



MUNKEBJERG
HOTEL

Konfirmation 2026

Til jeres konfirmationsfest tilbyder vi muligheden for at sammensætte en skræddersyet tre-rettersmenu, baseret på udvalgte retter fra vores eksisterende buffetfor-slag, eller I kan vælge en spændende konfirmationsbuffet. Vores lokaler er lyse og byder på en smuk udsigt til Munkebjergskoven eller Vejle Fjord. Bordene er altid smukt dækket med hvide duge, servietter, lys og blomster i harmoniske farver.

3-RETTERSMENU

Forretter

- Tarteletter med høns i asparges
- Hjemmerøget laksefilet med rygeostcreme, radiser, urter, sprødt rugbrød
- Bresaola med persilleemulsion, asparges/fennikelsalat, bagt parmesanost

Hovedretter

- Langtidsstegt kalvefilet med nye grønsager, stegte kartofler, timiansauce
- Lammeculotte, rosmarinsky, grønne asparges, karamelliserede jordskokker
- Ballontine af kyllingebryst fra Hopballe Mølle med spinatsoufflé, gulerødstema, forårsløg, svampesky

Desserter

- Munkebjergs islagkage med chokoladesauce og friske bær
- Bagerens nøddekurv med tre slags is, sorbet, creme Chantilly og bagt hvid chokolade
- Bagt vaniljecreme med rabarberkompot, brun farin-is og marengs

Pris pr. kuvert 525,-

Inkl. blomsterdekorationer, servietter, lys og hvide duge

NATMAD

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

Pris pr. kuvert 115,-

DRIKKEVARER

- Velkomstdrink pr. glas 95,-
- Sprøde snacks til velkomstdrink pr. kuvert 50,-
- Domaine de Pellehaut, Harmonie de Gascogne pr. flaske 420,-
- Seigneur de Beauval, Bordeaux Supérieur pr. flaske 420,-
- Dessertvin pr. glas 70,-
- Sodavand 39,-
- Øl 45,-
- Kaffe/te pr. kuvert 42,-
- Hjemmelavet kransekagekonfekt pr. kuvert 40,-





MUNKEBJERG
HOTEL

Konfirmation 2026



KONFIRMATIONSBUFFET 1

- Varmrøget laksefilet, persilleemulsion, urtesalat og crumble
- Landskinke med grønne asparges og parmesanost
- Hønsesalat med cornichon- og karrydressing, bitre salater og butterdejssnitter
- Urtefrikadeller med saltede agurker og ingefærsyltet rødbede
- Langtidsstegt kalvetykstegsfilet, bagte rodreder i pesto
- Urtefareret Hopballe Mølle-kylling med stegte kartofler, timiansauce
- Grøn salat med melon og mozzarella. Tomatsalat med peberfrugt, salatløg og fetaost. Grøn salat af spidskål. Løgtoppe i fransk dressing
- Rabarbertrifli med syret vaniljecreme
- Chokoladekage med passionsfrugtcreme
- Citronmazarin med marineret ananas

Pris pr. kuvert 555,-

Inkl. blomsterdekorationer, servietter, lys og hvide duge



KONFIRMATIONSBUFFET 2

- Bresaola, asparges- fennikelsalat og urtedressing
- Tatar af hjemmerøget laksefilet m. marinerede urter, glasnudler i sesamsauce
- Spinatwraps med tunsalat, agurk, spicy avocadocreme, teriyakisauce
- Tarteletter med høns i asparges
- Langtidsstegt oksefilet med små gulerødder
- Let sprængt kalkunbryst, sauce surpreme, fennikel
- Sliders med pulled pork og marineret kål
- Krydderkartofler og rødvinssauce
- Grøn salat med melon og mozzarella. Tomatsalat med peberfrugt, salatløg, fetaost. Grøn salat af spidskål, løgtoppe, fransk dressing
- Udvalg af gode oste med garniture
- Bagt æble-rabarberkage med crumble og pisket creme Chantilly
- Brownie med mascarpone tilsmagt med passionsfrugt
- Jordbærfromage med flødeskum og jordbærspejl

Pris pr. kuvert 595,-

Inkl. blomsterdekorationer, servietter, lys og hvide duge

Kontakt info:

Munkebjergvej 125

DK-7100 Vejle

+45 7642 8500

Info@munkebjerg.dk

munkebjerg.dk

