



MUNKEBJERG
HOTEL



Selskaber

i skønne omgivelser med masser
af stemning og atmosfære



Velkommen

Velkommen til din fest på Munkebjerg Hotel

Drømmer du om en fest i unikke og stemningsfulde omgivelser? Så byder vi dig hjerteligt velkommen til Munkebjerg Hotel – et sted, hvor historien, naturen og atmosfæren danner en perfekt ramme om din særlige dag.

Når du vælger Munkebjerg Hotel, overlader du ansvaret til vores professionelle personale.

Vi tager dig trygt i hånden fra første møde og er med hele vejen – fra den første planlægning til de sidste toner danser ud i natten – så du kan læne dig tilbage og nyde dagen sammen med dine gæster.

Vores selskabslokaler bliver altid opdækket med hvide duge, lys, servietter og smukke blomster.
Har du specielle ønsker?
Så tal med os – på Munkebjerg er alt muligt.

I denne brochure finder du inspiration og idéer til, hvordan din fest kan sammensættes.

Vi præsenterer et udvalg af vores festmenuer og buffETForslag, så du nemt kan få et overblik over både muligheder og priser – og planlægge den fest, du kunne tænke dig.

Vi har mange års erfaring med at arrangere mindeværdige fester og står klar med professionel rådgivning, så vi sammen kan skabe et arrangement, hvor hver eneste detalje er på plads.

Kontakt os på info@munkebjerg.dk for et uforpligtende tilbud og en personlig rundvisning i vores smukke lokaler.

Det vil glæde os at byde dig og dine gæster velkommen på Munkebjerg Hotel.

KLASSISK MENU | MARTS-APRIL-MAJ



APERITIF

Crémant d'Alsace

Tilkøb: Hjemmelavede salte snacks
Saltmandler, rodfrugtchips og sprød butterdej med aioli og pesto
Kr. 65,- pr. kuvert.

FORRET

Brødstegt kuller med syltede kartoffelbånd og lettrøget blanketsauce
Hjemmerøget laksefilet med rygeost, radise, karse og sprødt rugbrød
Hvide asparges med saucemousseline og kørvelvinaigrette

HOVEDRET

Langtidsstegt oksefilet med timian, nye gulerødder i variation og rødvinssauce
Dansk lam med nye grønsager, persillerösti og lammesky
Trøffelfarseret unghanebryst med sauterede grønne asparges, puré af grønne ærter og supremesauce

DESSERT

Lun rabarbertærte med mandeliscreme og broken gel
Chokoladekage i 3 lag af brownie, trøffel og mousse, rabarbersorbet og bagt chokolade
Nøddekurv fra eget bageri med tre slags is, frisk frugtsalat og chantillycreme

TILKØB

Oksemørbrad til hovedretten. Kr. 95,- pr. kuvert
Tre udvalgte oste med nøddesylt, kvæde og hjemmebagte 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. 35,- pr. kuvert
Sprængt ribbenssteg med rødkål. Kr. 35,- pr. kuvert



VEGETARMENU | MARTS-APRIL-MAJ



FORRET

Courgette fleur med peberduxelle, saltet courgette og sellerifløjlscreme

HOVEDRET

Kartoffelrøsti med forårsgrønt i sennepsdressing, syltede sennepskorn og boghvede

DESSERT

Rabarbersuppe, vegansk iscreme og mynte

Vi prioriterer gæsternes sikkerhed og trivsel højt og tager gerne hensyn til fødevareallergier og andre kostbehov. Giv os venligst besked inden arrangementet, så vi kan tilpasse menuen og sikre en tryk og velsmagende oplevelse for alle.

Ønskes den vegetariske menu, tilpasses denne for hele selskabet, så alle får en sammenhængende og fuldendt madoplevelse.

Vi står naturligvis til rådighed, hvis I har spørgsmål eller ønsker til menuens sammensætning.

FESTPRISER PR. KUVERT	1	2	3	4
Aperitif		•	•	•
Forret, hovedret, dessert	•	•	•	•
Husets hvidvin, rødvin, dessertvin, øl, vand ad libitum		•	•	•
Kaffe/te, kransekagekonfekt			•	•
Natmad			•	•
Fri bar, 2 timer: øl, vand, vin efter middagen				•
Pr. kuvert	535,-	995,-	1.190,-	1.490,-
Pr. kuvert inkl. udvalgte vine		1.200,-	1.350,-	1.600,-

LUKSUSMENU | MARTS-APRIL-MAJ

Forårsfest

Minimum 20 personer

APERITIF

Crémant d'Alsace

Tilkøb: Hjemmelavede salte snacks

Saltmandler, rodfrugchips og sprød butterdej med aioli og pesto

Kr. 65,- pr. kuvert.

FORÅRSMENU

Hvide asparges med hasselnødder i purlogssmør, Rømhøjer, stenbidderrogn og luftig hollandaise

Pocheret pighvar med blomkål, blæksprutte og kraftig pighvarrefumet med caviar

Oksemørbrad Wellington med morkelsauce, kartoffelfondant, farseret morkel og nye løg

Baked Alaska med rabarberkompot, amarettogelé, chokoladesne og mokkais

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, letroget hønsesalat, rejesalat med citron

TILKØB TIL NATMAD

Varm leverpostej, bacon og champignon. Kr. 35,- pr. kuvert

Sprængt ribbenssteg med rødkål. Kr. 35,- pr. kuvert

VEGETARMENU LUKSUS



Skal bestilles af hele selskabet

Let grønsagsconsommé med fyldte pastapuder og persille

Farseret morkel i egen emulsion og med ”skovbund”

Hvide asparges med lind polenta og glasklare løg

Clafoutis af rabarber med sprød havre og frisk yuzosorbet

FESTPRISER	1	2	3	4	5
Aperitif		•	•	•	•
4-rettersmenu	•	•	•	•	•
Luksusvinmenu med 4 udvalgte vine, øl og vand		•	•	•	•
Kaffe/te, petitfours			•	•	•
Avec					•
Natmad			•	•	•
Fri bar, 2 timer: øl, vand, vin efter middagen				•	•
Pr. kuvert	725,-	1.395,-	1.595,-	1.895,-	1.950,-



MUNKEBJERGS

Klassikere

FORRET

Gravet laksefilet på tallerken med rævesauce, surbrød og stegt citron
Kr. 205,- pr. kuvert

Hummersuppe med cognac, vesterhavsfisk og jomfruhummer
Kr. 195,- pr. kuvert

Vejle Ådal-ørred, saltet og letrøget. Glaseret med hollandaisesauce og spinat
Kr. 185,- pr. kuvert

HOVEDRET

Hel, sødmælkspocheret pighvar med kørvelmousseline,
dampede grønsager og smørvendte aspargeskartofler
Min. kr. 400,- pr. kuvert afhængig af dagsprisen for pighvar

Hel, rødvinsglaseret, sprængt and med sæsonens
grønsager, hvide kartofler og rødvinssauce
Kr. 310,- pr. kuvert

Helstegt oksehøjreb med krølfedt, rødvinssauce,
bearnaisesauce og hvidløgstegte kartofler
Kr. 365,- pr. kuvert

DESSERT

Pandekager med suzettesauce, vaniljeis og ristede mandler
Kr. 145,- pr. kuvert

Rubinsteinerkage med fyldte profiteroles og frugtsalat
Kr. 145,- pr. kuvert

Munkebjergs islagkage med æblekompot og chokoladesauce
Kr. 145,- pr. kuvert

Den klassiske menu kan kun vælges ved selskaber i eget lokale og ved minimum 15 personer.
Ved færre gæster henviser vi til det aktuelle menukort i Panorama Restaurant.

Cocktails

TILKØB

SPIRITUS

Pr. flaske fra kr. 995,-

FRI BAR

Mix jeres egne drinks i 2 timer fra buffet
med de gængse typer spiritus, juice og sodavand

Kr. 275,- pr. kuvert

Ønskes der flere timer er der en mer' pris på kr. 75,- pr. person pr. time.

~

SALTE SNACKS I BAREN

Saltmandler, rodfrugtchips og sprød butterdej med aioli og pesto.

Kr. 65,- pr. kuvert

EGEN BARTENDER

Hvis I ønsker, at en af vores dygtige bartendere
skal mixe lækre cocktails til jer, så lej en bartender
i 2 timer med fri bar.

Vi mixer fem forskellige
cocktails til jer, som I vælger på forhånd.

Kr. 350,- pr. kuvert

KLASSISK MENU | JUNI-JULI-AUGUST



Minimum 20 personer

APERITIF

Crémant d'Alsace

Tilkøb: Hjemmelavede salte snacks

Saltmandler, rodfrugchips og sprød butterdej med aioli og pesto

Kr. 65,- pr. kuvert.

FORRET

Pandestegt rødfisk med spidskål, ramsløgsolie og hummerbisque

Vejle Ådal ørred med grønne urter, "skilt" hvid tomatsauce og tomatconfit

Terrine af Hopballemøllekylning med persillemayonnaise, saltede cashewnødder og linser

HOVEDRET

Krondyrfilet og kølle, grillet persillerod, aubergineconfit og rosmarinsauce

Spinatfarseret unghanebryst med løgtema, nye kartofler vendt i pesto og persillesky

Timianstegt kalvefilet med sommergrønt, rødvinssauce og nye persillekartofler

DESSERT

Creme brulé af hvid chokolade med friske jordbær, jordbærsorbet og små kys

Munkebjerg islagkage med friske bær, chokoladeganache og varm chokoladesauce

Rødgrød af danske bær med flødeis og sprød honningkage

TILKØB

Oksemørbrad til hovedretten. Kr. 95,- 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

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

TILKØB TIL NATMAD

Varm leverpostej, bacon og champignon. Kr. 35,- pr. kuvert

Sprængt ribbenssteg med rødkål. Kr. 35,- pr. kuvert



VEGETARMENU | JUNI-JULI-AUGUST



Minimum 20 personer. Skal bestilles af hele selskabet.

FORRET

Carpaccio af sommerbeder med kapersdressing og grov bulgur med selleri

HOVEDRET

Risotto med kantareller og friteret broccoliskud og saltede mandler

DESSERT

Vegansk brownie med akaciehonning, friske jordbær og sorbet

Vi prioriterer gæsternes sikkerhed og trivsel højt og tager gerne hensyn til fødevareallergier og andre kostbehov. Giv os venligst besked inden arrangementet, så vi kan tilpasse menuen og sikre en tryk og velmagende oplevelse for alle.

Ønskes den vegetariske menu, tilpasses denne for hele selskabet, så alle får en sammenhængende og fuldendt madoplevelse.

Vi står naturligvis til rådighed, hvis I har spørgsmål eller ønsker til menuens sammensætning.

FESTPRISER PR. KUVERT	1	2	3	4
Aperitif		•	•	•
Forret, hovedret, dessert	•	•	•	•
Husets hvidvin, rødvin, dessertvin, øl, vand ad libitum		•	•	•
Kaffe/te, kransekagekonfekt			•	•
Natmad			•	•
Fri bar, 2 timer: øl, vand, vin efter middagen				•
Pr. kuvert	535,-	995,-	1.190,-	1.490,-
Pr. kuvert inkl. udvalgte vine		1.200,-	1.350,-	1.600,-



LUKSUSMENU | JUNI-JULI-AUGUST

Sommerfest

Minimum 20 personer

APERITIF

Crémant d’Alsace

Tilkøb: Hjemmelavede salte snacks

Saltmandler, rodfrugtchips og sprød butterdej med aioli og pesto

Kr. 65,- pr. kuvert.

SOMMERMENU

Stegte kammuslinger med syltigt æble, blomkål og kaviarsauce

Tatar af kalveinderlår med kantarelemulsion, peberrodssne og sprøde løgringe

Dansk rådyr med kantarel og kartoffelpuf, nye ærter, artiskok og brombærsauce

Hvid chokoladetarte med friske bær, saltet müsli og yoghurtis

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. 35,- pr. kuvert

Sprængt ribbenssteg med rødkål. Kr. 35,- pr. kuvert

VEGETARMENU LUKSUS



Skal bestilles af hele selskabet

Urtehave med små grønsager og puré af grønne ærter med kørvelpesto

Mosaik af sommergrønt og trøffelemulsion med sommertroffel

Kroket af navet og sødekartoffel med ræddiker og nye rødder

Carpaccio af modne jordbær med citrussirup og egen ”flødeis”

FESTPRISER	1	2	3	4	5
Aperitif		•	•	•	•
4-rettersmenu	•	•	•	•	•
Luksusvinmenu med 4 udvalgte vine, øl og vand		•	•	•	•
Kaffe/te, petitfours			•	•	•
Avec					•
Natmad			•	•	•
Fri bar, 2 timer: øl, vand, vin efter middagen				•	•
Pr. kuvert	725,-	1.395,-	1.595,-	1.895,-	1.950,-





KLASSISK MENU | SEPTEMBER-OKTOBER-NOVEMBER

Efterårsmenu

Minimum 20 personer

APERITIF

Crémant d'Alsace

Tilkøb: Hjemmelavede salte snacks

Saltmandler, rodfrugtchips og sprød butterdej med aioli og pesto

Kr. 65,- pr. kuvert.

FORRET

Rørt tatar af okseinderlår med cognac og kapers, syltede svampe, peberrods mayo og karse

Mosaik af torsk og laks med urtemayonnaise, sprødt rugbrød, skilt soja og nøddesmør

Stegt kuller med blomkål i dildolie og hummerbisque

HOVEDRET

Ballontine af fasanbryst, trøffel og skinke, stegte majs, grillede rødde og lys trøffelsauce

Indbagt krondyrfilet med rosmarin, selleri i variation, 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, hvid chokolade og havreknas

Nøddekurv fra eget bageri med 3 typer is, friske bær og chantillycreme

TILKØB

Oksemørbrad til hovedretten. Kr. 95,- 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

Ristede hotdogs med det hele

Mulligatawny, indisk karrysuppe med løse ris, kylling og grønsager

TILKØB TIL NATMAD

Varm leverpostej, bacon og champignon. Kr. 35,- pr. kuvert

Sprængt ribbenssteg med rødkål. Kr. 35,- pr. kuvert



VEGETARMENU | SEPTEMBER-OKTOBER-NOVEMBER

Efterårsmenu

Minimum 20 personer. Skal bestilles af hele selskabet.

FORRET

Hokaidosuppe med chiliolie og sødskærm

HOVEDRET

Polenta med hele majs og vermicelli af zucchini og persillepesto

DESSERT

Tarte Tatin af Belle de Boskop æbler med hvid kanelis og karamelslør

Vi prioriterer gæsternes sikkerhed og trivsel højt og tager gerne hensyn til fødevareallergier og andre kostbehov. Giv os venligst besked inden arrangementet, så vi kan tilpasse menuen og sikre en tryk og velmagende oplevelse for alle.

Ønskes den vegetariske menu, tilpasses denne for hele selskabet, så alle får en sammenhængende og fuldendt madoplevelse.

Vi står naturligvis til rådighed, hvis I har spørgsmål eller ønsker til menuens sammensætning.

FESTPRISER PR. KUVERT	1	2	3	4
Aperitif		•	•	•
Forret, hovedret, dessert	•	•	•	•
Husets hvidvin, rødvin, dessertvin, øl, vand ad libitum		•	•	•
Kaffe/te, kransekagekonfekt			•	•
Natmad			•	•
Fri bar, 2 timer: øl, vand, vin efter middagen				•
Pr. kuvert	535,-	995,-	1.190,-	1.490,-
Pr. kuvert inkl. udvalgte vine		1.200,-	1.350,-	1.600,-

LUKSUSMENU | SEPTEMBER-OKTOBER-NOVEMBER

Efterårsmenu

Minimum 20 personer

APERITIF

Crémant d’Alsace

Tilkøb: Hjemmelavede salte snacks

Saltmandler, rodfrugchips og sprød butterdej med aioli og pesto

Kr. 65,- pr. kuvert.

EFTERÅRSMENU

Østersfarseret rødtungefilet med artiskokcreme, caviarsauce og persillepanko

Stegt kammusling på karamelliseret jordskokkecreme, chips, urter og syltesauce

Indbagt oksemørbrad med bordelaisesauce, rødder i tekstur og kartoffelfondant

Yuzutærte med chokolademousse og yuzu-pistacieis

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. 35,- pr. kuvert

Sprængt ribbenssteg med rødkål. Kr. 35,- pr. kuvert

VEGETARMENU LUKSUS



Skal bestilles af hele selskabet

Skovbund af svampe og løg med svampesylt og chips og sprød rensdyrlav

Paté af søde løg og hasselnød med syrlige æbler – sherryemulsion og efterårstrøffel

Boghvedeotto med pak choi og bladselleri med gulerod i variation og sødskærm

Seaweed panna cotta med brombær og æblechiffon



FESTPRISER	1	2	3	4	5
Aperitif		•	•	•	•
4-rettersmenu	•	•	•	•	•
Luksusvinmenu med 4 udvalgte vine, øl og vand		•	•	•	•
Kaffe/te, petitfours			•	•	•
Avec					•
Natmad			•	•	•
Fri bar, 2 timer: øl, vand, vin efter middagen				•	•
Pr. kuvert	725,-	1.395,-	1.595,-	1.895,-	1.950,-

KLASSISK MENU | DECEMBER-JANUAR-FEBRUAR



Minimum 20 personer

APERITIF

Crémant d’Alsace

Tilkøb: Hjemmelavede snacks

Saltmandler, rodfrugtchips og sprød butterdej med aioli og pesto

Kr. 65,- pr. kuvert.

FORRET

Stegt torskefilet med persillerodscreme, crust af bacon og Riesling beurre blanc
Mosaik af ørred fra Vejle Ådal med marineret friskost, skilt sauce og saltet agurk
Cremet svampesuppe med pocheret æg, svampe og grøn olie

HOVEDRET

Langtidsstegt oksefilet med svampe og bagte løg, Pommes Anna og lys svampesauce
Rødvinsglaseret sprængt and med rodfrugter, råsyltede tyttebær og egen sauce
Krondyrkølle med jordskokker, rosmarinsauce og kartofler stegt i andefedt

DESSERT

Chokoladefondant med lys ganache, blodappelsinsorbet og krystalliseret chokolade
Mandeltærte med appelsinsalat, vaniljeiscreme og abrikossauce
Tartufo, italiensk dessert med hvid og mørk chokolade, havtorn og bagt chokolade

TILKØB

Oksemørbrad til hovedretten. Kr. 95,- pr. kuvert

Tre udvalgte oste med hybenkompot, syltede valnødder og hjemmebagt kiks. Kr. 115,- pr. kuvert

NATMAD

Stort pølsebord fra egen slagter med garniture, brød og grevafedt
Ristede hotdogs med det hele

TILKØB TIL NATMAD

Varm leverpostej, bacon og champignon. Kr. 35,- pr. kuvert
Sprængt ribbenssteg med rødkål. Kr. 35,- pr. kuvert



VEGETARMENU | DECEMBER-JANUAR-FEBRUAR



Minimum 20 personer. Skal bestilles af hele selskabet.

FORRET

Millefeuille af vinterkål med mayonnaise på kikærter og løgsylt

HOVEDRET

Bygkerneotto med stegte svampe og broccoliskud

DESSERT

Vegansk chokoladekage med henkogte bær og marengs på kikærter

Vi prioriterer gæsternes sikkerhed og trivsel højt og tager gerne hensyn til fødevarerallergier og andre kostbehov. Giv os venligst besked inden arrangementet, så vi kan tilpasse menuen og sikre en tryk og velmagende oplevelse for alle.

Ønskes den vegetariske menu, tilpasses denne for hele selskabet, så alle får en sammenhængende og fuldendt madoplevelse.

Vi står naturligvis til rådighed, hvis I har spørgsmål eller ønsker til menuens sammensætning.

FESTPRISER PR. KUVERT	1	2	3	4
Aperitif		•	•	•
Forret, hovedret, dessert	•	•	•	•
Husets hvidvin, rødvin, dessertvin, øl, vand ad libitum		•	•	•
Kaffe/te, kransekagekonfekt			•	•
Natmad			•	•
Fri bar, 2 timer: øl, vand, vin efter middagen				•
Pr. kuvert	535-	995,-	1.190,-	1.490,-
Pr. kuvert inkl. udvalgte vine		1.200,-	1.350,-	1.600,-



LUKSUSMENU | DECEMBER-JANUAR-FEBRUAR

Vinterfest

Minimum 20 personer

APERITIF

Crémant d’Alsace

Tilkøb: Hjemmelavede snacks:

Saltmandler, rodfrugtchips og sprød butterdej med aioli og pesto.

Kr. 65,- pr. kuvert.

VINTERMENU

Brødstegt torskefilet med selleri, havtorn og dildfumet

Stuvning af svampe og ristet kalvebrissel på brioche med glace og revet vintertrøffel

Oksemørbrad Wellington med pastinak i variation, sprøde løg og sauce italienne

Pandekager fyldt med abrikos og æble, figner i appelsin, vaniljeiscreme og sauce suzette

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. 35,- pr. kuvert

Sprængt ribbenssteg med rødkål. Kr. 35,- pr. kuvert

VEGETARMENU LUKSUS



Skal bestilles af hele selskabet

Mosaik af svampe med broken gel på tyttebær og feldsalater

Vaffel på græskarbund med syltede græskarbånd og enebær

Taragrød med boghvedekerner og blanketsauce infuseret med jomfruolie og knudekål

Vegansk cheesecake med braiseret ananas og sorbet

FESTPRISER	1	2	3	4	5
Aperitif		•	•	•	•
4-rettersmenu	•	•	•	•	•
Luksusvinmenu med 4 udvalgte vine, ol og vand		•	•	•	•
Kaffe/te, petitfours			•	•	•
Avec					•
Natmad			•	•	•
Fri bar, 2 timer: ol, vand, vin efter middagen				•	•
Pr. kuvert	725,-	1.395,-	1.595,-	1.895,-	1.950,-



MUNKEBJERG BUFFETER

Minimumbestilling for buffet er 25 personer

BUFFET 1 | DEN KLASSISKE KR. 575,- PR. KUVERT

Brød fra eget bageri
Hjemmerøget laksefilet med hytteost, radise og karse
Salat af vesterhavsfisk med rejer, fennikel og grønne urter
Slagterens skinke med pickles, syltede rødløg og æggestand
Sliders med pulled pork, sennepsdressing og syltede løg
Langtidsstegt kalvetyksteg med glaserede gulerødder og sennepssauce
Små stegte kartofler og flødekartofler
Salat af bagte rødder i olie/eddike
Ostefad med to slags oste, syltede nødder og oliven
Cheesecake med passionsfrugtgelé
Æbletærte med syrnnet vaniljecreme

BUFFET 2 | DEN MODERNE KR. 635,- PR. KUVERT

Brød fra eget bageri
Gravet laksefilet med rævesauce og surbrød
Lynstegt tunfilet med chilimarineret mango og skalotteløg
Sprængt unghane i frikassé og 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. 1.100,- PR. KUVERT

Brød fra eget bageri
Østers au naturel
Gravet laksefilet med rævesauce og surbrød
Kartoffelblinis med sæsonens rogn og syrnnet 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
Berner Rösti og stegte kartofler
Tre gode salater efter årstiden
Ostebræt med danske oste, oliven, syltede nødder og hybenkompot
Desserttapas med fem forskellige desserter

Buffeter

TAPASBUFFET KR. 535,- PR. KUVERT

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
Pirøg 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 flotte festdækkede borde.

Minimumbestilling for alle buffeter er 25 voksne.

SHAREFOOD KR. 365,- PR. KUVERT

Kolde og varme anretninger på små fade

Vi anbefaler at bestille sharefood til selskaber af maximum 25 personer.

Brød fra eget bageri
Hjemmerøget laksefilet og rygeost
Rørt torskesalat med kapers
Pocheret æg med håndpillede rejer og urtemayonnaise
Tre typer af slagterens hjemmelavede chacuteri, oliven, humus og syltede løg
Svinekæbe med løgconfit
Lille beuf med svampe og bearnaisesauce
To typer danske oste
Lille sæsonkage fra vores konditor

MUNKEBJERG BUFFETER & BRUNCH

Brunch

MUNKEBJERG BRUNCH KR. 345,-

Serveres fra kl. 8.30 og senest fra kl. 11.30.

Buffeten tages ned efter 2 timer, men lokalet er jeres 4 timer i alt. Dog senest til kl. 15:00.

Ønskes brunch i mere end 2 timer, er tillægsprisen kr. 75,- pr. kuvert.

Minimumbestilling for brunch er 25 voksne.

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. 35,- pr. kuvert

Lun ribbenssteg med rødkål + kr. 35,- pr. kuvert

Crémant d'Alsace kr. 95,- pr. glas

Champagne kr. 155,- pr. glas

Bitter kr. 45,- pr. stk.



Informationer

MUNKEBJERGSALEN

Er velegnet til den helt store fest. I Munkebjergsalen er der hæve-sænke-scene og stort, fast dansegulv og en 374 tommer LED-skærm.

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 vestvendt terrasse.

HAVESTUEN

Et hyggeligt, intimt lokale med udsigt til Munkebjergskoven. Lokalet har udgang til østvendt terrasse.

SALONERNE

Alle saloner har panoramaudsigt til Vejle Fjord og Munkebjergskoven samt udgang til nordvendt 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 nordvendt 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 ved minimum 25 voksne, opdækning, personale, der følger jer under hele arrangementet, bordopstilling, duge, servietter og blomsterdekorationer kreeret af vores egen blomsterdekoratør.

LOKALELEJE

Selskabslokale under 25 voksne kr. 2.000,-.

AFTENSELSKAB

Er berammet til 7 timer. Ønsker man at forlænge festen ud over dette, beregnes en merpris pr. person pr. time på kr. 75,- på det bestilte antal personer.

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

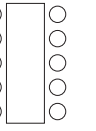
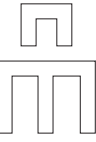
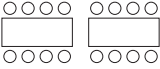
Salon 1 + 2 + 3

Salon 1 + 2 + 3 + 4

Salon 2 + 3

Salon 3 + 4

Har du spørgsmål, ønsker du en uforpligtende snak eller en 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 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
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.

Bemærk venligst: Da vi har stort fokus på brugen af lokale, bæredygtige grøntsager, kan der forekomme enkelte ændringer i garnituren afhængigt af sæsonen.

HENSYNTAGEN TIL ALLERGENER OG SÆRLIGE KOSTBEHOV

Vi prioriterer gæsternes sikkerhed og trivsel højt og tager gerne hensyn til fødevarerallergier og andre kostbehov. Giv os venligst besked inden arrangementet, så vi kan tilpasse menuen og sikre en tryk og velsmagende oplevelse for alle.

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.

FORKÆLELSE MED FORMAT

Siden 1967

Siden 1880 har Munkebjerg Hotel været et sted, hvor gæster kan nyde velvære, kvalitet og naturskønne omgivelser.

Den uovertrufne beliggenhed midt i Munkebjergskoven med udsigt over Vejle Fjord danner en fantastisk ramme om hotellet, som tilbyder tre restauranter, bar, vinkælder, kasino samt wellness-, pool og fitnessområde.

Vi er stolte af vores egenproduktion i bageri, slagteri og røgeri, som sikrer råvarer og smagsoplevelser af højeste kvalitet til dit måltid.

Du kan kombinere afslapning og aktivitet med faciliteter som pool, spabade, sauna, krolf, tennis, løb eller cykling i Munkebjergskoven. Besøg også Lobbybaren for hygge og afslapning eller oplev spændingen på Casino Munkebjerg.

Munkebjerg Hotel er også et 5-stjernet konferencehotel med 20 moderne og fleksible mødelokaler, som alle er udstyret med avanceret AV-udstyr. Kapaciteten dækker alt fra 2 til 720 deltagere.

Vores opmærksomhed og omhu gælder ikke kun hotellets gæster men også naturen, der omgiver os. Vi arbejder kontinuerligt på at optimere og minimere påvirkningen af miljøet og verden omkring os.

Du kan læse mere om indsatserne i vores ESG rapporter på munkebjerg.dk.

Velkommen til Munkebjerg Hotel – et sted, hvor service, detaljer og oplevelser går hånd i hånd.



MUNKEBJERG
HOTEL

MUNKEBJERGVEJ 125 . DK-7100 VEJLE . +45 76 42 85 00 . INFO@MUNKEBJERG.DK . [MUNKEBJERG.DK](https://munkebjerg.dk)

Følg os på Facebook og Instagram