

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
Henning Kohl
Køkkenschef

Michael Ogunbade
Michael Ogunbade
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, syrlige 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

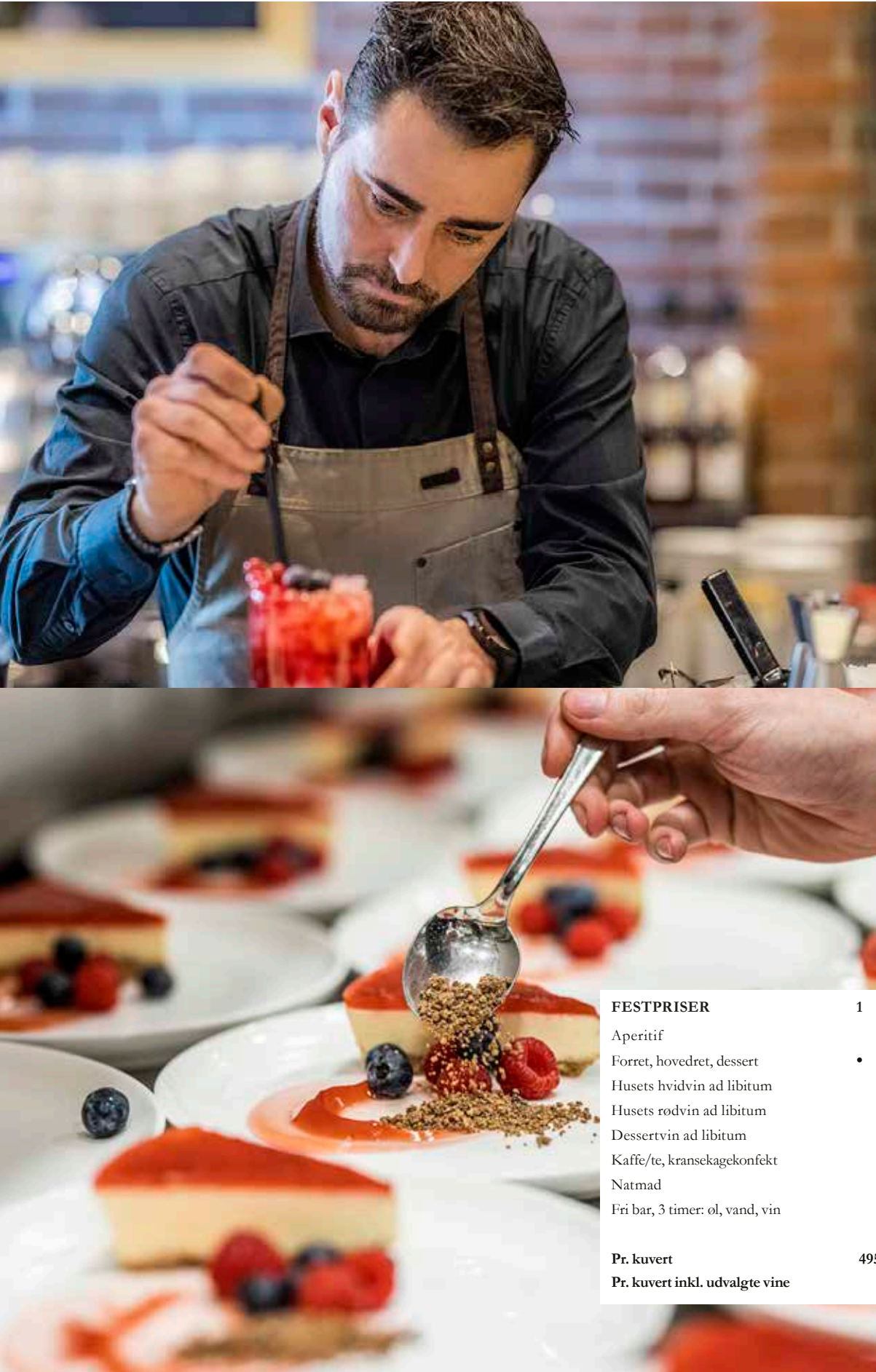
Æble-Tarte Tatin med vaniljeis og karamelsauce
Syltede rabarber, vaniljemousse samt nøddekrokant og rabarbersirup
Passionfrugttærte med broken gel af passionsfrugt, sprød tuille og tongabønneis

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 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

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

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
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				
Kronstyrfilet 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, vaniljeiscrème 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: øl, 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
- 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 yoghurtssorbet, 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

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 rugbrødscrumble
- Bagt kulmule med milde løg og havtorn
- Stegte kæmperejer med sprøde grønsager
- ”Tarteletter” – sprængt unghane i frikassé med små urter og bagerens butterdejsskaller
- 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
- Passionsfrugtmousse 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 Ljöjrom), 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.

MUNKEBJERG BRUNCH 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
Skærestegt samt udvalg af danske oste med syltede nødder
Skrumpe med bærkompost og hjemmelavet mysli
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 bærspøj 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.

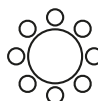
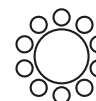
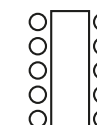
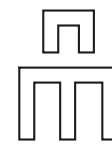
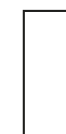
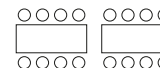
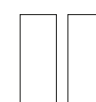
BØRN TIL FESTEN

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	 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.



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



MUNKEBJERG
HOTEL