



Konfirmation 2025

Til jeres konfirmationsfest tilbyder vi muligheden for at sammensætte en skræddersyet tre-rettersmenu, baseret på udvalgte retter fra vores eksisterende buffetforslag. Eller I kan vælge en spændende konfirmationsbuffet. Vores lokaler er lyse og byder på en betagende udsigt over Munkebjergskoven eller Vejle Fjord. Bordene er altid smukt dækket med hvide duge og servietter, suppleret af lys og blomster i harmoniske farver, der fremhæver lokalerne på smukkeste vis.

3-RETTERSMENU

Forretter

- Tarteletter med høns i asparges
- Rørt tatar af hjemmerøget laksefilet, dildemulsion, sprødt rugbrød og urtesalat
- Munkebjergs store fisketallerken med tigerrejer, kammusling, røget laksefilet, ovnbagt vesterhavsfisk, små salater samt tomatmayonnaise. Plus kr. 30 pr. kuvert.

Hovedretter

- Langtidsstegt kalvefilet med nye grønsager, stegte svampe og sennepssauce
- Dansk svinefilet med grønne asparges, rødfrugter og purlogssauce
- Urtefarseret kylling fra Hopballe Mølle med nye grønsager og suprême sauce

Desserter

- Munkebjergs islagkage med chokoladesauce og friske bær
- Bagerens nøddekurv med tre slags is og sorbet, chantillycreme og bagt hvid chokolade
- Vaniljemousse med rabarberspejl, kompot og sorbet

Pris pr. kuvert 495,-

Inkl. blomsterdekorationer, servietter, lys og hvide duge

NATMAD

- Munkebjergs pølsebord med pålæg fra egen slagter, garniture, brød og smør
- Hotdog som tag selv-buffet med det hele
- Byg selv-burger

Pris pr. kuvert 105,-

DRIKKEVARER

- Velkomstdrink pr. glas 90,-
- Sprøde snacks til velkomstdrink pr. kuvert 50,-
- Domaine de Pellehaut, Harmonie de Gascogne pr. flaske 410,-
- Seigneur de Beauval, Bordeaux Supérieur pr. flaske 410,-
- Dessertvin pr. glas 70,-
- Sodavand 37,-
- Øl 42,-
- Kaffe/te pr. kuvert 40,-
- Hjemmelavet kranskekagekonfekt pr. kuvert 40,-





Konfirmation 2025



KONFIRMATIONSBUFFET 1

- Varmrøget laksefilet, persilleemulsion, urtesalat og crumble
- Landskinke med grønne asparges og parmesanost
- Håndpillede rejer i salater med sesammayo
- Græske frikadeller og sennepsmarinerede rødbeder
- Langtidsstegt kalvefilet, bagte rodfrugter vendt i persillepesto
- Urtefarseret Hopballe Mølle-kylling med stegte kartofler og sennepssauce
- Tre salater: Grøn salat med melon og mozzarella, tomat salat med peberfrugt nye løg, fetaost og grov salat
- Munkebjergs tiramisu
- Brownie med mokka creme
- Vaniljemousse med rabarberspejl og kompot

Pris pr. kuvert 525,-

Inkl. blomsterdekorationer, servietter, lys og hvide duge



KONFIRMATIONSBUFFET 2

- Bresaola, hvide asparges og kørvelvinaigrette
- Tatar af hjemmerøget laksefilet med sesamsauce, puffed ris
- Spinatwraps med rejer, agurk, avocadocreme og teriyakisauce
- Tarteletter med høns i asparges
- Langtidsstegt oksefilet med små gulerødder
- Sliders med pulled pork og marineret kål
- Krydderkartofler og rødvinssauce
- Vol-au-vent med sprængt kalvebryst i trøffelrikassé
- Tre salater: Grøn salat med melon og mozzarella. Tomat salat med peberfrugt, nye løg, fetaost og grov salat
- Udvalg af gode oste med garniture
- Kærnemælks panna cotta med jordbær spejl
- Bagt rabarberkage med crumble og pisket creme chantilly
- Kiksekage med marineret ananas

Pris pr. kuvert 575,-

Inkl. blomsterdekorationer, servietter, lys og hvide duge



Kontakt info:

Munkebjergvej 125
DK-7100 Vejle
+45 7642 8500
Info@munkebjerg.dk
munkebjerg.dk