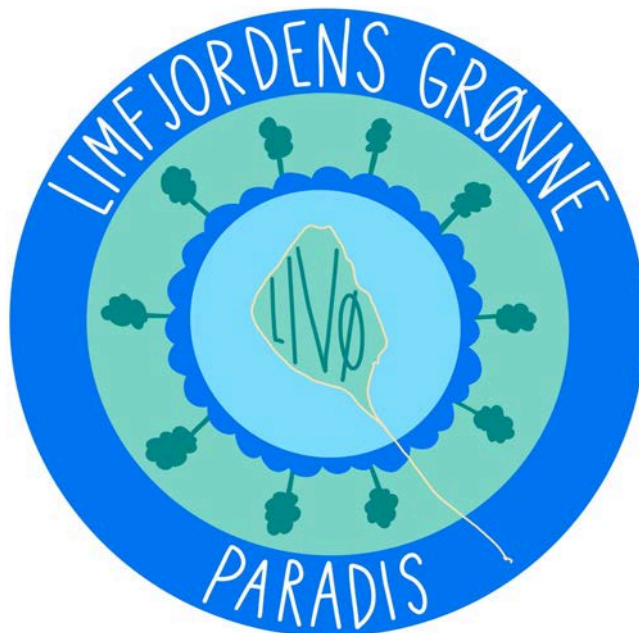


Bryllup på Livø 2025



Indhold

<i>Intro</i>	<i>side 3</i>
<i>Fest Venues</i>	<i>side 4</i>
<i>Vielses Venues</i>	<i>side 6</i>
<i>Catering</i>	<i>side 7</i>
<i>Drikkevarer</i>	<i>side 11</i>
<i>Overnatning og booking</i>	<i>side 12</i>
<i>Facility fee</i>	<i>side 13</i>
<i>Bryllupsgave</i>	<i>side 13</i>
<i>DIY tilbud</i>	<i>side 13</i>
<i>Samlet pris</i>	<i>side 13</i>
<i>Bryllupstilbud</i>	<i>side 14</i>
<i>Referencer</i>	<i>side 15</i>





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 venner og familie, I har valgt at invitere. Her bliver gæsterne 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..

Forløb og grundskabelon for bryllup på Livø

...helt enkelt

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

I indkvarteres i en af vores 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 eftermiddag



før jeres bryllup, så I kan være med i forberedelserne, og tage imod jeres gæster.
De fleste vælger at aftale med præst eller giftfoged, at blive viet i naturen et sted på vores dejlige Livø.

Har I valgt en af "Al fresco" bålmat menuerne, oplever 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 I bliver kaldt op, og buffeten bliver præsenteret for jer og gæsterne. Kødet skæres ud efterhånden og de bedste stykker bliver udvalgt til hver enkelt. Buffeten er altid et festligt indslag, hvor gæsterne snakker med dem, de ikke lige sidder sammen med ved bordet - **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 trækrønerne 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 med plads til op til 150 gæster, en moderne hyggelig krostue, vores overdækkede krohave "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 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.

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 "kirke opstilling", hvis middagen ønskes udendørs eller i kroen.



Lunden

Er det mest pragtfulde "party spot" med det naturlige rum under de gamle vejseltræer og lærred sejl, 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.

Langs krostuen er der opstillet et festtelt, som har en 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 sted.

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



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 knitrede hvide duge giver det helt enkle raffinement og finesse, og tilsammen bliver dybt charmerende og nærværende....

Vi har samlet de forskellige "mad- og arrangementslementer" i moduler, som vi har erfaring med som god flankering til vielser og bryllupstraditioner, og byggeklodser til et godt "fest-skelet".

Bemærk at alle elementer i rækken 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...



Boble Buffet i naturen

En lille drikkevare buffet 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..



Reception

Når I er blevet viet og virkelig 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 discgolfkurv 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 Livø Style 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 forre, fiske og skaldyrsfad eller charcuterie fad direkte på jeres borde, som 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 svinekølle - det, vi mener er det bedste stykke af grisen.

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

Et godt måltid afsluttes med sødt, og vi anbefaler vores egen bryllupskage eller en frisk trifli og kaffe - og DIY baren gøres klar til at forfriske jer resten af natten.

Vi tænder op i grillen ved midnatstid med en lækker livø-pølse, produceret af de Angus-køer I har set ude på øen, med hjemmelavet ketchup, sennep, sylt og brød.



Menu elementer...

Boble buffet i naturen (vielse)

- cava (fri øl og vand) 125 kr
- champagne (fri øl og vand) 155 kr

Reception

- kaffe og kringle 70 kr
- 3 slags kanapeer stk 99 kr
- 4 slags kanapeer 125 kr
- pavlova kage med årstiden frugt og bær 99 kr

Middag

Vores signatur menu er varmrøget laks, helstegt svinekølle med sæsonens bagte grøntsager og 2 salater og diverse syltevarer..

- 2 retters middag 385 kr
- 3 retters middag 485 kr
- helstegt oksehøjreb +60 kr
- svinekølle og oksehøjreb +75 kr
- svinekølle, oksehøjreb og kylling +85 kr
- Al fresco på bål og grill med svin, okse, kylling +85 kr

Bryllupskage

- Ullas Jordbærtærte (også en smuk dessert) 105 kr

Desserter

- Årstidens Livø trifli 99 kr
- Livø tiramisu med jordbær 99 kr
- Gammeldags citronfromage med jordbær 99 kr

Natmad

- Livø pølser på grill med hjemmelavet tilbehør 109 kr

Børn

- 2-12 år ½ pris



Menu eksempel

- Boble Buffet i skoven
- Eftermiddagskaffe og reception
 - Kaffe og kringle
 - Canapeer med rugbrøds chips og hjemmebagte kiks
 - røget kartoffel og rygeostcreme med radiser
 - hønsesalat med grønne ærter og urter
 - rejesalat med grønne asparges og urter
 - thise specialost med hjemmesylt
- Starter
 - Lakse "trug" med urtemayo og hjemmebag
- Hovedret
 - helstegt svinekølle bagte krydderurte kartofler, braiserede gulerødder med honning og esdragon, spidskålsalat og urter, hjertesalat med mormordressing og nødder.
- Dessert
 - Livø Bryllupskage kaffe/the, Irish coffee og sødt
- DIY Bar
- 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 eksperimenterer selv med lækre soft drinks o.a. vi serverer i store dispensere. Vi elsker den gode, lækre terrassevin og festvin, men også vine fra bitte små producenter, vi selv er med til at importere. Vi kan ikke se bort fra, at vi elsker en god ægte Champagne fra en 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. 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 har vi en bred palette af drikkevarer i forskellige prisklasser, hvor I kan vælge mellem 2 "ad libitum" drikkevarer menuer sammensat, så de passer med jeres arrangement og menu. Så er der naturligvis god lokalt øl, softdrinks og vand, så der er noget for enhver smag med og uden alkohol...



Boble buffet i naturen (vielse)

- cava (fri øl og vand) 125 kr
- champagne (fri øl og vand) 165 kr

Aperitif

- Livø Style Gin og tonic (eller anden cocktail) 75 kr



Drikkevarer menu 1 - 525 kr

- cava, hvidvin (+øl og softdrinks) til reception
- huset rød- og hvidvin (+øl og softdrinks),
- kaffe, the og sødt
- DIY Baren (whisky, rom, gin, vodka, bailey, div tilbehør, øl, vin og softdrinks)

Drikkevarer menu 2 - 585 kr

- cremant og hvidvin (+øl og softdrinks) til reception
- husets opgraderede vinserie
- kaffe, the og sødt
- DIY Baren (whisky, rom, gin, vodka, bailey, div tilbehør, øl, vin og softdrinks)



*Alle drikkevarer er som udgangspunkt på buffet og starter ved receptionen og vi fylder op efter natmaden, så I har til natten.

**Vi tager forbehold for restordre o.a. hvor vi skifter ud med samme type og klasse.

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 mysli og hjemmebag, mens man stadig er morgengrim og hygge søvnig.

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), alt efter de enkeltes præferencer og inden for 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.).

Lejligheder

Nonnebo har 3 lejligheder med alle moderne bekvemmeligheder, sengetøj, linned, eget køkken og bad, og alle incll 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 vandrehjem værelser fordelt på forskellige størrelser, men alle med køjer med nye 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 døgnet.

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

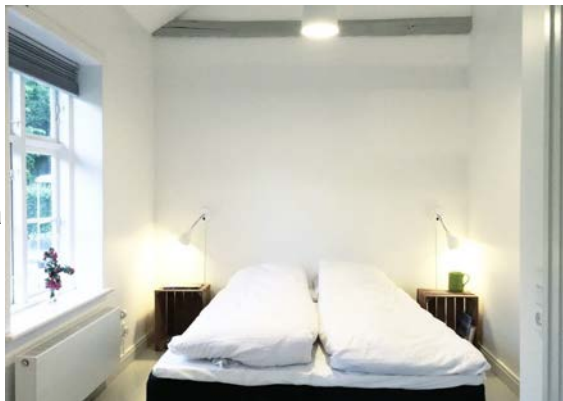
Lejligheder (incl linned)		personer	
Nonnebo 4	(incl 4 personer)	4	1730
Nonnebo 5	(incl 5 personer)	5	2150
Nonnebo 6	(incl 6 personer)	6	2570
Opredning			295

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			
Døgnforplejning (man-torsdag)	(3 måltider)	TILBUD	369
Døgnforplejning 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



Facility Fee

Betaler leje af festlokaler og faciliteter og giver jer eneret over de faciliteter jeres arrangement skal foregå i (bortset fra Naturstyrelsens lokationer i naturen) knitrrende hvide duge, stofservietter, grund-oppyntning, levende lys, udvendig lyssætning, evt overdækning, rengøring og alt det andet der er svært at sætte pris på 14.000 kr.

Bryllupsgaven fra os til Jer

I årene er vi blevet så glade for brudeparrene, der alle som en 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:

- ophold i brudesuiten i Nonnebo torsdag til søndag i forbindelse med jeres bryllup
- fuld forplejning
- ophold og fuld forplejning til en børnepasser

Gør-det-selv-tilbud

Mange af jer der holder fest på Livø er folk, der gerne selv vil sætte et "fingeraftryk" på festen 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 opgraderer jeres fest til noget meget mere personligt.

- vi har derfor valg at tilbyde jer at blive en del af "teamet" op til festen, så I er med til at sætte bordene som I vil have dem, dække og pynte op og og og...

Bryllupsprisen

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

- dine valgte menu- og "modul" -priser.
- tillægge vores Facility Fee.
- overnatning priser på de gæster I selv vil betale for (ex.børn og bedsteforældre).
- Bemærk, at hvis I bestiller til 100 gæster, giver vi 10% rabat på kuvertprisen.
- Se også tilbud bagerst.



Livø Bryllup 2025

- Vielse i naturen
- Boble Buffet umiddelbart efter vielsen
- Kaffe og kringle
- Reception med 3 x canapeer
- Bryllupsmiddag (2 retter) flot menu
- Livøs vidunderlige bryllupskage
- Livø-pølsen som natmad - Livø Angus kød
- Drikkevaremenu med DIY bar
- Bryllupssuite
- Erfaren party planner

Kr. 1418

Bryllupsgaven fra Livø

Vi tilbyder gratis 3 overnatninger og fuld forplejning i bryllupssuite og en flaske bobler. Så kan I lande rigtigt på Livø og deltage i indretning og oppyntning. Vi tilbyder endvidere evt. fri overnatning og forplejning for barnepige (M/K).

Faciliteringstillæg 14.000 kr

Lokaleleje for nøglefaciliteter, duge, servietter, basis oppyntning, udendørsbelysning, rengøring og alt det andet, der skal til for at få en vidunderlig fest.

Det praktiske..

Vi sørger for det praktiske f.eks booking af jeres gæsters overnatning og forplejning (udover selve festen), således at alle tilbydes en fuld bryllupsweekend på LIVØ sammen med jer.

Vi tilbyder en særlig rabat på 10% på kuvertprisen ved flere end 100 gæster.

GLÆD JER til at få følelsen af at have jeres helt egen Ø til jeres bryllup!

Kjøgemester & Oldfrue
Tel: 40617110 - www.livo.dk



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

Når I har tjekket vores bryllups materiale godt og grundigt igennem, tager vi en go´ snak.

Jesper Lynge Bergholdt

bryllupsplanlægger - LIVØ - Mobil nr. 4061 7110

Rev. 31.12.24

