**	Enkeltstående borde (dobbel) 8 personer pr. bord 28 + 1 bord(e) = 224 + 12 personer**			Enkeltstående 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 fodevarerne pølse og kødpølse. Spiser forskellige laktosefrie produkter som fx laktosefri mælk, skyr, ost og yoghurtprodukter.

FORKÆLELSE MED FORMAT

Siden 1967

Siden 1880 har Munkebjerg Hotel været et sted, hvor gæster kan nyde velvære, kvalitet og naturskønne omgivelser.

Den uovertrufne beliggenhed midt i Munkebjergskoven med udsigt over Vejle Fjord danner en fantastisk ramme om hotellet, som tilbyder tre restauranter, bar, vinkælder, kasino samt wellness-, pool og fitnessområde.

Vi er stolte af vores egenproduktion i bageri, slagteri og røgeri, som sikrer råvarer og smagsoplevelser af højeste kvalitet til dit måltid.

Du kan kombinere afslapning og aktivitet med faciliteter som pool, spabade, sauna, krolf, tennis, løb eller cykling i Munkebjergskoven. Besøg også Lobbybaren for hygge og afslapning eller oplev spændingen på Casino Munkebjerg.

Munkebjerg Hotel er også et 5-stjernet konferencehotel med 20 moderne og fleksible mødelokaler, som alle er udstyret med avanceret AV-udstyr. Kapaciteten dækker alt fra 2 til 720 deltagere.

Vores opmærksomhed og omhu gælder ikke kun hotellets gæster men også naturen, der omgiver os. Vi arbejder kontinuerligt på at optimere og minimere påvirkningen af miljøet og verden omkring os.

Du kan læse mere om indsatserne i vores ESG rapporter på munkebjerg.dk.

Velkommen til Munkebjerg Hotel – et sted, hvor service, detaljer og oplevelser går hånd i hånd.



MUNKEBJERG
HOTEL