



Kom med til

# Årets julefest

Musik | Dans | Lars Hjortshøj  
Masser af lækker julemad



MUNKEBJERG  
HOTEL



Få gang i lattermusklerne sammen med kollegerne eller vennerne, når Lars Hjortshøj underholder til Munkebjergs julefester.



# OPLEV ELITEN BLANDT DANSKE KOMIKERE

*Lars Hjortshøj*

Når Lars Hjortshøj er på scenen, leverer han et hundrede procent professionelt standupshow.

Lars Hjortshøj har igennem flere årtier været en af de absolut skarpeste komikere på den danske standupscene både i radio og på tv, og uanset om det er i rollen som standupper eller konferencier, brillerer Lars Hjortshøj med sit usædvanlige talent for at tilpasse sig enhver situation og udnytte forholdene til at skabe en helt unik oplevelse, som får publikum til at ligge flade af grin.

”Lars Hjortshøj: Han er fandeme sjov!”

”75 veloplagte minutter serveret uden den mindste tomgang”

”Lars Hjortshøj er stadig et komisk talent af de større ”

Ekstra Bladet

”Han må være danmarksmester i shortform standupcomedy”

”Fem kvarters imponerende høj jokerate fra en af landets største teknikere på det felt”

POV International

**Oplev Lars Hjortshøj til julefesterne på Munkebjerg Hotel  
den 29. og 30. november og den 6., 7., 13. og 14. december 2024.**



# LÆN JER TILBAGE, OG NYD FESTLIGHEDERNE SAMMEN

## *Julefester med det hele*

### **Julefester med det hele**

Munkebjergs julefester er til jer, der holder af lækker julemad, dans og underholdning, der inviterer til grin og latterkrampe med venner og kolleger. I kan trygt låne jer tilbage og nyde øjeblikket, når I besøger Munkebjerg Hotel.

**Julefesterne afholdes kl. 18.00-01.00**, og alle aftner serveres vores velkendte, overdådige, klassiske julebuffet, der løbende bliver fyldt op med både kolde og varme retter.

“**Festoriginalerne**” spiller op til dans og underholder alle aftner fra kl. 18.00 med virkelig god musik. Alt fra Robbie Williams, Queen, Danseorkesteret og Beatles til Thomas Helmig og meget, meget mere. Vi garanterer, at der er noget for alle.

### **Pris pr. kuvert kr. 750,-**

Inkl. julebuffet, kaffe/te, underholdning og livemusik, der spiller op til dans.

### **DRIKKEVARER, AD LIBITUM**

Så ved I, hvad I får, uden ekstra omkostninger.

### **Pakke 1 | Ad libitum, kl. 18-21 | Pr. kuvert kr. 420,-**

Almindelig øl, juleøl, vand, hvid- og rødvin.

### **Pakke 2 | Ad libitum, kl. 18-01 | Pr. kuvert kr. 595,-**

Almindelig øl, juleøl, vand, hvid- og rødvin.

### **Pakke 3 | Ad libitum, kl. 18-01 | Pr. kuvert kr. 795,-**

Kl. 18-01: Almindelig øl, juleøl, vand, hvid- og rødvin.

Kl. 21-01: Mokaï, Breezers og drinks.

Julefest inkl. drikkevarer	1	2	3	4
Julebuffet, underholdning og musik	•	•	•	•
Drikkevarepakke 1		•		
Drikkevarepakke 2			•	
Drikkevarepakke 3				•
<b>Pr. kuvert</b>	<b>750,-</b>	<b>1.170,-</b>	<b>1.345,-</b>	<b>1.545,-</b>



fest  
originalerne  
ORIGINAL POP-ROCK

fest  
originalerne  
ORIGINAL POP-ROCK

JAKOB SINDBERG

fest  
originalerne  
ORIGINAL POP-ROCK



# Datoer

## Julefesterne afholdes:

Fredag den 29. november og lørdag den 30. november, kl. 18.00-01.00.

Fredag den 6. december og lørdag den 7. december, kl. 18.00-01.00.

Fredag den 13. december og lørdag den 14. december, kl. 18.00-01.00.

Er I flere end 40 personer, og ønsker I at spise for jer selv? Fra fredag den 29. november er det muligt at få julebuffeten serveret i jeres eget, hyggelige lokale.

## Julebuffet, kaffe og te

**Pris pr. kuvert kr. 550,-**

Ekskl. drikkevarer, Lars Hjortshøj og musik.

Kontakt os på tlf. 76 42 85 00.

# En julebuffet, I vil elske.

Vores julebuffet byder på traditionel julemad med lækre, hjemmelavede specialiteter fra vores charcuteri, røgeri, bageri, konditori og køkken.

## Fisk og skaldyr

Marinerede sildefileter med karrysalat  
Kryddersild med rødøg og salte kapers  
Rugmelsstegte sild i eddikelage med peberrod og løg  
Hjemmerøget laksefilet med flødestuvet spinat  
Grønlandske rejer med citron og mayonnaise  
Solæg som garniture til kryddersild  
Dildgravet laks med sennepsdressing og surbrød  
Rødspattefilet med citronbåde og remoulade

## Koldt og varmt

Rullesteg med svesker, rødkålssalat med appelsin og nødder  
Slagterens sylte med sennep og ingefærsyltede rødbeder  
Lun, hjemmelavet leverpostej med sprød bacon og stegte svampe  
Surrrib med syltede græskar  
Kålpølser med grønlangkål  
Velhængt oksehøjreb med bearnaisesauce og klassiske flødekartofler  
Mør andesteg med sukkerbrunede kartofler  
Sprød ribbenssteg med julerødkål  
Blodpølse med mørk sirup og kanelsukker  
Tarteletter med høns i asparges  
Hjemmelavet julemedister med julekål og kanelsukker  
Juleinspirerede salater

## Ost og dessert

Udvalg af lokale oste med syltede nødder, oliven og hjemmebagte kiks  
Frugtsalat med chokoladebrud  
Risalamande med lun kirsebærsaube  
Figner, dadler og frisk frugt  
Macarons med citronsaltkaramel  
Konditorens kranskagekonfekt

## Brød fra eget bageri

Focacciabrød  
Surdejsbrød fra vores stenovn og surbrød med kommen  
Munkebjergs signaturbrød og valnøddebrød med figner

# NYD NÆRVÆRET OG DEN UFORSTYRREDE SNAK I EGET LOKALE

## *Polige julefester*

I kan også holde julefester i eget lokale uden musik, dans og underholdning. Book på telefon 76 42 85 00.

### Julemenu

Ristet torsk – crust af bacon og parmesan – marinerede  
rødbeder – rødbedegastrik – kaviar

Minihotdogs med confiteret andelår – marineret  
tyttebær – skalotteløg – karsemayonnaise

Iberico-nakkekam med puffet spæk – grillet gulerodspuré  
- grønkål – røget marvsauce med julens krydderier

Brud af Gammel Knas – trøffelhonning – abrikosbrød

Arme riddere – kirsebærkompot – amarena-sifon  
– hvid kaneliscreme – honningtulle

3-rettersmenu kr. 475,-

4-rettersmenu kr. 515,-

5-rettersmenu kr. 575,-

### Juleanretning

Marineret sild med æblesalat, rødæg og kapers

Hjemmelavet stegt sild med peberrod og løg

Paneret fiskefilet med rørt remoulade og citron

Slagterens sylte med sennep og ingefærsyltede rødbeder

Gravad svineinderlår med rævedressing og surbrød

Tarteletter med høns i asparges

Hjemmelavet leverpostej med stegte svampe og bacon

Sliders med pulled and, stegte æbler, løg og emulsion  
på brunede kartofler

Slagterens hjemmelavede kålpølser og grønkål

Ribbenssteg med julerødkål

To slags lokale oste med rødvinssyltede nødder

Munkebjergs Sachertorte med abrikos og Cointreau

Pris pr. kuvert kr. 450,-

Minimum seks kuverter

Serveres alle dage fra fredag den 29. november 2024.





# Sov godt

## LAD BILEN STÅ, OG TAG EN OVERNATNING EFTER JULEFESTEN

En overnatning inkluderer morgenmad og fri adgang til wellnessområdet. Du kan om morgenen slappe af indtil kl. 11.00, hvor der er check-out.

I forbindelse med julefest er prisen på en overnatning:

**Kr. 695,- pr. person i delt dobbeltværelse**  
**Kr. 1.195,- for enkeltværelse**

# Gourmetjulefester

## Ønsker I en oplevelse udover det sædvanlige ?

Midt i Munkebjergskoven ligger Treetop Restauranten som et symbol på dedikation til godt håndværk og dyb kærlighed til naturen. Treetops køkken er "nyt nordisk" med fokus på de små leverandører og en bæredygtig tankegang.

Menuerne i restauranten bærer præg af sæsonens udvalg af råvarer med fokus på håndværk, smag og æstetik. Køkkenet hylder de lokale råvarer, som omhyggeligt vælges fra nærliggende gårde og havne. Hver en ingrediens fortæller en historie om jordens generøsitet og landmændenes utrættelige dedikation.

Når I smager retterne, smager I ikke kun den friskhed, som naturen tilbyder, men også håndværket og omhuen bag hver tilberedning.

Missionen er at skabe en spiseoplevelse, hvor gæster kan føle og smage dedikationen i hver eneste bid, fra de friskeste lokale råvarer til den endelige præsentation på tallerkenen.

**Indblik**            **kr. 1.100,- pr. person**

**Helheden**        **kr. 1.500,- pr. person**

Menuerne er inkl. champagne, snacks, kaffe og sødt. Der er mulighed for tilkøb af vinmenuer og/eller juicemenu med hjemmelavede juicer.

Ring til os for booking af en fantastisk smagsoplevelse i Treetop Restauranten.







# Kontakt os

for booking eller  
spørgsmål i forbindelse  
med jeres julefest.



**MUNKEBJERG**  
HOTEL