

Kærlighedsfest

hos

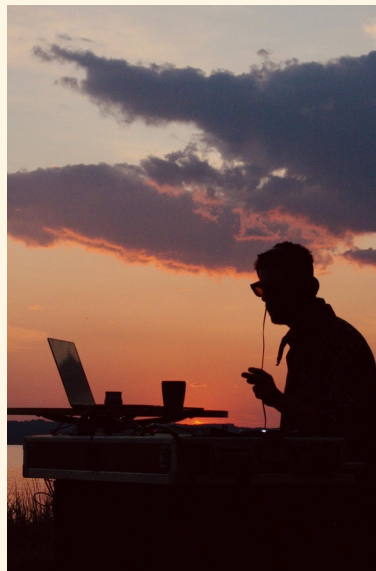
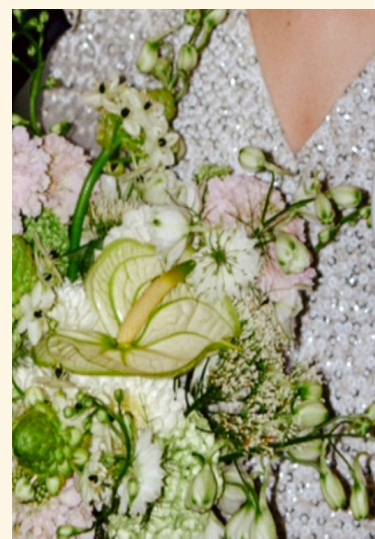
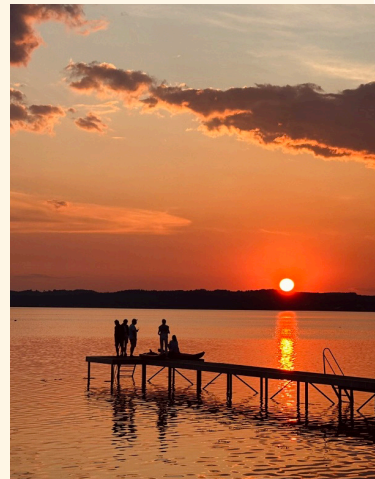
Langhoff & Juul

Kære I to

Et bryllup hos os er en *oplevelse* - en *oplevelse* I deler med jeres kæreste, hvor tid og nærvær er i fokus. Hvor gode snakke, latter og liv næres med kærlighed. Rammerne hos os er uforglemmelige og maden sæsonbaseret og lokal. Vi gør vores ypperste, for at give jer en uforglemmelig *oplevelse*.

Kærlig hilsen
Langhoff & Juul

Kontakt: jonas@langhoffogjuul.dk / Tlf.: 61101112



Nye eller Gamle

Traditioner

... måske et weekendbryllup

Nogle er til det klassiske; traditionerne som vi kender dem - som vores forældre gjorde det og deres forældre før dem. Glæden, nostalgien og den ubeskrivelige følelse af kontinuitet. En følelse af noget større end os selv. Vi kalder det '**Gamle Traditioner**'.

Se beskrivelse og program på de næste sider

Forandring fryder, vil nogen mene. Forandring er indbegrebet af en stræben efter forbedring - at vi lader vores fejl og succeser forme en ny helhed. Et bryllup, der kombinerer netop dét, gør et bryllup til noget særligt, med nærvær, kreativitet og dynamik - og et brag af en fest. Vi kalder det '**Nye Traditioner**'.

Se beskrivelse og program på de næste sider

Er følelsen af tid og nærvær med familie og venner det vigtigste for jer? Så har I muligheden for at starte jeres kærlighedsfest allerede om fredagen til et helt **Weekendbryllup**. Mød hinanden roligt, føl jer hjemme fra start og nyd eftermiddagen sammen, med havdyp og sauna og en gåtur langs vandet. Lad roen sænke sig omkring bålet eller foran pejsen inden sengetid. Vi sørger for kaffe og kage ved ankomst. Om aftenen serverer vi en 2-retters menu (*forret + hovedret / hovedret + dessert*) inkl. 2 genstande samt morgenmad på bryllupsdagen.

Se beskrivelse og program på de næste sider

Uanset om I er til **Nye** eller **Gamle Traditioner**, eller måske et **weekendbryllup**, er det vigtigste for os, at I kan nyde en uforglemmelig weekend, med dem I holder allermest af - helt for jer selv. Derfor har I hele hotellet og vores opmærksomhed til jer og jeres gæster helt eksklusivt.

Aperitif & H'ørdeuvres

Vores menu er altid udvalgt ud fra sæsonens bedste og lokale råvarer.
Det betyder at den grønne garniture varierer i takt med årstiden
- vi vælger altid højeste kvalitet til jer

Krustader

3 varianter

eksempelvis

Laksemousse og Citronskal
Cremet Kartoffel toppet med Caviar
Tatar med Vaniljesyltet Tomat og Paprika
Ærtemos / Rødbedetatar med ristet Peber
Hønsesalat med revet Trøffel
Creme på Grillet Peberfrugt
Røget Torskeryg

I Skåle & på Fade

Chimichurri, Kikærtecreme, Laksemousse med Citron, Skaldyrssalat,
Oliven, Brød & Pisket Smør

Bryllupskage

Små forskellige portionsanrettede brudekager fra Gotfred
Ønsker I en traditionel bryllupskage kan dette tilkøbes ved vores venner
ca. pris dkk 8.000 - 10.000,-



Menu

Bryllups Menu

Vores menu er altid udvalgt ud fra sæsonens bedste og lokale råvarer.
Det betyder at den grønne garniture varierer i takt med årstiden
- vi vælger altid højeste kvalitet til jer

Middagen serveres altid som Social Dining på fade og i skåle,
hvor der intergeres henover bordet og deles om maden.
Ønsker I tallerkenserivering er dette også muligt

I beslutter hvilke hovedelementer middagen skal bestå af; en grøn menu, fisk,
kød eller et mix og hvilken slags dessert I ønsker

For et efterårsbryllup kan menumulighederne eksempelvis se således ud,
hvor I udvælger fx. to forretter, en hovedret og en dessert:

Forret

Rimmet Hvid Fisk
- Salsa Verde marineret Agurk
- Urter fra Skoven

Carpaccio af Dansk Okse
- Sprød Salat - Fyrtårnsost fra
Thise Mejeri - Syltede Bær

Risotto på Dansk Byg
- Hvidvin - Sankede Svampe
fra Djursland - Citron

Hovedret

Ribeye fra Kildegården
- Sensommergrønt - Glace
- Pommes Frites

Smørstegt Hvid Fisk
- Sensommergrønt - Kartoffler
vendt i Urter fra Skov og
Marker - Muslingsauce

Boeuf af Svampe
- Sensommergrønt
- Kartoffler vendt i Urter fra
Skov og Marker
- Æblesauce

Dessert

Calvadosmarinerede Bær
- Crème Chantilly
- Nødde Croquant
- Mørk Chokolade
- Brombærsorbet

Vanilje Creme Brûlée

Vanilje Fløde Is og
Sorbet af sæsonens Bær

Natmad

Gourmet Hotdogs /
Pizza 2 slags



Bobler, Vin & Cocktails

Bobler

Her finder vi i fællesskab den musserende vin, der passer jer bedst

Øl

7 forskellige varianter fra Ørbæk Bryggeri

Fynsk Forår

Dark Horse

IPA

Classic

Weissbier

Pilsner

IPA Fri 0,5%

Vinmenu

Vinmenu til bryllupsmiddagen er tilpasset vores sæsonmenu, ønsker I special-vine, kan vi tage en dialog herom

Custom Cocktails

Whiskey Sour

Grapefruit Margarita

Espresso Martini

Old Fashioned

Cocktails serveres i smukke franske bowler hvor man selv skænker og vælger garniture



NYE TRADITIONER PROGRAM

Vielse 11/12.00

Forevig jeres ja til hinanden hos os, helt ned til vandkanten, i kirke, på rådhus eller et helt fjerde sted

Ankomst 13/14.00

Jeres gæster tjekker ind i suite og nyder de skønne omgivelser inde og ude mens I får taget bryllupsbilleder

Aperitif, H'ordeuvres & Bryllupskage 14.00

En let frokostforplejning serveres laissez faire. Herefter bobler og bryllupskage - skær det første stykke af kagen sammen som hustru og mand. Her har I også lejlighed til at få afholdt de første traditionsrige taler

Fri leg

Føl jer hjemme og lad skuldrene sænke sig. Lad snakken gå og latteren løbe. Glem tiden, nyd hinanden og de kærlige smil. Skål og spring i bølgen blå

Middag 17.30

4-retters menu med sæsonens råvarer fra lokale producenter, serveres som 'Social Dining'.
Vinmenu tilpasset hver servering.
Under middagen er der rig mulighed for at lade taler, sange og andre indslag glide ind mellem serveringerne på en dynamisk måde

Fest

Lad musikken og drikkevarerne flyde så feststemningen opbygges naturligt og i jeres tempo. Baren er åben for cocktails. Dans brudevals på dansegulvet eller måske på badebroen i solens sidste stråler. Natmad stilles frem og kan snackes indtil festen er omme. Sidste omgang kaldes kl. 02.00

Morgenmad 9.00 - 11.00

Start jeres første dag som nygifte med havdyp og sauna sammen med jeres gæster, inden morgenmadsbuffeten serveres. Check-ud kl. 11 så I har god tid til at nyde formiddagen sammen

Tak for denne gang og på gensyn

GAMLE TRADITIONER

PROGRAM

Vielse 11/12.00

Forevig jeres ja til hinanden hos os, helt ned til vandkanten, i kirke, på rådhus eller et helt fjerde sted

Ankomst 13/14.00

Jeres gæster tjekker ind i suite. En let frokostforplejning, øl og vand serveres i loungen eller på terrassen, mens I får taget bryllupsbilleder

Reception 15.00 - 17.00

Brudeparret ankommer til bobler og bryllupskage med kaffe/te. Her vil der være lejlighed til at få taget fællesbilleder og åbne gaver. I forlængelse af receptionen kan I og jeres gæster gå på værelserne for at klæde om eller nette sig, inden middagen.

Middag 18.00

4-retters menu med sæsonens råvarer fra lokale producenter, serveres helt eller delvist som 'Social Dining'.
Vinmenu tilpasset hver servering.

Under middagen er der rig mulighed for at lade taler, sange og andre indslag glide ind mellem serveringerne på en dynamisk måde

Fest

Lad musikken og drikkevarerne flyde så feststemningen opbygges naturligt og i jeres tempo. Baren er åben for cocktails.
Dans brudevalsen på dansegulvet eller måske på badebroen i solens sidste stråler.
Natmad stilles frem og kan snackes indtil festen er omme.
Sidste omgang kaldes kl. 02.00

Morgenmad 9.00 - 11.00

Start jeres første dag som nygifte med havdyp og sauna sammen med jeres gæster, inden morgenmadsbuffeten serveres.
Check-ud kl. 11 så I har god tid til at nyde formiddagen sammen

Tak for denne gang og på gensyn



WEEKEND BRYLLUP PROGRAM



Fredag

Ankomst 14.00

Vi byder jer og jeres gæster velkommen på hotellet med kaffe & kage.

Nyd eftermiddagen sammen med havdyp og sauna

Middag 17.30

2-retters menu, aftenhygge på terrassen, omkring bålet eller i pejsestuen

Lørdag

Morgenmad 8.00 - 10.00

Vi serverer en lækker morgenmadsbuffet så I får en god start på den store dag

Vielse 11/12.00

Forevig jeres ja til hinanden hos os, helt ned til vandkanten, i kirke, på rådhus eller et helt fjerde sted

Ankomst 13/14.00

Jeres gæster tjekker ind i suiteer og nyder de skønne omgivelser inde og ude mens I får taget bryllupsbilleder

Aperitif, H'ordeuvres & Bryllupskage

En let frokostforplejning serveres *laissez faire*. Herefter bobler og bryllupskage - skær det første stykke af kagen sammen som hustru og mand.

Her har I også lejlighed til at få afholdt de første traditionsrige taler

Fri leg

Føl jer hjemme og lad skuldrene sænke sig. Lad snakken gå og latteren løbe. Glem tiden, nyd hinanden og de kærlige smil. Skål og spring i bølgen blå

Middag 17.30

4-retters menu med sæsonens råvarer fra lokale producenter, serveres som 'Social Dining'.

Vinmenu tilpasset hver servering.

Under middagen er der rig mulighed for at lade taler, sange og andre indslag glide ind mellem serveringerne på en dynamisk måde

Fest

Lad musikken og drikkevarerne flyde så feststemningen opbygges naturligt og i jeres tempo. Baren er åben for cocktails.

Dans brudevalsen på dansegulvet eller måske på badebroen i solens sidste stråler.

Natmad stilles frem og kan snackes indtil festen er omme.

Sidste omgang kaldes kl. 02.00

Søndag

Morgenmad 9.00 - 11.00

Start jeres første dag som nyligtede med havdyp og sauna sammen med jeres gæster, inden morgenmadsbuffeten serveres.

Check-ud kl. 11 så I har god tid til at nyde formiddagen sammen

Tak for denne gang og på gensyn





vores

Venner

For at gøre dagen så uforglemmelig og lækker for jer, anbefaler vi de bedste i branchen når det kommer til det uundværlige på bryllupsdagen

Invitationer mm.: **Inksaloon**

Hautecouture Weddingdress: **Line Faber**

Jazz & DJ: **De4Maver / Bertram Zanjani / Supernova**

Blomster: **Paustian / Pindstrup**

Fotograf: **Nilokadk / Davai Studio**

Konditor: **Gotfred**

Kontakt: jonas@langhoffogjuul.dk / Tlf.: 61101112

Pris & Betingelser

Nye eller Gamle Traditioner

Lørdag kl. 13.00 - Søndag kl. 11.00

Inkl. et indledende møde samt et opfølgende møde hvor de sidste detaljer fastlægges

Couvert dkk 2.198,-

min. 50 couverter / max. 100 couverter

Weekend Bryllup

Fredag kl. 14.00 - Søndag kl. 11.00

Inkl. et indledende møde samt et opfølgende møde hvor de sidste detaljer fastlægges

Couvert dkk 2.996,-

min. 50 couverter / max. 100 couverter

Et bryllup hos os er opbygget omkring en eksklusivitet, hvilket indebærer, at I har hele hotellet og alle suiter for jer selv.

Prisen på vores suiter varierer henover tre sæsoner:

Vinter 0112-3103 / For- og Efterår 0104-3006 + 0109-3011 / Sommer 0107-3108

13 stk Superior Suites dkk 1.298,-/ 1.798,-/ 2.098,- pr. suite

Dobbeltseng + 2 sovepladser på hems

6 stk Superior Penthouse Suites dkk 1.498,-/ 2.198,-/ 2.498,- pr. suite

Dobbeltseng

3 stk Penthouse Suites dkk 1.398,-/ 1.898,-/ 2.198,- pr. suite

Dobbeltseng

3 stk Superior Double Suites dkk 2.698,-/ 2.698,-/ 2.998,- pr. suite

2 separate soveværelser m. dobbeltseng

Suites i alt dkk 38.150,-/ 50.350,-/ 57.850,-

Betalingsbetingelser

25% af samlet beløb betales ved booking (*depositum*).

50% af samlet beløb betales 12 måneder før arrangement

- herefter kan der ikke aflyses eller refunderes.

100% af samlet beløb betales en uge inden arrangement.

Aflysning kan ske op til skæringsdatoen på 12 måneder før arrangement hvor depositum refunderes.

I forpligter jer til alle suiter, da I har fuld eksklusivitet over hele hotellet.