



Sig ja
til hinanden og til
en fest i romantiske og
billedskønne omgivelser

BRYLLUPSFEST PÅ MUNKEBJERG



MUNKEBJERG
HOTEL



Eftermiddagen

BRYLLUPSKAGE

Kreeret af vores egen konditor med de smage og den pynt, I ønsker.

Fra kr. 89,- 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 2 timer.

Kr. 345,- 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 ærtedecreme og saltede mandler

Pr. appetizer kr. 65,-

HJEMMELAVEDE SALTE SNACKS

Pr. kuvert kr. 45,-



Munkebjergs konditor tilbyder følgende tre bryllupskager:

BRYLLUPSKAGE 1

Kakao- og orangebund
Hindbærmousse
Hasselnødekrokant
70 % mørk chokolademousse
Kakao- og orangebund

BRYLLUPSKAGE 2

Genoisebund
Hvid chokolademousse
Mango- og passionsfrugtgelé
Passionsfrugtmousse
Genoisebund

BRYLLUPSKAGE 3

Nøddebund
Skovbærmousse
Feuilletineknas med mandler
Karamelmousse med saltet karamel
Nøddebund

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 marzipan
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. 30,- pr. person.

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 rømhøjer, dild og hollandaise

Bagt pighvar med friske ærter, sprød blegselleri og safrancrème

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

Mandelmazarin med ananas

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,-





Når I holder jeres bryllupsfest på Munkebjerg, er brudesuiten og en flaske crémant på værelset inkluderet i prisen. Er brudesuiten reserveret til anden side, tilbyder vi i stedet et af vores lækre Treetop-dobbeltværelser



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

Creme brulé 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 hønsekødssuppe 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, bær sirup og kærnemælksiscreme

NATMAD

- Pølsebord med specialiteter fra Munkebjergs egen slagter
- Hotdogs med det hele
- Bikse mad med syltede rødbeder, spejlæg og bearnaisesauce
- Klar hønsekødssuppe 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, saltbagte løg og rødvinssauce

DESSERT
Æblekompot med lemoncurd, brændt mandeliscreme og saltet karamelsauce
Hvid chokolademousse med hindbær, koldskålgelé og kærnemælkssorbet
Solbærmousse med marinerede solbær, vaniljeiscreme 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 minestrone­suppe 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

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	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
Kullermosaik med jordskokker 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
Tørret chokoladekage med mørk og hvid chokoladeganache, hengemte bær og yoghurtssorbet

NATMAD

Pølsebord med specialiteter fra Munkebjergs egen slagter
Hotdogs med det hele
Biksemd 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,-



FÅ JERES EGEN BARTENDER TIL JERES BRYLLUP, OG
LAD OS MIXE EN MASSE LÆKRE OG FABELAGTIGE
COCKTAILS TIL JER OG JERES GÆSTER.

TILKØB

SPIRITUS

Pr. flaske kr. 995,-

FRI BAR

Mix jeres egne drinks i 3 timer fra buffet med de gængse typer spiritus og juice.

Pr. kuvert kr. 225,-

SALTE SNACKS I BAREN

Pr. kuvert kr. 45,-

LEJ DIN EGEN BARTENDER

Hvis I afholder festarrangement 4 eller 5, og 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 på forhånd vælger.

Pr. kuvert kr. 350,-

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.

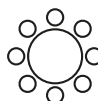
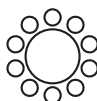
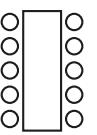
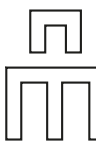
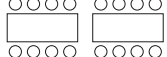
BØRN TIL FESTEN

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	 Enkeltstående 6-personersborde	 Enkeltstående 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**	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.

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.

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 brudevalsen
- 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!

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