

# *Bryllup på Livø* **2024**



# *indhold*

***Intro side 3***

***Festvenues side 4***

***Vielsesvenues side 6***

***Catering side 7***

***Drikkevarer side 10***

***Overnatning og booking side 11***

***Facility fee side 12***

***Bryllupsgave side 12***

***DIY rabat side 12***

***Samlet pris side 12***

***Bryllups tilbud side 13***

***Referencer side 14***







## 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. Med lækker rustik mad, lavet med et bankende hjerte for vores lokale råvarer, er der virkelig lagt op til samvær og fest over en hel weekend.***

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



Vi opfordrer alle til at komme og være med i dagene op til og forberedelsen af brylluppet - en fest er noget vi skaber sammen..

Bryllups- "skellet og forløb" på Livø  
..helt enkelt

- Indkvartering og optakt
- Vielse og forfriskninger
- Reception, snacks og hygge
- Bryllupsmiddag
- Fest, dans og hygge





Vi indkvarterer Jer i en af vore brudesuiter med plads til eventuelle børn. Gæsterne booker selv den indkvartering, de ønsker ud fra de muligheder vi har på øen. Vi forventer I kommer torsdag før jeres bryllup, så I kan være med i forberedelserne, og tage imod jeres gæster, som de værter I retteligt er. De fleste vælger at aftale med præst eller giftefoged, at blive viet i naturen et sted på Livø.

Har I valgt en af "Al fresco" bålmat menuerne oplever I den liflige duft af mad, der bliver tilberedt lige foran jer. Kokken står med canapeer, der bliver stillet frem på rustikke planker.

I forsamlingshuset med de gotiske vinduer bliver hovedretten sat op på en stor, flot rustik buffet og brudeparret er naturligvis 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. Buffeten er altid et festligt indslag hvor gæsterne snakker med andre de ikke lige sidder sammen med ved bordet og kommer hinanden ved - et måltid er nemlig noget vi deler og samles om.

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

## ***Fest venues***

På Livø råder vi over en skøn palette af "rum", hver med deres helt egne vidt forskellige karakteristika. Her er både vores store klassiske forsamlingshus, en moderne hyggelig krostue, vores overdækkede krovege "festivalteltet", "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 Dining" til større fest og sammenkomst med op mod 250 gæster med brug af flere lokationer. Vi har sågar lavet fester, som en helt lille mikro festival på op imod 500 gæster.

### **Forsamlingshuset**

Det over hundrede år gamle forsamlingshus, der 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 helt store traditionelle





opsætning med højbord, eller som her en opsætning med "samtale" 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 "kirkeopstilling", hvis middagen ønskes udendørs eller i kroen.

## Lunden

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

Vi opstiller pavilloner mellem forsamlingshuset og Lunden, og forbinder Lunden og Forsamlingshuset med "rum i det fri", der ofte bruges som lounge, buffet med canapeer eller kage og drikkevarer i rustikke trækar med is.

Når vi flytter bænke 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 festivalstemning I kan drømme om, som for evigt vil lagre sig i jeres erindring som en "once-in-a-lifetime" 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 festivalteltet 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 morgenmadsrestauranten.

## Smugkroen

Den gamle fængselsgård med plads til 60 personer ligger i læ mellem kroen og fængslet, og er vores nyeste venue.

Gården er 1/3 fast overdækket med adgang og udsigt til den gamle kro- og urtehave med mulighed for hel eller delvis lærredsoverdækning. Her er en lækker rustik outdoor stemning med bar, bålfade, træborde og bænke med fåreskind

Smugkroen er fantastisk til lounge, cocktailparties, selskaber, teambuilding og bålmad i den bedre ende af skalaen. Her får du outdoor stemning med komfort.





# Vielses venue

## Louisedal

...der ligger blot 20 minutters gang fra "byen" er intet mindre end spektakulær og øens ubestridte "solnedgangs-spot", og med god grund Livøs 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 for at nyde en Livøl i solnedgangen. 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 I med i hånden eller I kan få det bragt og anrettet på hvide duge on the spot (mod et lille "facilitation-fee").

## Salamandersøen

3 minutter fra forsamlingshuset ligger Salamandersøen i en naturlig lysning med en stor kastanie i centrum, som er 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, salamandre, 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.

## Skovengen

10-12 minutters gang fra Købmanden ligger Skovengen. Her i hjertet af skoven ved siden af bækken er der altid læ og mulighed for at flytte sig efter solen. Det er nemt at komme til, nemt at lave en opstilling og entreen for bruden er fantastisk når hun og far kommer ned ad stien gennem skoven, der bliver en smuk og højtidelig grøn portal.

## Lunden

Det skaber en særlig intensitet med vielsen i Lunden ved forsamlingshuset, da man holder "alting" samlet, og I bliver lidt længere i stemningen fra ritualet.





# 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 knitrende 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" i moduler, som vi har erfaring for er god flankering til vielser og bryllupstraditioner, og byggeklodser til et godt "fest-skelet".**

**Bemærk at alle elementer i række måske bliver lidt for "tætpakket", men brug elementerne til at bygge skelettet op på, således at I får lige netop det arrangement I har lyst til...**

## Boblebuffet

En lille drikkevarerbuffet med hvide eller rødternede duge på vielsespladsen med bobler, en øl og en vand i det grønne vækker altid jubel. Det er en stemningsfuld måde at få en forfriskning på, når følelserne har bruset rundt i hjerterne på alle og I lige skal have lidt at komme til jer 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 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; vikingespil, kroket, en discgolf kurv eller lignende uformelle "lege", som I 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, hvad enten det er den ægte champagne, den friske gyldne bio-lambrusco eller en anden af vores lækre bobler...





## 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 "Prins Henriks" motto om, "Et måltid er noget vi deler", så derfor er alt som hovedregel på fad 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 duftindtryk, når I sætter jer til bords og middagen begynder.

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

Grillen står midt i festen, og gæsterne og I 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 hylkede 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, som 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 sødt, og vi anbefaler vores egen bryllupskage og kaffe i tide til dans før midnat.

Sommetider kommer natmaden netop som festen er allerbedst og kan komme til at lægge en dæmper på festen. Vi tænder op i den store flotte vikingegrill ved midnatstid, til 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 "hapsere"...

- 2 stk á 3 slags canapeer ialt 6 stk 85 kr
- 2 stk á 4 slags canapeer ialt 8 stk 99 kr
- 2 stk á 3 slags Finger-food oste i alt 6 stk 75 kr
- 1 ostemad og 1 pølsemad på Livø brød 85 kr
- Kringle 45 kr
- Kringle, 1 ostemad og 1 pølsemad 95 kr

## Middag

Vores signaturret er helstegt svinekølle serveret med sæsonens bagte grøntsager, 2 årstids salater og diverse syltevarer..

- 2 retters middag - forret og hovedret eller hovedret og dessert 385 kr
- 3 retters middag 485 kr
- helstegt oksehøjreb +60 kr
- svinekølle og oksehøjreb +75 kr
- svinekølle, oksehøjreb og kylling +85 kr
- Den valgte menu forberedt på bål m show- og serveringskøkken +10.000 kr

## Bryllupskage

- Jordbærtærte (fin til dessert) 105 kr
- Livø tiramisu med jordbær 99 kr
- Gammeldags citronfromage med jordbær 99 kr

## Natmad kl 0030

- Livø pølsen på grill med hjemmelavet tilbehør 109 kr

## Børn

- 2-12 år ½ pris

# Menu eksempel

- Canapeer på sprød crouton af Livø brød
  - ½ røget kartoffel, urtemayo og sylt
  - angus spegepølse på røsti med svampemayo og sylt
  - havtorn ceviche og esdragon
- Starter
  - fiske og skaldyrs "trug" med urtemayo
- Hovedret
  - helstegt svinelår, bagte krydderurte kartofler, kornsalat, gulerødder med honning og esdragon og spidskål salat med urter.
- Dessert
  - Livø tiramisu
  - kaffe/the, Irish coffee og 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 drikkevare sortiment, der komplimenterer festen og maden til en smagsmæssig helhed.

Vi elsker den gode lækre terrassevin og festvin, men også natur og økologiske vine fra bittesmå producenter. Vi kan ikke se bort fra, at vi 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 valg og det fyldige og frugtige populære. Vi har den billige mega lækre røde Lambrusco med skruelåg fra en lille hyggelig konventionel producent, man aldrig bliver træt af. I det hele taget har vi bobler for enhver smag og pengepung i arsenalet.

Kort sagt vi har en bred palette af drikkevarer i forskellige prisklasser, hvor I kan vælge mellem forskellige "ad libitum" drikkevare menuer, der er sammensat så de passer med de enkelte dele af jeres arrangement og menu.

Så er der naturligvis god 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 85 kr
- biolambrusco eller cava 105 kr
- champagne 125 kr

## Aperitif

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

## Drikkevare menu 1 - 285 kr

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

## Drikkevare menu 2 - 315 kr

- cava til reception og velkomst,
- husets opgraderede vinserie
- kaffe, the og sødt

## Drikkevare menu 3 - 349 kr

- Cremant og fætters Alsace til receptionen
- natur vin eller den opgraderede røde
- portvin og kaffe, the og sødt

\*Alle drikkevarer er på buffet og starter ved receptionen og til og med desserten (ca 8 timer)

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





## DIY - Gin bar 215 kr

“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 215 kr

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

# Overnatning

Når I og jeres gæster overnatter på Livø, vil I opleve at jeres fest får et nyt niveau af fællesskab og nærvær. Man bliver 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 over en kop tår kaffe, Ullas musli og hjemmebag, mens man stadig er morgengrim og hyggesøvnig.

Alt i alt råder vi over 265 sengepladser fordelt på 65 værelser af forskellig størrelse med lidt forskelle i komfort mellem lejligheder, hotelværelser og så vandrehjemmet.

# Online booking

Vi har gjort det nemt og enkelt for Jeres gæster at booke indkvartering og ekstra forplejning direkte på vores online platform ([www.livo.dk](http://www.livo.dk)), alt efter de enkeltes præferencer og indenfor vores muligheder.

Vi har stor succes med at tilbyde en weekend ”pakke” fra fredag til søndag, så bliver det i praksis bryllup over en hel weekend, hvor der i højere grad bliver lejlighed til noget mere fællesskab og nærvær.

### Weekendophold 1000 kr

- 2 x Overnatning i delt dobbeltværelse på vandrehjemmet.
- Supplerende fredag-søndag forplejningspakke.
  - Fredag Køgemesters gryderet.
  - Lørdag og søndag “Livø morgenbord”
  - Lørdag frokost “Livø frokost Buffet”

(Lejemålene i prioriterer til de nærmeste, laver I en liste over, som vi sender en faktura.).

## Priser 2024

| Hotelværelser (incl linned)                                   |     |
|---------------------------------------------------------------|-----|
| Hotelværelse med eget bad og toilet (enkelt)                  | 949 |
| Hotelværelse med eget bad og toilet (dobbelt incl 2 personer) | 949 |
| Hotelværelse delt bad og toilet (enkelt)                      | 850 |
| Hotelværelse delt bad og toilet (dobbelt incl 2 personer)     | 850 |
| Opredning                                                     | 295 |

| Lejligheder (incl linned) |                   | personer |      |
|---------------------------|-------------------|----------|------|
| Nonnebo 4                 | (incl 4 personer) | 4        | 1730 |
| Nonnebo 5                 | (incl 5 personer) | 5        | 2150 |
| Nonnebo 6                 | (incl 6 personer) | 6        | 2570 |
| Opredning                 |                   |          | 295  |

| Vandrehjemsværelser fælles bad & toilet (excl linned)  |     |
|--------------------------------------------------------|-----|
| Enkelt                                                 | 450 |
| Dobbeltværelse (incl 2 personer)                       | 650 |
| Opredning (op til max 10 personer i udvalgte værelser) | 200 |
| Linnedsat udleveres og afleveres hos købmanden         | 95  |

| Forplejning                   |                                       |
|-------------------------------|---------------------------------------|
| Dagforplejning (man-torsdag)  | (3 måltider) TILBUD 369               |
| Dagforplejning weekend        | (3 måltider) TILBUD 398               |
| Weekend forplejning           | (fredag aften-sønd morgen) TILBUD 599 |
| Forplejning til møder og fest | (se hjemmesiden eller få et tilbud)   |

| Bestilling af enkeltmåltider |                                                                          |
|------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| Morgen buffet                | (serveres i kurv på udvalgte dage) 99                                    |
| Lett frokost                 | (dagens tavlmenu fra d. 22.4.24 - 20.10.24, hvor der ikke er buffet) 125 |
| Frokostbuffet                | (hver dag fra d. 1.7.23 - 1.9.23 og udvalgte dage) 179                   |
| Aftensmad                    | 149                                                                      |
| Kaffe                        | 35                                                                       |
| Kage                         | 35                                                                       |

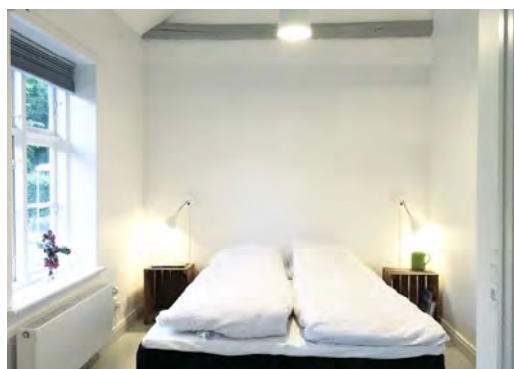
\*BØRN UNDER 12 ÅR HALV PRIS PÅ FORPLEJNING

## Lejligheder

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

## Hotelværelser

Der er foruden de moderne lejligheder også 10 moderne hotelværelser, hvoraf 5 er med eget bad og toilet, og 5 med moderne lækkert bad og toilet på gangen som de gamle badhoteller.





## Vandrehjemmet

Vi råder over tilsammen 48 vandrehjemsværelser 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 120 kr i døgn.

# 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 12.000 kr.

# Bryllupsgaven 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 brudesuiten i Nonnebo torsdag og lørdag op til jeres bryllup
- fuld forplejning



# Gør-det-selv-rabat

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 valg at lave en "Gør-det-selv-rabat", som en helt kontant måde at formalisere dette samarbejde omkring festen...

- opsætning af borde, stole, borddækning og oppyntning 2500 kr



# Bryllupsprisen

For selv at kalkulere prisen på brylluppet skal du blot sammentælle.

- dine valgte menu- og "modul" -priser.
- tillægge vores Facilityfee.
- overveje "Gør-det-selv" tilbud og fratrække den sammenhængende rabat.
- overnatningspriser på de gæster I selv vil betale for (ex.børn og bedsteforældre).
- se også tilbud bagerst.

# Livø Bryllupstilbud

*Nærvær, fællesskab og bæredygtighed er den røde tråd gennem hele vores måde at tænke arrangementer, og selv om vi naturligvis har vores faciliteter, opstillinger og måder at gøre tingene på, så bliver I centrale i hele arrangementet. Det bliver derfor en totaloplevelse - designet omkring Jer, for Jer og Jeres store dag.*

- Boble buffet efter vielsen
- Reception med canapeer, kaffe og kringle
- Bryllupsmiddag med 2 retter
- Livøs bryllupskage
- Natmad - Livø pølsen på grillen
- Drikkevarer ad libitum til HELE festen

**1345 kr**

## Grund Facilitering 12.000 kr

Lokaleleje for nøglefaciliteter, duge, servietter, grundoppyntning, udendørsbelysning og alt det andet der skal til.

## Bryllupsgaven fra Livø

Vi giver 3 overnatninger og fuld forplejning i bryllupssuite. Så kan I lande rigtigt på Livø, deltage i indretning og oppyntning - og lige slappe lidt af så festen bliver jeres helt egen.

## Det praktiske..

Gæsterne booker deres egen indkvartering, og ekstra forplejning gennem vores online platform. Så får alle tid til nærvær og fællesskab, og ikke mindst energi til et brag af en fest.

**Magic 100**  
**10% rabat!**

Kjøgemester & Oldfrue

Tel: 40617110

[www.livo.dk/bryllup-paa-livoe](http://www.livo.dk/bryllup-paa-livoe)





# Referencer

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/>
- TV2 regionerne lavet 2 sæsoner af "Liv på Livø" hvor de følger os fra starten..
- <https://bryllup.dk/udstillere/livoe-feriecenter>

Når I har kigget vores bryllupsmateriale godt og grundigt igennem tager vi en go´ snak.

*Jesper Lynge Bergholdt*

*bryllupsplanlægger - LIVØ - Mobil nr. 4061 7110*

*Rev. 9.1.24*

