



MUNKEBJERG
HOTEL



Selskaber

i skønne omgivelser med masser
af stemning og atmosfære



Velkommen

Velkommen til din fest på Munkebjerg Hotel

Drømmer du om en fest i unikke og stemningsfulde omgivelser? Så byder vi dig hjerteligt velkommen til Munkebjerg Hotel – et sted, hvor historien, naturen og atmosfæren danner en perfekt ramme om din særlige dag.

Når du vælger Munkebjerg Hotel, overlader du ansvaret til vores professionelle personale.

Vi tager dig trygt i hånden fra første møde og er med hele vejen – fra den første planlægning til de sidste toner danser ud i natten – så du kan læne dig tilbage og nyde dagen sammen med dine gæster.

Vores selskabslokaler bliver altid opdækket med hvide duge, lys, servietter og smukke blomster.

Har du specielle ønsker?
Så tal med os – på Munkebjerg er alt muligt.

I denne brochure finder du inspiration og idéer til, hvordan din fest kan sammensættes.

Vi præsenterer et udvalg af vores festmenuer og buffETForslag, så du nemt kan få et overblik over både muligheder og priser – og planlægge den fest, du kunne tænke dig.

Vi har mange års erfaring med at arrangere mindeværdige fester og står klar med professionel rådgivning, så vi sammen kan skabe et arrangement, hvor hver eneste detalje er på plads.

Kontakt os på info@munkebjerg.dk for et uforpligtende tilbud og en personlig rundvisning i vores smukke lokaler.

Det vil glæde os at byde dig og dine gæster velkommen på Munkebjerg Hotel.

KLASSISK MENU | MARTS-APRIL-MAJ



Minimum 15 personer

APERITIF

Crémant d’Alsace

Tilkøb: Hjemmelavede saltede snacks

Saltmandler, rodfrugtchips og sprød butterdej med aioli og pesto

Kr. 65,- pr. kuvert

FORRET

Brødstegt kuller med syltede kartoffelbånd og letroget sauce blanquette

Hjemmerøget laksefilet med rygeost, radiser, karse og sprødt rugbrød

Hvide asparges med sauce mousseline og kørvelvinaigrette

HOVEDRET

Langtidsstegt oksefilet med timian, nye gulerødder i variation og rødvinssauce

Dansk lam med nye grønsager, persillerösti og lammesky

Trøffelfarseret unghanebryst med sauterede grønne asparges, puré af grønne ærter og sauce supreme

DESSERT

Lun rabarbertærte med mandeliscreme og broken gel

Chokoladekage i 3 lag af brownie, trøffel og mousse, rabarbersorbet og bagt chokolade

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

TILKØB

Oksemørbrad til hovedretten. Kr. 95,- pr. kuvert

Tre udvalgte oste med nøddesylt, kvæde og hjemmebagte kiks. Kr. 115,- pr. kuvert

NATMAD

Stort pølsebord fra egen slagter med garniture, brød og grevafedt

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. 35,- pr. kuvert



VEGETARMENU | MARTS-APRIL-MAJ



Minimum 15 personer.

FORRET

Courgette fleur med peberduxelle, saltet courgette og sellerifløjscreme

HOVEDRET

Kartoffelrösti med forårsgrønt i sennepsdressing, syltede sennepskorn og boghvede

DESSERT

Rabarbersuppe, vegansk iscreme og mynte

Vi prioriterer gæsternes sikkerhed og trivsel højt og tager gerne hensyn til fødevareallergier og andre kostbehov. Giv os venligst besked inden arrangementet, så vi kan tilpasse menuen og sikre en tryk og velmagende oplevelse for alle.

Vi står naturligvis til rådighed, hvis I har spørgsmål eller ønsker til menuens sammensætning.

FESTPRISER PR. KUVERT	1	2	3	4
Aperitif		•	•	•
Forret, hovedret, dessert	•	•	•	•
Husets hvidvin, rødvin, dessertvin, øl, vand ad libitum		•	•	•
Kaffe/te, kransekagekonfekt			•	•
Natmad			•	•
Fri bar, 3 timer: øl, vand, vin efter middagen				•
Pr. kuvert	535,-	995,-	1.190,-	1.490,-
Pr. kuvert inkl. udvalgte vine		1.200,-	1.395,-	1.695,-

Bemærk venligst: Da vi har stort fokus på brugen af lokale, bæredygtige grøntsager, kan der forekomme enkelte ændringer i garnituren afhængigt af sæsonen.

LUKSUSMENU | MARTS-APRIL-MAJ

Forårsfest

Minimum 15 personer

APERITIF

Crémant d'Alsace

Tilkøb: Hjemmelavede saltede snacks

Saltmandler, rodfrugtchips og sprød butterdej med aioli og pesto

Kr. 65,- pr. kuvert

FORÅRSMENU

Hvide asparges med hasselnødder i purløgssmør, rømhøjer, stenbiderrogn og luftig hollandaise

Pocheret pighvar med blomkål, blæksprutte og kraftig pighvarfumet med kaviar

Oksemørbrad Wellington med mørkelsauce, kartoffelfondant, farseret mørkel og nye løg

Baked Alaska med rabarberkompot, amarettogelé, chokoladesne og mokkais

NATMAD

Stort pølsebord fra egen slagter med garniture, brød og grevafedt

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. 35,- pr. kuvert

VEGETARMENU LUKSUS



Let grønsagsconsommé med fyldte pastapuder og persille

Farseret mørkel i egen emulsion og med ”skovbund”

Hvide asparges med lind polenta og glasklare løg

Clafoutis af rabarber med sprød havre og frisk yzusbet

FESTPRISER	1	2	3	4	5
Aperitif		•	•	•	•
4-rettersmenu	•	•	•	•	•
Luksusvinmenu med 4 udvalgte vine, øl og vand		•	•	•	•
Kaffe/te, petitfours			•	•	•
Avec					•
Natmad			•	•	•
Fri bar, 3 timer: øl, vand, vin efter middagen				•	•
Pr. kuvert	725,-	1.395,-	1.615,-	1.915,-	1.970,-



KLASSISK MENU | JUNI-JULI-AUGUST



Minimum 15 personer

APERITIF

Crémant d'Alsace

Tilkøb: Hjemmelavede saltede snacks

Saltmandler, rodfrugchips og sprød butterdej med aioli og pesto

Kr. 65,- pr. kuvert

FORRET

Pandestegt rødfisk med spidskål, ramsløgsolie og hummerbisque

Vejle Ådal ørred med grønne urter, “skilt” hvid tomatsauce og tomatconfit

Terrine af Hopballemøllekylning med persillemayonnaise, saltede cashewnødder og linser

HOVEDRET

Krondyrfilet og kølle, grillet persillerod, aubergineconfit og rosmarinsauce

Spinatfarseret unghanebryst med løgtema, nye kartofler vendt i pesto og persillesky

Timianstegt kalvefilet med sommergrønt, rødvinssauce og nye persillekartofler

DESSERT

Crème brûlée af hvid chokolade med friske jordbær, jordbærsorbet og små kys

Munkebjerg islagkage med friske bær, chokoladeganache og lun chokoladesauce

Rødgrød af danske bær med flødeis og sprød honningkage

TILKØB

Oksemørbrad til hovedretten. Kr. 95,- 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

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. 35,- pr. kuvert



VEGETARMENU | JUNI-JULI-AUGUST



Minimum 15 personer.

FORRET

Carpaccio af sommerbeder med kapersdressing og grov bulgur med selleri

HOVEDRET

Risotto med kantareller og friterede broccoliskud og saltede mandler

DESSERT

Vegansk brownie med akaciehonning, friske jordbær og sorbet

Vi prioriterer gæsternes sikkerhed og trivsel højt og tager gerne hensyn til fødevareallergier og andre kostbehov. Giv os venligst besked inden arrangementet, så vi kan tilpasse menuen og sikre en tryk og velmagende oplevelse for alle.

Vi står naturligvis til rådighed, hvis I har spørgsmål eller ønsker til menuens sammensætning.

FESTPRISER PR. KUVERT	1	2	3	4
Aperitif		•	•	•
Forret, hovedret, dessert	•	•	•	•
Husets hvidvin, rødvin, dessertvin, øl, vand ad libitum		•	•	•
Kaffe/te, kransekagekonfekt			•	•
Natmad			•	•
Fri bar, 3 timer: øl, vand, vin efter middagen				•
Pr. kuvert	535,-	995,-	1.190,-	1.490,-
Pr. kuvert inkl. udvalgte vine		1.200,-	1.395,-	1.695,-



LUKSUSMENU | JUNI-JULI-AUGUST

Sommerfest

Minimum 15 personer

APERITIF

Crémant d’Alsace
Tilkøb: Hjemmelavede salte snacks
Saltmandler, rodfrugtchips og sprød butterdej med aioli og pesto
Kr. 65,- pr. kuvert

SOMMERMENU

Stegte kammuslinger med syltigt æble, blomkål og kaviarsauce
Tatar af kalveinderlår med kantarelemulsion, peberrodssne og sprøde løgringe
Dansk rådyr med kantarel og kartoffelpuf, nye ærter, artiskok og brombærsauce
Hvid chokoladetarte med friske bær, saltet müsli og yoghurtis

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. 35,- pr. kuvert

VEGETARMENU LUKSUS



Urtehave med små grønsager og puré af grønne ærter med kørvelpesto
Mosaik af sommergrønt og trøffelemulsion med sommetrøffel
Kroket af majroe og sød kartoffel med ræddiker og nye rodfrugter
Carpaccio af modne jordbær med citrussirup og egen ”flødeis”

FESTPRISER	1	2	3	4	5
Aperitif		•	•	•	•
4-rettersmenu	•	•	•	•	•
Luksusvinmenu med 4 udvalgte vine, øl og vand		•	•	•	•
Kaffe/te, petitfours			•	•	•
Avec					•
Natmad			•	•	•
Fri bar, 3 timer: øl, vand, vin efter middagen				•	•
Pr. kuvert	725,-	1.395,-	1.615,-	1.915,-	1.970,-





KLASSISK MENU | SEPTEMBER-OKTOBER-NOVEMBER

Efterårsmenu

Minimum 15 personer

APERITIF

Crémant d'Alsace

Tilkøb: Hjemmelavede saltede snacks

Saltmandler, rodfrugtchips og sprød butterdej med aioli og pesto

Kr. 65,- pr. kuvert

FORRET

Rørt tatar af okseinderlår med cognac og kapers, syltede svampe, peberrodsmayonnaise og karse

Mosaik af torsk og laks med urtemayonnaise, sprødt rugbrød, skilt soja og nøddesmør

Stegt kuller med blomkål i dildolie og hummerbisque

HOVEDRET

Ballontine af fasanbryst, trøffel og skinke, stegte majs, grillede rødder og lys trøffelsauce

Indbagt krondyrfilet med rosmarin, selleri i variation, pommers rissoles og sherrysauce

Langtidsstegt oksefilet med saltbagte skalotteløg, græskar og rødvinssauce

DESSERT

B52-chokoladedessert med solbær, vaniljeis og marengs

Æbletærte med citron og vanilje, hvid chokolade og havreknas

Nøddekurv fra eget bageri med 3 typer is, friske bær og chantillycreme

TILKØB

Oksemørbrad til hovedretten. Kr. 95,- 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 grevelfedt

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. 35,- pr. kuvert



VEGETARMENU | SEPTEMBER-OKTOBER-NOVEMBER

Efterårsmenu

Minimum 15 personer.

FORRET

Hokaidosuppe med chiliolie og sødskærm

HOVEDRET

Polenta med hele majs og vermicelli af zucchini og persillepesto

DESSERT

Tarte Tatin af Belle de Boskop æbler med hvid kanelis og karamelslør

Vi prioriterer gæsternes sikkerhed og trivsel højt og tager gerne hensyn til fødevarerallergier og andre kostbehov. Giv os venligst besked inden arrangementet, så vi kan tilpasse menuen og sikre en tryk og velmagende oplevelse for alle.

Vi står naturligvis til rådighed, hvis I har spørgsmål eller ønsker til menuens sammensætning.

FESTPRISER PR. KUVERT	1	2	3	4
Aperitif		•	•	•
Forret, hovedret, dessert	•	•	•	•
Husets hvidvin, rødvin, dessertvin, øl, vand ad libitum		•	•	•
Kaffe/te, kransekagekonfekt			•	•
Natmad			•	•
Fri bar, 3 timer: øl, vand, vin efter middagen				•
Pr. kuvert	535,-	995,-	1.190,-	1.490,-
Pr. kuvert inkl. udvalgte vine		1.200,-	1.395,-	1.695,-

Bemærk venligst: Da vi har stort fokus på brugen af lokale, bæredygtige grøntsager, kan der forekomme enkelte ændringer i garnituren afhængigt af sæsonen.

LUKSUSMENU | SEPTEMBER-OKTOBER-NOVEMBER

Efterårsmenu

Minimum 15 personer

APERITIF

Crémant d’Alsace

Tilkøb: Hjemmelavede saltede snacks

Saltmandler, rodfrugtchips og sprød butterdej med aioli og pesto

Kr. 65,- pr. kuvert

EFTERÅRSMENU

Østersfarseret rødtungefilet med artiskokcreme, caviarsauce og persillepanko

Stegte kammuslinger på karamelliseret jordskokkecreme, chips, urter og syltesauce

Indbagt oksemørbrad med sauce bordelaise, rødder i tekstur og kartoffelfondant

Yuzutærte med chokolademousse og yuzu-pistacieis

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. 35,- pr. kuvert

VEGETARMENU LUKSUS



Skovbund af svampe og løg med svampesylt, chips og sprød rensdyrlav

Paté af søde løg og hasselnødder med syrlige æbler, sherryemulsion og efterårstrøffel

Boghvedeotto med pak choi og bladselleri med gulerod i variation og sødskærm

Tang-panna cotta med brombær og æblechiffon



FESTPRISER	1	2	3	4	5
Aperitif		•	•	•	•
4-rettersmenu	•	•	•	•	•
Luksusvinmenu med 4 udvalgte vine, øl og vand		•	•	•	•
Kaffe/te, petitfours			•	•	•
Avec					•
Natmad			•	•	•
Fri bar, 3 timer: øl, vand, vin efter middagen				•	•
Pr. kuvert	725,-	1.395,-	1.615,-	1.915,-	1.970,-

KLASSISK MENU | DECEMBER-JANUAR-FEBRUAR



Minimum 15 personer

APERITIF

Crémant d’Alsace

Tilkøb: Hjemmelavede saltede snacks

Saltmandler, rodfrugtchips og sprød butterdej med aioli og pesto

Kr. 65,- pr. kuvert

FORRET

Stegt torskefilet med persillerodscreme, crust af bacon og Riesling beurre blanc

Mosaik af ørred fra Vejle Ådal med marineret friskost, skilt sauce og saltet agurk

Cremet svampesuppe med pocheret æg, svampe og grøn olie

HOVEDRET

Langtidsstegt oksefilet med svampe og bagte løg, Pommes Anna og lys svampesauce

Rødvinsglaseret sprængt and med rodfrugter, råsyltede tyttebær og egen sauce

Krondyrkølle med jordskokker, rosmarinsauce og kartofler stegt i andefedt

DESSERT

Chokoladefondant med lys ganache, blodappelsinsorbet og krystalliseret chokolade

Mandeltærte med appelsinsalat, vaniljeiscreme og abrikossauce

Tartufo, italiensk dessert med hvid og mørk chokolade, havtorn og bagt chokolade

TILKØB

Oksemørbrad til hovedretten. Kr. 95,- pr. kuvert

Tre udvalgte oste med hybenkompot, syltede valnødder og hjemmebagt kiks. Kr. 115,- pr. kuvert

NATMAD

Stort pølsebord fra egen slagter med garniture, brød og grevedefdt

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. 35,- pr. kuvert



VEGETARMENU | DECEMBER-JANUAR-FEBRUAR



Minimum 15 personer.

FORRET

Millefeuille af vinterkål med mayonnaise på kikærter og løgsylt

HOVEDRET

Bygkerneotto med stegte svampe og broccoliskud

DESSERT

Vegansk chokoladekage med henkogte bær og marengs på kikærter

Vi prioriterer gæsternes sikkerhed og trivsel højt og tager gerne hensyn til fødevarerallergier og andre kostbehov. Giv os venligst besked inden arrangementet, så vi kan tilpasse menuen og sikre en tryk og velmagende oplevelse for alle.

Vi står naturligvis til rådighed, hvis I har spørgsmål eller ønsker til menuens sammensætning.

FESTPRISER PR. KUVERT	1	2	3	4
Aperitif		•	•	•
Forret, hovedret, dessert	•	•	•	•
Husets hvidvin, rødvin, dessertvin, øl, vand ad libitum		•	•	•
Kaffe/te, kransekagekonfekt			•	•
Natmad			•	•
Fri bar, 3 timer: øl, vand, vin efter middagen				•
Pr. kuvert	535,-	995,-	1.190,-	1.490,-
Pr. kuvert inkl. udvalgte vine		1.200,-	1.395,-	1.695,-



LUKSUSMENU | DECEMBER-JANUAR-FEBRUAR

Vinterfest

Minimum 15 personer

APERITIF

Crémant d’Alsace

Tilkøb: Hjemmelavede saltede snacks:

Saltmandler, rodfrugtchips og sprød butterdej med aioli og pesto.

Kr. 65,- pr. kuvert

VINTERMENU

Brødstegt torskefilet med selleri, havtorn og dildfumet

Stuvning af svampe og ristet kalvebrissel på brioche med glace og revet vintertrøffel

Oksemørbrad Wellington med pastinak i variation, sprøde løg og sauce italienne

Pandekager fyldt med abrikos og æble, figner i appelsin, vaniljeiscreme og sauce suzette

NATMAD

Stort pølsebord fra egen slagter med garniture, brød og grevfedt

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. 35,- pr. kuvert

VEGETARMENU LUKSUS



Mosaik af svampe med broken gel på tyttebær og salater

Vaffel på græskarbund med syltede græskarbånd og enebær

Taragrød med boghvedekerner og blanketsauce infuseret med jomfruolie og knudekål

Vegansk cheesecake med braiseret ananas og sorbet

FESTPRISER	1	2	3	4	5
Aperitif		•	•	•	•
4-rettersmenu	•	•	•	•	•
Luksusvinmenu med 4 udvalgte vine, øl og vand		•	•	•	•
Kaffe/te, petitfours			•	•	•
Avec					•
Natmad			•	•	•
Fri bar, 3 timer: øl, vand, vin efter middagen				•	•
Pr. kuvert	725,-	1.395,-	1.615,-	1.915,-	1.970,-

Bemærk venligst: Da vi har stort fokus på brugen af lokale, bæredygtige grøntsager, kan der forekomme enkelte ændringer i garnituren afhængigt af sæsonen.

MUNKEBJERGS

Klassikere

FORRET

Gravet laksefilet på tallerken med rævesauce, surbrød og stegt citron
Kr. 205,- pr. kuvert

Hummerbisque med cognac, vesterhavsfisk og jomfruhummer
Kr. 195,- pr. kuvert

Vejle Ådal ørred, saltet og letroget. Glaseret med hollandaisesauce og spinat
Kr. 185,- pr. kuvert

HOVEDRET

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

Hel, rødvinglaseret, sprængt and med sæsonens
grønsager, hvide kartofler og rødvinssauce
Kr. 310,- pr. kuvert

Helstegt oksehøjreb med krølfedt, rødvinssauce,
bearnaisesauce og hvidløgstegte kartofler
Kr. 365,- pr. kuvert

DESSERT

Pandekager med suzettesauce, vaniljeis og ristede mandler
Kr. 145,- pr. kuvert

Rubinsteinerkage med fyldte profiteroles og frugtsalat
Kr. 145,- pr. kuvert

Munkebjergs islagkage med æblekompot og chokoladesauce
Kr. 145,- pr. kuvert

Minimum 15 personer.

Vi beder venligst hele selskabet om at vælge den samme menu.

Cocktails

TILKØB

SPIRITUS

Pr. flaske fra kr. 995,-

FRI BAR

Mix jeres egne drinks i 3 timer fra buffet
med de gængse typer spiritus, juice og sodavand
Kr. 275,- pr. kuvert

~

SALTEDE SNACKS I BAREN

Saltmandler, rodfrugtchips og sprød butterdej med aioli og pesto
Kr. 65,- pr. kuvert

EGEN BARTENDER

Hvis I ønsker, at en af vores dygtige bartendere
skal mixe lækre cocktails til jer, så lej en bartender
i 3 timer med fri bar.

Vi mixer fem forskellige
cocktails til jer, som I vælger på forhånd
Kr. 350,- pr. kuvert

Ønskes der flere timer er der en mer'pris på kr. 75,- pr. person pr. time.
Dette gælder både ved fri bar og ved egen bartender.



MUNKEBJERG BUFFETER

Minimumsbestilling for buffet er 25 personer

BUFFET 1 | DEN KLASSISKE KR. 535,- PR. KUVERT

- Brød fra eget bageri
- Hjemmerøget laksefilet med hytteost, radiser og karse
- Salat af vesterhavsfisk med rejer, fennikel og grønne urter
- Slagterens skinke med pickles, syltede rødløg og æggestand
- Sliders med pulled pork, sennepsdressing og syltede løg
- Langtidsstegt kalvetyksteg med glaserede gulerødder og sennepssauce
- Små stegte kartofler og flødekartofler
- Salat af bagte rødder i olie/eddike
- Ostefad med to slags oste, syltede nødder og oliven
- Cheesecake med passionsfrugtgelé
- Æbletærte med syrnede vaniljecreme

BUFFET 2 | DEN MODERNE KR. 635,- PR. KUVERT

- Brød fra eget bageri
- Gravet laksefilet med rævesauce og surbrød
- Lynstegt tunfilet med chilimarineret mango og skalotteløg
- Sprængt kalvebryst i frikassé og bagerens butterdejsskaller
- Ballotine af kyllingebryst med stegt blomkål og græskarkerner
- Helstegt oksefilet med bagte tomater, løg og rødvinssauce
- Svinekæber med jordskokker, 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. 1.100,- PR. KUVERT

- Brød fra eget bageri
- Østers au naturel
- Gravet laksefilet med rævesauce og surbrød
- Kartoffelblinis 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 hollandaisesauce
- Hummersalat med fennikel, brændt citron og tusind øer-emulsion
- Oksemørbrad Wellington med bourgognesvampe og trøffelsauce
- Lammeryg med pesto, ovnbagt ratatouille
- Perlehønebryst med svampefars, løgconfit og stegte løg
- Berner Rösti og stegte kartofler
- Tre gode salater efter årstiden
- Ostebræt med danske oste, oliven, syltede nødder og hybenkompot
- Desserttapas med fem forskellige desserter

Buffeter

TAPASBUFFET KR. 535,- PR. KUVERT

Velegnet til receptioner

Laksetatar med kapersbær og urteemulsion
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 tapenade
Kyllingeinderfilet med karryurter og sursød sauce
Svinekæber med løgconfit
Pirog med fyld af grønsager
Sliders med pulled pork og syltede løg
Vesterhavsost med hybenkompot
Tre slags desserttapas

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

SHAREFOOD KR. 365,- PR. KUVERT

Kolde og varme anretninger på små fade

Vi anbefaler at bestille sharefood til selskaber af maximum 25 personer.

Brød fra eget bageri
Hjemmerøget laksefilet og rygeost
Rørt torskesalat med kapers
Pocheret æg med håndpillede rejer og urtemayonnaise
Slagterens hjemmelavede charcuteri, oliven, humus og syltede løg
Svinekæbe med løgconfit
Lille steak med svampe og bearnaisesauce
Danske oste
Lille sæsonkage fra vores konditor

MUNKEBJERG BUFFETER & BRUNCH

Brunch

MUNKEBJERG BRUNCH KR. 395,-

Serveres fra kl. 8.30 og senest fra kl. 11.30.

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. 75,- pr. kuvert.

Minimumsbestilling for brunch er 25 personer.

Udvalg af bagerens wienerbrød og croissant
Surdejsstykker og rugbrød
Marmelade, honning og hasselnøddecreme
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, bacon, rødbeder og asier
Pandekager med sirup
Mazarinkage med frugt
Frisk, skåret frugt
Kaffe, te, mælk og juice

TILKØB TIL BRUNCH

Frikadeller med surt + kr. 35,- pr. kuvert

Lun ribbenssteg med rødkål + kr. 35,- pr. kuvert

Crémant d'Alsace kr. 95,- pr. glas

Champagne kr. 155,- pr. glas

Bitter kr. 45,- pr. glas



BRYLLUPSKAGE PÅ MUNKEBJERG

Bryllup

Forkæl jer selv og jeres gæster med lidt lækkert til ganen, mens I får taget jeres bryllupsbilleder i naturen omkring Munkebjerg Hotel. Hvis vejret tillader det, serverer vi gerne på terrassen.

BRYLLUPSKAGE

Kreeret af vores egen konditor, med de smage og den pynt I ønsker.
Fra kr. 115,- pr. kuvert.

Vi kan også tilbyde jer muligheden for at kreere jeres unikke bryllupskage i professionelt samarbejde med vores dygtige konditor.
Fra kr. 135,- pr. kuvert.

BRYLLUPSKAGE MED DRIKKEVARER

Kreeret af vores egen konditor, med de smage og den pynt I ønsker, inkl. kaffe, te, crémant, øl og vand ad libitum i to timer.
Kr. 375,- pr. kuvert.

APPETIZERS

Sprød tærte med vaniljecreme samt frugt og bær efter sæsonen
Sprøde tapiokachips, kryddermandler, grissini og aioli
Tørret skinke og parmesanost
Sprøde tærter med karamelliseret løgkompot
To slags trekantsandwich med laksesalat/agurk og skinkesalat/grillet peberfrugt
Toast melba med kyllingesalat og sprød bacon
Foie gras-terriner med hindbær og balsamicoglaze
Ceviche af torsk med avokadocreme og koriander
Kæmperejer med ærtocreme og saltede mandler
Pr. appetizer kr. 65,-

HJEMMELAVEDE SALTEDE SNACKS

Saltmandler, rodfrugtchips og sprød butterdej med aioli og pesto.
Pr. kuvert kr. 65,-

Bryllupskagen

Munkebjergs konditor tilbyder følgende tre bryllupskager:

BRYLLUPSKAGE 1

Nøddebund og lyse bunde
Karamel
Passionscreme
Knas
Hvid chokolademousse

BRYLLUPSKAGE 2

Lyse bunde
Mousse af røde bær
Friske bær
Makroner og knas
Vaniljemousse

BRYLLUPSKAGE 3

Brownie og
chokoladekagebunde
Skovbærsmousse
Saltkaramel og knas
Dulce de Leche-Mousse

PYNT OG SERVERING AF BRYLLUPSKAGE

Klassisk bryllupskagestativ – antal lag afhænger af antal gæster
Oval opsats i tre lag
Enkeltstående runde kager på træplanke
Træopsats

Bryllupskagen kan pyntes på følgende måder:

Overtrukket med hvid marcipan
Smurt op med smørcreme
Pyntet med chokoladespray

Pynt med blomster/farver aftales individuelt.

Vi har altid smagsprøver af de tre bryllupskager på lager, så det er muligt at smage dem til prøvespisningen.

MEDBRING EGEN BRYLLUPSKAGE

Ønsker man ikke en af ovenstående bryllupskager, er man velkommen til at medbringe sin egen. Det koster et håndteringsgebyr på kr. 45,- pr. person.



Tidsplan

Hvad er godt at huske?

TIDSPLAN FOR JERES BRYLLUP

1 år inden brylluppet

- Bestil tid i kirken eller på rådhuset
- Lav en gæsteliste
- Bestil fotograf til billeder og evt. video
- Book musik og underholdning
- Book et festlokale, hotel eller restaurant
- Book overnatning til bryllupsnatten
- Lad datoen sive til venner og familie

6 måneder inden brylluppet

- Bestil bryllupskage
- Bestil brudekjole, sko og gommens tøj
- Bestil tid til frisør, make-up og negle
- Vælg en toastmaster
- Vælg forlover
- Bestil bryllupsrejse
- Arranger jeres kørsel til og fra kirken
- Køb vielsesringe

3 måneder inden brylluppet

- Lav en ønskeseddel
- Find alle adresser til invitationerne
- Send invitationer ud
- Bestil brudebuket og knaphulsblomster
- Få tilrettet brudekjolen
- Vælg to vidner til vielsen

2 måneder inden brylluppet

- Køb morgengaver
- Lav bordplanen (kan tage lang tid)
- Bestem jer for den endelige menu og bestil
- Find lokation for jeres bryllupsbillede efter kirken

1 måned inden brylluppet

- Hent vielsesringe hos guldsmeden
- Køb en gæstebog og skriveredskaber
- Forbered en velkomsttale
- Øv brudevals
- Bestil valuta til bryllupsrejsen
- Hent kjolen, og prøv tøjet en sidste gang
- Gennemgå festen med feststedet og andre leverandører

Bryllupsdagen

- Pak en taske med skiftetøj til dagen derpå
- Pak praktiske ting: Hårlak, hårnåle, panodiler mm.
- Hæng tøjet parat, og pak hårpynt, der skal med til frisøren

Efter brylluppet

- Nyd bryllupsrejsen
- Bestil fotobøger fra jeres store dag
- Send takkekort

Husk, at bryllupsplanlægningen skal være hyggelig og sjov!



Informationer

MUNKEBJERGSALEN

Er velegnet til den helt store fest. I Munkebjergsalen er der hæve-sænke-scene og stort, fast dansegulv og en 374 tommer LED-skærm.

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 vestvendt terrasse.

HAVESTUEN

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

SALONERNE

Alle saloner har panoramaudsigt til Vejle Fjord og Munkebjergskoven samt udgang til nordvendt 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 nordvendt 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 på kr. 75,- på det bestilte antal personer.

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

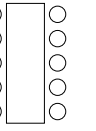
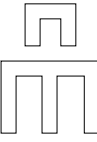
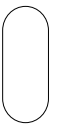
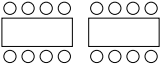
Salon 1 + 2 + 3

Salon 1 + 2 + 3 + 4

Salon 2 + 3

Salon 3 + 4

Har du spørgsmål, ønsker du en uforpligtende snak eller en rundvisning, så ring gerne 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 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
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 (dobbelt) 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.

HENSYNTAGEN TIL ALLERGENER OG SÆRLIGE KOSTBEHOV

Vi prioriterer gæsternes sikkerhed og trivsel højt og tager gerne hensyn til fødevarerallergier og andre kostbehov.

Giv os venligst besked inden arrangementet, så vi kan tilpasse menuen og sikre en tryk og velsmagende oplevelse for alle.

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.

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.