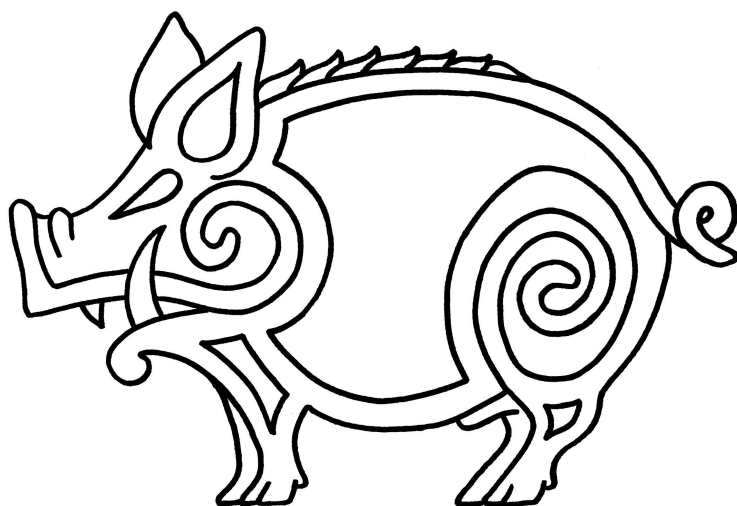


Bryllup på Livø 2022-





Bryllup på Livø

Livø bryllup - midt i den milde natur på øen Livø i Limfjorden. Livets Ø er den romantiske ramme om det nærværende, hjertelige, farverige, rummelige og folkeligt festlige bryllup i og omkring de hvidkalkede bygninger, der bare udstråler den rene skære Morten Korch idyl. Og med den lækre rustikke mad, lavet med et bankende hjerte for vores lokale råvarer, er der virkelig lagt op til samvær og fest.

Med fest på Livø er der lagt op til fællesskab, nærvær og bæredygtighed på jordnær og festlig vis. Her bliver man indkvarteret på forskellig vis i de 100 år gamle bygninger, så ingen skal køre hjem, og man mærker straks at alle "stempler ud" og bare er "til stede" - det er noget af det en lille Ø som Livø kan.

Mange vælger at medbringe præst eller giftfoged, og blive viet under trækroneerne ved forsamlingshuset. Her er der borde, bænke, hygge og idyl, og man fornemmer næsten Poul Richarth ud af øjenkrogen når man står ved kaffe buffeten og napper en ostemad med friskbagt Livøbrød.

Og har man valgt een af "Al fresco" bålmads menuerne oplever man den liflige duft af mad, der bliver tilberedt lige foran jer, når i hygger med hinanden, har små sjove spil og jeres egne festlige indslag. Kokken står med canapeer, der bliver stillet frem på rustikke planker, så I har den lækre "snack" som lysten kommer til...

I forsamlingshuset med de gotiske vinduer bliver hovedretten sat op på en stor flot rustik buffet og brudeparret er altid de første der får, når de bliver kaldt op og buffeten bliver præsenteret for dem og gæsterne. Kødet skæres ud efterhånden og de bedste stykker bliver udvalgt til hver enkelt.

Når i har spist går dansen frisk over plankegulvet og der bliver tændt op i grillen og lamperne i trækroneerne i lunden udenfor, så natmaden kan ristes over gløderne når appetitten og behovet for frisk luft melder sig.





Venues

(...rum til arrangementer)

På Livø råder vi over en skøn palette af “rum” hvert med deres helt egne vidt forskellige karakteristika. Her er både vores store klassiske forsamlingshus, en moderne hyggelig krostue, vores overdækkede krohave, “private stuer” med plads til 20, 40 og 50, vores hyggelige nyrenoverede Købmands Cafe med plads til mellem 4 og 50 gæster, mindre og større luksustelte og “rum” i naturen, der kan udstyres eller bruges som de er. Der er altså større og mindre rum, hvor du kan lave alt fra mindre “private-dinings” til større fest og sammenkomst med op mod 250 gæster med brug af flere lokationer. Vi har sågar lavet fester, som en helt lille mikrofestival på op i mod 500 gæster...

Forsamlingshuset

Det over hundrede år gamle forsamlingshus, der også for sjov bliver kaldt “kirken” pga sin særegne arkitektur, har plads til godt 150 spisende gæster, anretterkøkken og toiletfaciliteter.

Salen har sin helt egen uimodståelige charme med sine gotiske vinduer, plankegulv, synlige bjælker, træloft der emmer af atmosfære. Salen kan indrettes på et væld af forskellige måder fra den hel store traditionelle opsætning med højbord, eller som her en opsætning med “samtale” opsætning omkring en buffet, der bliver fjernet og giver plads til dansegulv. Der er plads til scene og der kan som vist nederst også laves en “kirke opstilling”, hvis middagen ønskes udendørs eller i kroen.



Lunden

Er det mest pragtfulde “party-spot” med det naturlige rum under de gamle vejsel træer og lærredssejl der beskytter mod duggen, vind og vejr i en magisk atmosfære, der bliver understreget af bålfade og lys i træerne.

Vi opstiller store hvide telte mellem forsamlingshuset og Lunden, der forbinder begge steder med “rum i det fri” der ofte bruges som lounge, buffet med canapeer eller kage og drikkevarer i rustikke trækar med is.

Med rækker af bænke, et lille “alter” og blomster er det et naturligt samlingssted når vielsen først og fremmest skal være nærværende og stemningsfuld.

Og når vi sammen flytter bænkene ud til siden og udstyrer det hele med borde med hvide duge, lys i træerne, åbent brændefyret køkken, hvor dagens mad bliver tilberedt og serveret fra, så har i den mest romantiske have og festival stemning i kan drømme om, som for evigt vil lagre sig i jeres erindring om en “once-in-a-life-time” oplevelse. Kombineret med middag og dans i forsamlingshuset, får i den mest exclusive fest “EVER”....

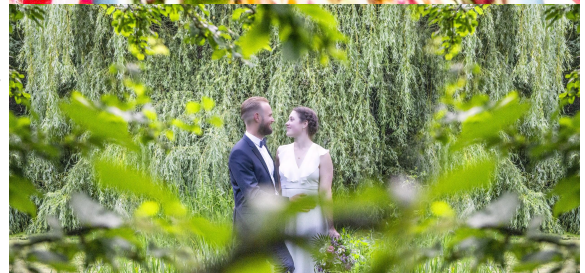
Kroen

Den hvidkalkede og nyrenoverede krostue har plads til 80 gæster i den moderne lyse krostue og 160 gæster i teltet i den gamle krohave.

Krostuen er udstyret med plankeborde og retro stole der alle er forskellige. Den fungerer fantastisk med en buffet i den ene ende og evt en scene i den anden. Teltet blev etableret i 2018 i forbindelse med Livø Jazz 2018 og har en skøn stor scene i den ene ende. Vi bruger ofte kro og telt til morgenmads restaurant.

Salamandersøen

3 minutter fra forsamlingshuset ligger Salamander søen i en naturlig lysning med en stor kastanie omkranset af træer i læ af den frodige bakke ud mod markerne mod Fur på den ene side og Mors mod den anden. Det er lidt som “The-cradle-of-life” med frøer, salamandere, store sten og en kæmpe hængepil, der dypper sine blade i det klare vand med den lille bæk, der risler ned i den lille romantiske sø. Moder natur har skabt sin helt egen helligdom - der er simpelthen bare vidunderligt og vil I have en vielse midt i naturen tæt ved byen, er plænen ved Salamandersøen stedet.





Fest i naturen tæt på “byen”

- og til festen i naturen med vores stemningsfulde middelaldertelt med plads til ca 50 gæster sat op som “camp” med “mini lounge”, vores brændefyrede historiske smedjernes køkken, fakler og lys i træerne har i den perfekte setting til en fest i en naturlig tidsboble og alligevel tæt på nye lækre toiletfaciliteter.



Louisedal

...der ligger blot 20 minutters gang fra “byen” er intet mindre end spektakulær og øens ubestridte “solnedgangs-spot”, og med god grund Livø's mest fotograferede natur-location med udsigt gennem en naturlig åbning i egeskoven over mod øen Mors. Alle “gamle” Livø-entusiaster ELSKER Louisedalen og skal ved hvert besøg derud og nyde en Livøl i solnedgangen, og turen gennem skoven i tusmørket er intet mindre end magisk. En vielse ved Louisedal har den smukkeste baggrund man kan tænke sig og champagnen og glassene tager gæsterne med i hånden eller i kan mod et lille “facilitation-fee” få det bragt og serveret på hvide duge “on-the-spot”.

Bryllups Catering

...maden taler for sig selv

På Livø har vi et bankende hjerte for mad lavet af egne eller meget lokale råvarer. Det er ærlig og enkel mad med en udpræget respekt for hver råvare, der bliver tilberedt så smag og konsistens leger med og komplementerer hinanden. Vi leger med tilberedning og præsentation med vores udgangspunkt i den historiske madlavning - hvor hvert måltid bliver events med maden som fortæller. Det er den enkle, rustikke og rå, respektfulde og legende tilgang til tilberedning og servering, der på knitrrende hvide duge giver det helt enkle raffinement og finesse, og tilsammen bliver dybt charmerende og nærværende....

Vi har samlet de forskellige "mad og arrangements elementer" vi har erfaring for er god flankering til Vielse og bryllupstraditioner, og tilsammen et godt skelet at bygge en fest op over. Bemærk at alle elementer i række måske bliver lidt for "tætpakket" men brug elementerne til at bygge skelettet op på lige netop det arrangement i har lyst til...

Boblebuffet

En lille drikkevarebuffet med hvide eller rødternet dug på vielses pladsen med bobler, en øl og en vand i det grønne vækker altid jubel og er en stemningsfuld måde at få en forfriskning når følelserne har bruset rundt i hjerterne på alle og man lige skal have lidt at komme til sig selv på..

Bryllups reception

Når i er blevet viet og virkeligt skal til at nyde selskabet med jeres indbudte venner og familie vil mange gerne starte op med en uformel reception, hvor man relativt uformelt og lettere løssluppet kan starte festen med et lille glas, en "snack", kaffe og kage.

... og måske også lidt lettere spil og selskabslege i det grønne. Vi stiller en lille palette af populære lege til rådighed eller i medbringer selv; Vikingspil, Kroket, En discgolf kurv eller lignende uformelle "lege" man kan være sammen om på ganske uforpligtende vis.

På livø har vi en spændende palette af ingredienser vi bruger til vores populære "canapeer", der passer perfekt til et glas perlende fest i flydende form, hvadenten det er den ægte champagne, den friske gyldne bio-lambrusco eller en anden af vores lækre bobler...



Afternoon-tea

Og ved kaffetid serverer vi gerne en skøn "Afternoon-tea" med hjemmebag og forfriskninger, mens i hygger snakker, leger og gør jer til gode med lækkerierne under overdækningerne i lunden eller en af de andre steder vi sammen har valgt til formålet.

Aperitif - velkomstdrink

det er helt oplagt hvis i har fået afternoon tea at skifte kaffekopperne ud med et glas med bobler eller måske en lækker udgave af en Livøstyle Gin og tonic som appetitvækker

Festmiddagen - et måltid vi deler...

På Livø hylder vi hedengangne "Pris Henriks" motto om, "et måltid er noget Vi deler", så derfor er alt som hovedregel på fode på den ene eller anden måde. Vi tilbyder som forret fiske og skaldyrsfad eller charcuterie fad direkte på jeres borde, og disse bliver således en del af bord udsmykning og duft indtryk når i sætter jer til bords og middagen begynder.

Som spektakulær hovedret til festen anbefaler vi Kjøgemester & Oldfrue's signaturret - den saftige, super-møre braiserede "Møffe", der er et helt svinebaglår - det vi mener er det bedste stykke af grisen.

Grillen står midt i festen og I og gæsterne kan både se og dufte maden efterhånden som den bliver færdig. Vi krydrer med dejlige krydderier, som fremhæver grisens lette røgsmag og smager af eventyr. Man forstår pludselig hvorfor vikingerne hylde grisen og placerede den centralt i deres mytologi som frugtbarhedssymbol.

Til 'Møffe' serverer vi små bagte kartofler og friske krydderurter, så smag, duft og konsistens går op i en højere enhed. På Livø dyrker vi økologisk korn i verdensklasse og det gør korn-salaten til en nydelse, som sagtens kunne serveres som en selvstændig ret. Alligevel bruger vi den som tilbehør fordi det klæder grisen fantastisk.

Til maden vælger hver gæst de drikkevarer de har lyst fra drikkevarer buffeten. Vi har lavet en serie af drikkevarer menuer serveret som "buffet" med vores nøje udvalgte vine i forskellige kategorier og prislag, men altid fulgt af vores Livøl og sodavand mv.



Et godt måltid afsluttes med noget sødt, og vi anbefaler vores bryllupskage "Vølvens sommerdrøm" og kaffe, så man også har tid til dans før midnat.

Sommetider kommer natmaden netop som festen er allerbedst og kan komme til at lægge en dæmper på festen. Vi vil hellere tænde op i den store flotte vikingegrill, så den er klar til at gæsterne selv griller en lækker livø-pølse, lavet med de Angus-køer I har set ude på øen med hjemmelavet ketchup, sennep, sylt og brød.



Menu elementer...

Reception med Canapeer

- 3 (a 2 slags ialt 6 stk) 85kr
- 4 slags (a 2 stk ialt 8) 99kr

Afternoon tea

- 3*Finger-food oste eller pølsemad på Livø brød 75kr
- Kringle 50kr
- Hjemmebagt kage og brød, pølse, ost og marmelade 95kr

Middag

Vores signaturret er helstegt svinekølle serveret med sæsonens bagte grøntsager, salater og syltevarer..

- 2 retters middag - forret og hovedret eller hovedret og dessert 365kr
- 3 retters middag 445kr
- helstegt oksehøjreb +50kr
- svinekølle og oksehøjreb +65kr
- svinekølle, oksehøjreb og kylling +75kr
- bålmenu m show- og serveringskøkken +10.000kr



Bryllupskage

- Jordbærtærte (fin til dessert) 89kr

Natmad kl 0030

- Livø pølsen på grill med hjemmelavet tilbehør 89kr

Børn

- 2-12 år ½ pris



Menu eksempel

- Canapeer på sprød crouton af Livø brød
 - ½ røget kartoffel, urtemayo og sylt
 - Fyldt livø æg, fisk, sylt og sprødt
 - angus spegepølse på rugbrødscrouton og sylt
 - havtorn cevice, gulerods relish og esdragon
- Starter
 - fiske og skaldyr "trug" m urtecreme og hjemmelavet urtemayo
- Hovedret
 - helstegt svinelår, bagte og kartofler, kornsalat, nordisk ratatouille og spidskål salat med løg og frugt
- Dessert
 - pannacotta eller truffli af sæsonens bær i honningglas
- Vølvens sommerdrøm med Jordbær
 - kaffe/the, sødt
- Livø pølser på grillen



Drikkevarer

Vi har et pragtfuldt samarbejde med et nøje udvalgt netværk af "vin-og spiritus pushere", der hjælper os med at sammensætte et drinks og drikkevarer sortiment, der komplimenterer festen og maden til en smagsmæssig helhed.

Vi har på mange måder "gen-tænkt" vin sammensætningen. Vi elsker den gode lækre terassevis og fest vin, men også natur og økologiske vine fra bittesmå producenter, og Vi kan slet ikke se bort fra, at vi bare elsker en god ægte Champagne fra een af de små producenter vi selv eller vores lille champagne pusher har besøgt og hjemtaget fra.

Vi har vine og spiritus, der falder i de flestes smag, det vovede vinvalg og det fyldige og frugtige populære italienske. Vi har den billige megalækre røde Lambrusco med skruelåg fra en lille hyggelig konventionel producent, man aldrig bliver træt af. Vi har en mousserende hvid, rød og rose lambrusco fra en lille dygtig naturvinsproducent.

Og vi har gin og condiments anbefalet af vores gode ven Jacob Rosengren der står bag Copenhagen Ginfestival.

Kort sagt vi har en bred palette af drikkevarer i forskellige prisklasser, hvor I kan vælge mellem forskellige "ad libitum" drikkevarer menuer, der er sammensat så de passer med de enkelte dele af jeres arrangement og menu suppleret med lokalt øl, saft og vand, så der er noget for enhver smag med og uden alkohol...

3 x Boble buffet i naturen (vielse)

- rød lambrusco 55kr
- biolambrusco eller cava 75kr
- champagne 95kr

Aperitif

- Livøstyle Gin og tonic (eller anden cocktail) 65kr

Drikkevarer menu 1 - 275kr

- rød lambrusco og cava til reception og velkomst
- huset rød- og hvidvin (også alkoholfrit),
- portvin og kaffe, the og sødt

Drikkevarer menu 2 - 299kr

- natur lambrusco og cava til reception og velkomst,
- husets økoinserie
- portvin kaffe, the og sødt

Drikkevarer menu 3 - 349kr

- natur lambrusco (ell cava) reception og velkomst
- natur vin eller ripasso fra Italien,
- portvin og kaffe, the og sødt

*alle menuer er på buffet og starter ved receptionen og til og med desserten (ca 8 timer)
basis er vand, pilsnerøl, sodavand, saft til og med desserten.

(champagne til reception efter forbrug med tillæg på 289kr/fl som tillæg til menupris
(eller ca +50kr/kuv alt efter forbrug)

Vi tager forbehold for restordre oa. hvor vi skifter ud med vin i samme type og klasse.

DIY - Gin bar 195kr

“skænk-selv-Gin-bar” åbnes efter kaffen med gin og tonics
med forskelligt eksklusivt tilbehør (+whisky og flødeskum)
og ikke mindst pilsnerøl, sodavand, saft

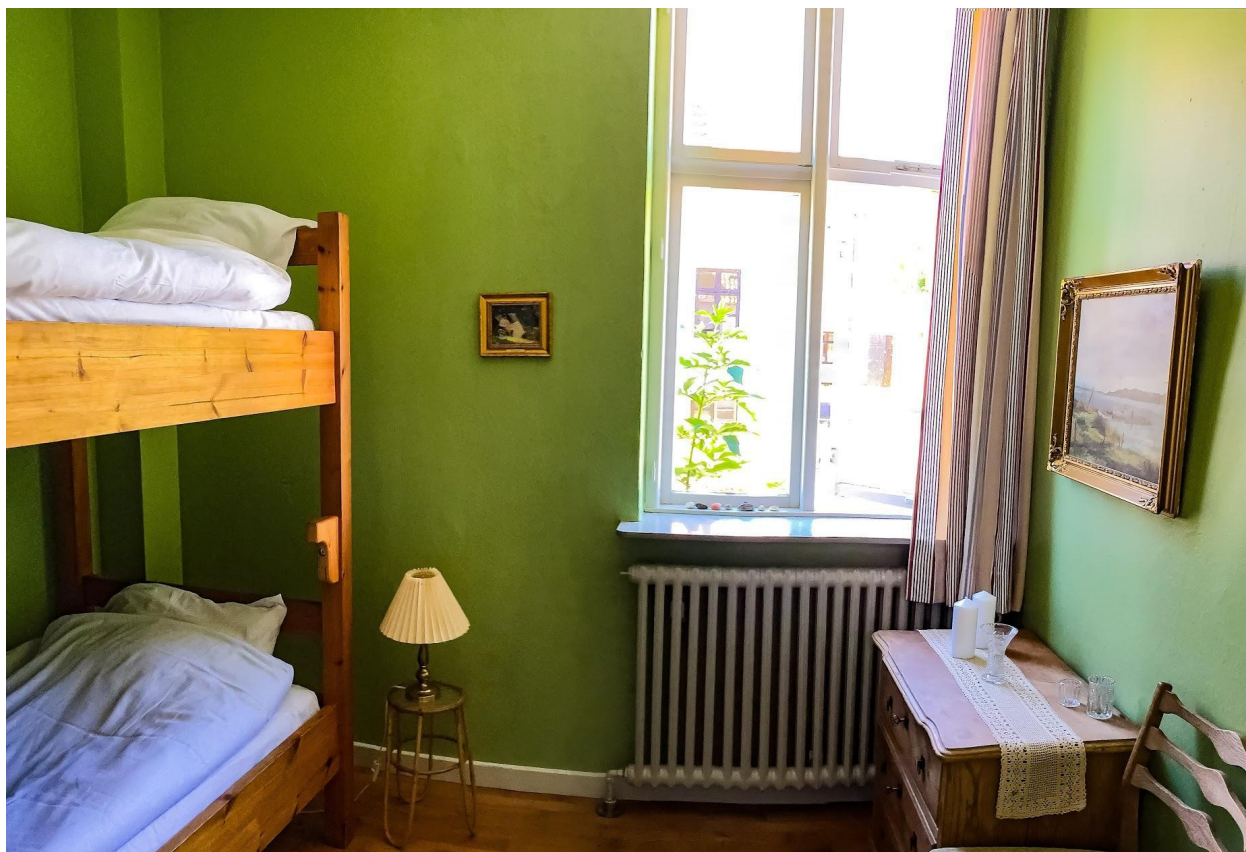
DIY - Bar 195kr

Åbnes efter desserten - Assorteret med det mest
populære til forskellige drinks og diverse tilbehør eks GnT,
Rom og cola, Whisky og flødesum, div shots og og ikke
mindst pilsnerøl, sodavand, saft

Bar og Gin Bar 275kr.

rabatpris ved tilkøb af begge “Barer”





Overnatning

Når I og jeres gæster overnatter på Livø, vil I opleve at jeres fest får en skøn skøn karakter af fællesskab og nærvær. Man bliver meget mere tætte og forbundne når det sidste man gør er at ønske hinanden Go'nat inden man lægger sig til at sove. Og det første man gør om morgen er at sige Go'morgen, mens man stadig er morgengrim og hyggesøvnig, og vågner op sammen over en ostemad på hjemmebag og en skål havregryn.

Overnatning på Livø i forbindelse med jeres fest kan gøres på forskellig vis, og der er forskellige hensyn at tage til forskellige gæster. Og det første I skal gøre er, at finde ud af hvor mange rum I skal bruge til jer og jeres gæster og alt i alt råder vi over 265 sengepladser fordelt på 65 værelser af forskellig størrelse.

Mange unge mennesker synes det er sjovt at bo "Feriekoloni-style". Et brudepar vil helt sikkert ikke dele overnatning med andre gæster og en af de 3 Nonnebo lejligheder er ofte valgt. Mange ældre par vil gerne have et rum uden at den ene skal op i en overkøje, og vores 2 "hotelværelser" med eget bad i Tiedemandsminde populære til bedsteforældre eller vores "Badehotel" rum, hvor vi også har vores "familieværelser" til 3 eller flere...

Nonnebo

Nonnebo har 3 lejligheder med alle moderne bekvemmeligheder, sengetøj, linned, eget køkken og bad, og alle incl dobbelttopredning i den lækre stue med brændeovn.

Hotelværelser

på Livø er der foruden det moderne Nonnebo også et lille antal moderne hotelværelser, hvoraf 5 af dem er med eget bad og toilet, og 5 med moderne lækker bad og toilet på gangen som de gamle badehoteller. De forskellige værelser har plads til op imod 4 ekstra opredninger

Hotelværelser (incl linned)			
Hotelværelse med eget bad og toilet (enkelt)			949
Hotelværelse med eget bad og toilet (dobbelt)			949
Hotelværelse med eget bad og toilet (3 pers)			1224
Hotelværelse med eget bad og toilet (4 pers)			1489
Hotelværelse delt bad og toilet (enkelt)			850
Hotelværelse delt bad og toilet (dobbelt)			850
Hotelværelse delt bad og toilet (3 pers)			1120
Hotelværelse delt bad og toilet (4 pers)			1390
Nonnebo (incl linned)			
		pers	
Nonnebo 4		4	1730
Nonnebo 5		5	2150
Nonnebo 6		6	2570
Overnatningspladser (se tegn Hjemmesiden)			
Vandrehjems værelser fælles bad & toilet excl linned			
Enkelt			450
Dobbeltværelse til 2 personer			650
Familieværelse til 3 prs			850
Familieværelse til 4 prs			1050
Familieværelse til 5 prs			1250
linned sæt udleveret og afleveret i købmanden			75kr

Vandrehjemmet

Vi råder over tilsammen 48 vandrehjems værelser fordelt på forskellige størrelser, men alle med køjer med nye lækre madrasser samt dyner og puder.

Camping

Livø råder over egen teltplads og jeres gæster er velkommen til at medbringe eget telt og bo standsmæssigt til 100kr i døgnet.

Havnen

Gæster i båd afregner efter normale havnepenge takster.



Ankomst og gæste pakke 395kr

De fleste brudepar ønsker, at indkvartere sig på øen dagen før brylluppet med de nærmeste, og de af gæsterne der kommer langvejs fra.

Vi tilbyder derfor

- en skøn gryderet til aftensmad 149kr.
- Livø morgenmad med hjemmebagt brød, ost, pålæg, marmelade, Livø musli, mælk, kaffe og the 99kr
- Livø frokost Buffet 179kr

Bryllupsgave fra os til Jer

I årene er vi blevet så glade for brudeparrene, der alle som een har berørt vore hjerter og i tiltro til I også vil gøre et varmt indtryk og for at byde jer velkommen giver vi i bryllupsgave:

- overnatning i brudesuite i Nonnebo torsdag og lørdag op til jeres bryllup
- fuld forplejning

Facilityfee

Betaler leje af festlokaler og faciliteter og giver jer eneret over de faciliteter jeres arrangement skal foregå i (bortset fra Naturstyrelsens lokationer i naturen) knitrede hvide duge, stofservietter, grund-oppyntning, levende lys, udvendig lyssætning, evt overdækning og alt det andet der er svært at sætte pris på - 10.000kr

Gør-det-selv-tilbud...

Mange af jer der holder fest på Livø er folk, der gerne selv vil sætte et "finger-aftryk" på den ene eller anden måde. Og når man laver et bryllup er mange af de ting man som "værter" ofte selv har lyst til at lave også ting der sparer os for en masse kræfter - vi har derfor valgt at lave "Gør-det-selv-rabatter", som en helt kontant måde at formalisere dette samarbejde omkring festen...

- opsætning af borde, stole, borddækning og oppyntning 2500kr
- opvask 1500kr
- grill-selv-natmad 1500kr
- oprydning efter festen 1500kr

Gæstebetaling

Som et tilbud til jeres gæster kan de bestille overnatning og morgenmad til jeres fest direkte hos os i de samme kategorier og med de samme tilbud som i kan gøre brug af.

Vi møder ofte at man ønsker at skille denne del ud af brylluppet ud, da gæsterne ønsker vidt forskellig indkvartering og så er det nemmest at de klarer det direkte med os....

Vi forsyner jer gerne med et "Gæst-til-fest" tilbud og et link til vores bookingsystem i kan sende ud med info om de forskellige indkvarteringsmuligheder.

- Af tekniske årsager skal bookingen ske efter vores instruktioner, når vi løfter jeres værelsesreservationer og åbner for online booking.

Bryllups pris

For at kalkulere prisen på brylluppet skal du sammentælle

- dine valgte menu og "modul" priser,
- tillægge vores Facilityfee,
- overveje "Gør-det-selv" tilbud og fratrække den sammenhængende rabat
- evt. overnatningspriser og overveje om det er jer eller jeres gæster, der betaler overnatning og de ting der kommer ud over selve brylluppet...

Pris eksempel....

(indsat billede af faktura eksempel)

Att.



Kjøgemester&Oldfrue
 Headchef & Madam
 Skippervej 10
 9681 Ranum
 Tel: +45 4061 7110
lyngester@yahoo.dk
 Cvr.nr: 27720250

Bryllups tilbud 2019
Fest med min 50 gæster

Date: 1.jan.2019
Invoice no:

Unit	Item - performance	Unit price	Price in kr
0	Brude suite 2 nætter (fredag-søndag) incl	1.000,00	0,00
0	Ankomstpakke for brudepar	1.156,00	0,00
1	facilityfee (højsæson)		10.000,00
65	afternoon tea	50,00	3.250,00
65	2-retters middag	299,00	19.435,00
65	Bryllupskage - Valens sommerdram	85,00	5.525,00
65	liva pølsen på grillen	75,00	4.875,00
65	drikkevarer menu	275,00	17.875,00
			-7.000,00
			53.960,00
50	"Gør-det-selv" rabat (opsætte-pynt-grill-selv-netmad-oprydning)		kr 830,15
	Total to pay		
	Vat amount		
		Pr gæst	

Bank oplysninger
 reg: 9314 konto 4584767699
 BIC/SWIFT: SPNODK22
 IBAN: DK5993144584767699

Payment bank
 Payment Date ASAP

Party Planner

Når i overvejer at holde jeres fest hos os her på Livø, kan i se lidt mere om hvad vi er for et sted og billeder fra et lille udpluk af fester, hvis i kigger på vores sociale medier...

<https://www.facebook.com/Livoferiecenter/>

<https://www.instagram.com/livoferiecenter/>

Og så har TV2 regionerne lavet 2 sæsoner af "Liv på Livø" hvor de følger os fra starten....

Når i har kigget vores bryllupsmateriale godt og grundigt igennem