



MUNKEBJERG
HOTEL

Sig ja

til hinanden og til
en fest i romantiske og
billedskønne omgivelser



Eftermiddagen

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 ærtedecreme og saltede mandler
Pr. appetizer kr. 65,-

HJEMMELAVEDE SALTE SNACKS

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 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. 45,- pr. person.



KLASSISK | MARTS-APRIL-MAJ

Førårsbryllup

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 passionsfrugttærte 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 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. 25,- pr. kuvert



FESTPRISER	1	2	3	4
Aperitif		•	•	•
Forret, hovedret, dessert	•	•	•	•
Husets hvidvin ad libitum		•	•	•
Husets rødvin ad libitum		•	•	•
Dessertvin ad libitum		•	•	•
Kaffe/te, kransekagekonfekt			•	•
Natmad			•	•
Fri bar, 3 timer: øl, vand, vin				•
Pr. kuvert	525,-	975,-	1.150,-	1.450,-
Pr. kuvert inkl. udvalgte vine		1.105,-	1.280,-	1.580,-

LUKSUS | MARTS-APRIL-MAJ

Forårsbryllup

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 grevafedt

Ristede hotdogs med det hele

Små sprøde croissanter med tre slags fyld:

klassisk skinkesalat, lettrøget hønsesalat, rejesalat med citron

TILKØB TIL NATMAD

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

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

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



OVER 125 ÅR MED

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.

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



KLASSISK | JUNI-JULI-AUGUST

Sommerbryllup

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 tomat sauce 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 hjemmebakket 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. 25,- pr. kuvert



FESTPRISER	1	2	3	4
Aperitif		•	•	•
Forret, hovedret, dessert	•	•	•	•
Husets hvidvin ad libitum		•	•	•
Husets rødvin ad libitum		•	•	•
Dessertvin ad libitum		•	•	•
Kaffe/te, kransekagekonfekt			•	•
Natmad			•	•
Fri bar, 3 timer: øl, vand, vin				•
Pr. kuvert	525,-	975,-	1.150,-	1.450,-
Pr. kuvert inkl. udvalgte vine		1.105,-	1.280,-	1.580,-



LUKSUS | JUNI-JULI-AUGUST

Sommerbryllup

APERITIF

Crémant d'Alsace eller Kir

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

SOMMERMENU

Stegte kammuslinger med syrligt æble, blomkål og rognsauc

Tatar af kalveinderlår med sesamemulsion, peberrodssne og ristet brioche

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

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				•	•
Pr. kuvert	695,-	1.345,-	1.545,-	1.845,-	1.895,-

KLASSISK | SEPTEMBER-OKTOBER-NOVEMBER

Efterårsbryllup

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 krondyrfilet med rosmarin, efterårsbeder, pommes rissoles og sherrysauce
Langtidsstegt oksefilet med saltbagte skalotteløg, græskar og rødvinssauce

DESSERT

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

TILKØB

Oksemørbrad til hovedretten. Kr. 80,- pr. kuvert
Tre udvalgte oste med syltede nødder, kvæde og hjemmebakket kiks. Kr. 115,- pr. kuvert

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
Aperitif		•	•	•
Forret, hovedret, dessert	•	•	•	•
Husets hvidvin ad libitum		•	•	•
Husets rødvin ad libitum		•	•	•
Dessertvin ad libitum		•	•	•
Kaffe/te, kransekagekonfekt			•	•
Natmad			•	•
Fri bar, 3 timer: øl, vand, vin				•
Pr. kuvert	525,-	975,-	1.150,-	1.450,-
Pr. kuvert inkl. udvalgte vine		1.105,-	1.280,-	1.580,-



LUKSUS | SEPTEMBER-OKTOBER-NOVEMBER

Efterårsbryllup

APERITIF

Crémant d'Alsace eller Kir

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

EFTERÅRSMENU

Østersfarseret rødtungefilet med artiskokcreme, lys rognsauc 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 brombærsorbet, brombær og havrecrumble

NATMAD

Stort pølsebord fra egen slagter med garniture, brød og grevefedt

Ristede hotdogs med det hele

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

TILKØB TIL NATMAD

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

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

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

KLASSISK | DECEMBER-JANUAR-FEBRUAR

Vinterbyglap

APERITIF

Crémant d'Alsace eller Kir

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

FORRET

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

TILKØB

Oksemørbrad til hovedretten. Kr. 80,- pr. kuvert
Tre udvalgte oste med syltede nødder, kvæde og hjemmebakket kiks. Kr. 115,- pr. kuvert

NATMAD

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

TILKØB TIL NATMAD

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



FESTPRISER	1	2	3	4
Aperitif		•	•	•
Forret, hovedret, dessert	•	•	•	•
Husets hvidvin ad libitum		•	•	•
Husets rødvin ad libitum		•	•	•
Dessertvin ad libitum		•	•	•
Kaffe/te, kransekagekonfekt			•	•
Natmad			•	•
Fri bar, 3 timer: øl, vand, vin				•
Pr. kuvert	525,-	975,-	1.150,-	1.450,-
Pr. kuvert inkl. udvalgte vine		1.105,-	1.280,-	1.580,-



LUKSUS | DECEMBER-JANUAR-FEBRUAR

Vinterbyglups

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 grevafedt
Ristede hotdogs med det hele
Mulligatawny, indisk karrysuppe med løse ris, kylling og grønsager

TILKØB TIL NATMAD

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

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

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

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, rødvinsglaseret, sprængt and med sæsonens
grønsager, hvide kartofler og rødvinssauce

Pris pr. kuvert kr. 288,-

Helstegt oksehøjreb med krølfedt, rødvinssauce,
bearnaisesauce og hvidløgstegte 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,-



An aerial photograph of a vast forest with trees in various shades of green, yellow, and orange, indicating autumn. In the far distance, a town or city is visible under a heavy, grey, overcast sky. The text 'FORKÆLELSE MED FORMAT' is centered in the middle of the image in a white, serif, all-caps font.

FORKÆLELSE MED FORMAT

Siden 1967



Cocktails

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. 65,-

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 tre timer med fri bar. Vi mixer fem forskellige cocktails til jer, som I på forhånd vælger.

Pr. kuvert kr. 350,-



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.

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 lyddæpende silketapet på samtlige vægge, prismelysekrone 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 østvendt terrasse.

TERRASSEN MOD VEJLE FJORD

I godt vejr er terrassen med sin storslåede udsigt et velegnet sted at servere velkomstdrink for sine gæster.

OVERNATNING

Holdes festen hos os, tilbyder vi overnatning til jer og jeres gæster til attraktive priser.

EN EKSTRA HÅND

Vi er gerne behjælpelig med musik, transport eller fotograf.

INKLUDERET I PRISEN

Selskabslokale, opdækning, personale, der følger jer under hele arrangementet, bordopstilling, duge, servietter og blomsterdekorationer kreeret af vores egen blomsterdekoratør.

AFTENSELSKAB

Er berammet til 8 timer. Ønsker man at forlænge festen ud over dette, beregnes en merpris pr. person pr. time.

BØRN TIL FESTEN

Børn 0-2 år er uden beregning. Børn 3-11 år er halv pris, når der bestilles samme menu som til de voksne.

KOMBINATIONSMULIGHEDER

I skemaet er anført de bordopstillinger, der egner sig bedst til de enkelte lokaler. Der kan opstilles færre borde, og nogle af lokalerne kan kombineres.

Se nedenfor.

Munkebjergsalen + Skovsalen

Fjordsalen + Salon 4

Fjordsalen + Salon 1-4

Salon 1 + 2

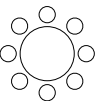
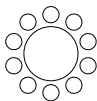
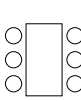
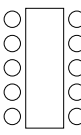
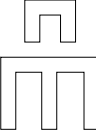
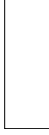
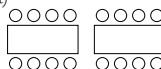
Salon 1 + 2 + 3

Salon 1 + 2 + 3 + 4

Salon 2 + 3

Salon 3 + 4

Har du spørgsmål, eller ønsker du en uforpligtende snak eller rundvisning, så ring til os på **76 42 85 00**.

	 Runde borde 8 pers. Ø 170 cm	 Runde borde 10 pers. Ø 180 cm	 Enkeltstående 6-personersborde	 Enkeltstående 10-personersborde	 Hestesko eller E-bord	 Langt bord Ovalt	 Langt bord Rektangulært	Lokalestørrelse m	Lokalestørrelse m ²
Munkebjergsalen	25 borde 200 personer	25 borde 250 personer	36 borde 216 personer	28 borde 280 personer	Maks. 170 personer	Maks. 60-70 personer	Maks. 60-70 personer	28 x 21	600
Skovsalen*	16 borde 128 personer	16 borde 160 personer	21 borde 126 personer	14 borde 140 personer	Maks. 80 personer	Maks. 46 personer	Maks. 46 personer	23 x 11	250
Evergreen	13 borde 104 personer	13 borde 130 personer	Maks. 120 personer	Maks. 120 personer	Maks. 80 personer	Maks. 50 personer	Maks. 50 personer	16 x 10,5	168
Fjordsalen	13 borde 104 personer	13 borde 130 personer	Maks. 120 personer	Maks. 120 personer	Maks. 80 personer	Maks. 50 personer	Maks. 50 personer	19 x 10,5	200
Havestuen	3 borde 18 personer	2 borde 16 personer	4 borde 16 personer	2 borde 16 personer		Maks. 18 personer	Maks. 18 personer	9,5 x 5,5	52
Salon 1	3 borde 24 personer	3 borde 30 personer	6 borde 36 personer	3 borde 30 personer		Maks. 28 personer	Maks. 28 personer	8,5 x 5	42,5
Salon 2	5 borde 40 personer	5 borde 50 personer	12 borde 72 personer	8 borde 80 personer	Maks. 74 personer	Maks. 38 personer	Maks. 36 personer	11 x 8,5	93,5
Salon 3	5 borde 40 personer	5 borde 50 personer	12 borde 72 personer	8 borde 80 personer	Maks. 74 personer	Maks. 38 personer	Maks. 36 personer	11 x 8,5	93,5
Salon 4	5 borde 40 personer	5 borde 50 personer	12 borde 72 personer	8 borde 80 personer	Maks. 74 personer	Maks. 38 personer	Maks. 36 personer	11 x 8,5	93,5
Treetop 4	4 borde 32 personer	4 borde 40 personer	6 borde 36 personer	2 borde 20 personer	Maks. 26 personer	Maks. 20 personer	Maks. 20 personer	7 x 8,7	61
Treetop 2 + 3 + 4	6 borde 48 personer	6 borde 60 personer	7 borde 42 personer	3 borde 30 personer	Maks. 34 personer	Maks. 30 personer	Maks. 30 personer	17,9 x 3,5/7	93
Panorama Restauranten	19 borde 152 personer**	19 borde 190 personer**	Enkeltstående borde (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.