

# Selskaber

i skønne omgivelser med masser  
af stemning og atmosfære



MUNKEBJERG  
HOTEL



# Velkommen

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.

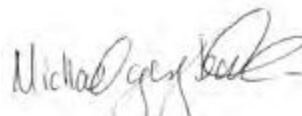
For dig betyder det, at når du vælger Munkebjerg Hotel, lægger du arrangementet i professionelle hænder, så du på den måde kan nyde festen sammen med dine gæster.

Kontakt [info@munkebjerg.dk](mailto: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**  
Køkkenchef



**Michael Ogungbade**  
Restaurantchef

## KLASSISK | MARTS-APRIL-MAJ

# Forårsfest

### APERITIF

Crémant d'Alsace eller Kir

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

### FORRET

Brødstegt vesterhavsfisk med syltet kartoffelbånd og letroget 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



<b>FESTPRISER</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
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				•
<b>Pr. kuvert</b>	<b>525,-</b>	<b>975,-</b>	<b>1.150,-</b>	<b>1.450,-</b>
<b>Pr. kuvert inkl. udvalgte vine</b>		<b>1.105,-</b>	<b>1.280,-</b>	<b>1.580,-</b>

## LUKSUS | MARTS-APRIL-MAJ

# Forårsfest

### APERITIF

Crémant d'Alsace eller Kir

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

### FORÅRSMENU

Hvide asparges med hasselnød i purløgssmør, 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 grevfedt  
Ristede hotdogs med det hele  
Små sprøde croissanter med tre slags fyld:  
klassisk skinkesalat, letrøget 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: øl, vand, vin				•	•
<b>Pr. kuvert</b>	<b>695,-</b>	<b>1.345,-</b>	<b>1.545,-</b>	<b>1.845,-</b>	<b>1.895,-</b>



# OVER 125 ÅR MED

*velvære og forkælelse*

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 håndsmedede 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

# Sommerfest

### 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 rødløg 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



<b>FESTPRISER</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
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				•
<b>Pr. kuvert</b>	<b>525,-</b>	<b>975,-</b>	<b>1.150,-</b>	<b>1.450,-</b>
<b>Pr. kuvert inkl. udvalgte vine</b>		<b>1.105,-</b>	<b>1.280,-</b>	<b>1.580,-</b>



## LUKSUS | JUNI-JULI-AUGUST

# Sommerfest

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

### 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				•	•
<b>Pr. kuvert</b>	<b>695,-</b>	<b>1.345,-</b>	<b>1.545,-</b>	<b>1.845,-</b>	<b>1.895,-</b>

## KLASSISK | SEPTEMBER-OKTOBER-NOVEMBER

# Efterårsmenu

### 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 kron dyrfilet med rosmarin, efterårsbeder, pommes rissoles og sherrysauce  
Langtidsstegt oksefilet med saltbakte 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



<b>FESTPRISER</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
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				•
<b>Pr. kuvert</b>	<b>525,-</b>	<b>975,-</b>	<b>1.150,-</b>	<b>1.450,-</b>
<b>Pr. kuvert inkl. udvalgte vine</b>		<b>1.105,-</b>	<b>1.280,-</b>	<b>1.580,-</b>





## LUKSUS | SEPTEMBER-OKTOBER-NOVEMBER

# Efterårsmenu

### APERITIF

Crémant d'Alsace eller Kir

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

### EFTERÅRSMENU

Østersfarseret rødtungefilet med artiskokcreme, lys rognsaucе 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 havre crumble

### 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				•	•
<b>Pr. kuvert</b>	<b>695,-</b>	<b>1.345,-</b>	<b>1.545,-</b>	<b>1.845,-</b>	<b>1.895,-</b>

## KLASSISK | DECEMBER-JANUAR-FEBRUAR

# Vinterfest

### APERITIF

Crémant d'Alsace eller Kir

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

### FORRET

Lavbagt torskfilet med persillerodscreme, crust af bacon og rødbeder samt persilleemulsion  
Vol-au-vent med marinerede rejer, syltet porre, tusind øer-emulsion og grønne urter  
Cremet 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 rodfrugter, 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, yoghurtorbet og honningtuille

### 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  
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



<b>FESTPRISER</b>	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				•
<b>Pr. kuvert</b>	525,-	975,-	1.150,-	1.450,-
<b>Pr. kuvert inkl. udvalgte vine</b>		1.105,-	1.280,-	1.580,-



## LUKSUS | DECEMBER-JANUAR-FEBRUAR

# Vinterfest

### 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 glace og fennikelcrudité  
Oksemørbrad/Beef Wellington med pastinak, sprøde løg og skalotteløgssauce  
Brud af mazarinkage med marmoreret ganache, karamel og kirsebørsorbet

### 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. 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				•	•
<b>Pr. kuvert</b>	<b>695,-</b>	<b>1.345,-</b>	<b>1.545,-</b>	<b>1.845,-</b>	<b>1.895,-</b>

# 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 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. 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 svampefars, løgconfit og stegte røg  
Bernese Rösti og stegte kartofler  
Tre gode salater efter årstiden  
Ostebræt med danske oste, oliven, syltede nødder og hybenkompot  
Desserttapas med fem forskellige desserter

# Buffeter

## **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  
Vesterhavsost 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 rødspættefilet 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

# Klassikere

### FORRET

Gravet laksefilet på tallerken med rævesauce, 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*



# Informationer

## **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

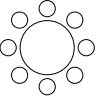
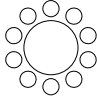

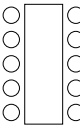
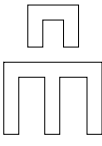


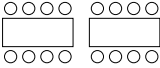

Salon 1 + 2 + 3

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	 Enkelstående 6-personersborde	 Enkelstående 10-personersborde	 Hestesko eller E-bord	 Langt bord Ovalt	 Langt bord Rektangulært	Lokalestørrelse m	Lokalestørrelse m <sup>2</sup>
<b>Munkebjergsalen</b>	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
<b>Skovsalen*</b>	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
<b>Evergreen</b>	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
<b>Fjordsalen</b>	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
<b>Havestuen</b>	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
<b>Salon 1</b>	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
<b>Salon 2</b>	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
<b>Salon 3</b>	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
<b>Salon 4</b>	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
<b>Treetop 4</b>	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
<b>Treetop 2 + 3 + 4</b>	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
<b>Panorama Restauranten</b>	19 borde 152 personer**	19 borde 190 personer**	Enkelstående borde (dobbel) 8 personer pr. bord 28 + 1 bord(e) = 224 + 12 personer**		Enkelstående 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