Bryllup på Livø 2026

Indhold

Intro	*side 3*
Festvenues	*side 4*
Vielses Venues	*side 6*
Catering	*side 8*
Drikkevarer	*side 12*
Overnatning og booking	*side 11*
Facility fee	*side 14*
Bryllupsgave	*side 14*
Økonomi og det med småt	*side 14*
Bryllupstilbud	*side 15*
Referencer	*side 16*

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 virkeligt lagt op til samvær og fest over en hel weekend.

Med fest i Køgemester og Oldfrue “headquarter” på Livø er der lagt op til fællesskab, nærvær og bæredygtighed på jordnær og festlig vis med god tid til at være sammen med jeres nærmeste.. Her bliver I indkvarteret på forskellig vis i de 100 år gamle bygninger, og ingen skal (eller kan) køre hjem. 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 til at komme og være med i dagene op til og forberedelsen af brylluppet - -en fest er noget vi skaber sammen..

“Bryllupskelet” 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 vores lækre brudesuiter med plads til eventuelle børn.
Gæsterne booker selv den indkvartering, de ønsker udfra de muligheder vi har på øen.

Vi forventer I kommer torsdag over middag før jeres bryllup, og er med i forberedelserne, og så er det jer der tager imod gæsterne, 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” bålmad menuerne opleves den liflige duft af mad, der bliver tilberedt over åben ild. Kokken står med canapeer, der bliver stillet frem på rustikke planker, og I kan vælge enten at spise middagen i pavillonerne i lunden eller i forsamlingshuset.

I forsamlingshuset med de gotiske vinduer bliver hovedretten sat op på en stor, flot rustik buffet og I, som brudepar, er naturligvis altid de første der serveres for. Kødet skæres ud efterhånden og de bedste stykker bliver udvalgt til hver enkelt.
Buffeten er altid et festligt indslag, hvor gæsterne 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.

Fest venues

Livø er Køgemester & Oldfrues “Headquarter”, hvor vi råder over en skøn palette af “rum”, hver med vidt forskellige karakteristika og stil. Her er vores klassiske forsamlingshus (150px), en moderne hyggelig krostue (50px), overdækket krohave "festivalteltet" (160px), “private stuer” (20, 40 og 50px), Købmands Cafe (50px, bomuldstelt (50px), og dertil mindre og større luksustelte, oversejl og “rum” i naturen, der kan udstyres eller bruges som de er.

Der er større og mindre rum indenfor og udenfor, hvor du kan lave alt fra mindre “Private Dining” til større fest og sammenkomst med op mod 300 gæster med brug af flere lokationer. (Vi har sågar lavet fester som en helt lille mikro festival på op imod 500 gæster.)

Vi kan også opsætte vores camp hos jer med lækre faciliteter under bomulds- sejl og telte, træborde, bænke med fåreskind, bålkøkken og overdækket dansegulv.

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 der emmer af atmosfære med sine gotiske vinduer, plankegulv, synlige bjælker og træloft. 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 “Al fresco” party spot med det naturlige rum under de gamle vejseltræer og lærreds 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 til “al fresco” middagen i tilfælde af fugtigt vejr eller som lounge, buffet med canapeer eller kage og drikkevarer i rustikke trækar med is.

Når vi flytter bænkene ud til siden og udstyrer med borde, hvide duge, bænke, fåreskind, lys i træerne, åbent brændefyret køkken, 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”....

Kro området

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. Vi har et dejligt stort telt i den gamle krohave med en stor scene i den ene ende(med plads til 160 gæster). Vi bruger ofte kro og telt til morgenmadsrestauranten ved større arrangementer.
I forbindelse med kroen ligger også den rustikke fængselsgård med plads til 40 spisende og 60 til reception. Gården ligger i læ mellem kroen og fængslet, og er vores nyeste venue.

Gården har mulighed for hel eller delvis lærred overdækning.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.

“Al fresco” hos jer

Al fresco, zigeuner, italiensk familiebryllup, festival eller bare fest i det fri - kært barn har mange navne. Vi opstiller en camp og faciliteter med borde og bænke, fåreskind, bål og brændefyret køkken. Telte og overdækninger i rustikt bomuld i en stemningsfuld ramme, som alt efter oppyntning muliggør rammen med forskellige autentiske udtryk; havefest, festival, italiensk familiebryllup, gaucho, western eller endda viking og middelalder.
Vi skræddersyer set-up efter antal gæster, menu, specielle ønsker og ambitionsniveau. En helt unik ramme om jeres fest, hvor I gennem dagen ser maden blive til og dufte og frisk luft skærper appetitten.
Dette setup er oplagt til sommer brylluppet, men er også velegnet i ydersæsonen, hvor oplevelsen bliver endnu mere unik.

Grundfacilitering 14000 kr og kuvertpriser fra kr. 1499.

Vielses venue

Stedet, hvor selve vielsen skal foregå, beslutter I selv, men vi har naturligvis en liste over anbefalinger her på Livø. Vi har også en oversigt over dedikerede præster og en skøn borgmester, der meget gerne kommer til Livø.

Louisedal

...der ligger blot 20 minutters gang fra "byen" er intet mindre end spektakulær og øens ubestridte "solnedgangs-spot" af og af den grund også Livøs mest fotograferede natur-location. Udsigten, som er helt unik, viser sig gennem en naturlig åbning i egeskoven over mod øen Mors. En vielse ved Louisedal har den smukkeste baggrund man kan tænke sig.

Salamandersøen

3 minutter fra forsamlingshuset ligger Salamander-søen i en naturlig lysning med en stor kastanie i centrum, omkranset af træer i læ af den frodige bakke ud mod markerne mod Fur på den ene side og Mors på 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 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 arrangementselementer” 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.

Vielse og Boblebuffet

En lille drikkevarebuffet med hvide eller rødternede duge på vielsespladsen med bobler, øl og 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

Reception efter vielsen, hvor man relativt uformelt og lettere løssluppent kan starte festen med et lille glas, en “snack”, kaffe og kage…
...måske lidt lettere spil og selskabslege i det grønne. På Livø har vi en spændende palette af ingredienser, vi bruger til vores populære “canapeer”, der passer perfekt til et glas bobler, rosé, hvidvin eller helt enkelt en bajer og div vand.

Aperitif - velkomstdrink

En lækker Livøstyle Gin og tonic som appetitvækker, mens I venter på at komme ind til festmiddagen.

Festmiddagen - et måltid vi deler...

På Livø hylder vi hedengangne “Prins Henriks” motto; “Et måltid er noget vi deler”. Derfor serveres alt som hovedregel på fade og som buffet på den ene eller anden måde.

Køgemester og Oldfruens catering service hylder de lokale råvarer i sæson og følger normalvis to spor der væver sig ind og ud mellem hinanden.
Det ene spor er Oldfruens magiske køkken, der er fundamentet i alle menuer, hvor hun tryller med alt der kan laves i et moderne storkøkken. Alt der kommer ud mætter æstetik og mave.
Det andet spor er Køgemesters rustikke stil der placerer jer ved “chefs table” med buffetten. Nøgleordene er “nærvær, fælleskab og bæredygtighed".

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 svinebaglår - det, vi mener, er den bedste og mest spektakulære festret 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 hyldede 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 drikkevare buffeten. Vi har lavet en serie af drikkevare 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 eller en trifli og kaffe i tide til dans før midnat.

Natmaden kommer som festen er allerbedst og vi tænder op i den store grill ved midnatstid, til en lækker livø-pølse, lavet med de Angus-køer, I har set på øen med hjemmelavet ketchup, sennep, sylt og brød, og giver mere giver lyst til at fortsætte festen.

Menu elementer...

Reception

- Kaffe og Kringle 70 kr
- 3 DIY canapé-salater 95 kr
- 3 slags gourmet “finger-food” oste og kiks (6 stk) 75 kr
- 1 ostemad og 1 pølsemad på Livø brød 85 kr
- Kringle 45 kr

Bryllupskage

- Jordbærtærte (også fin til dessert) 115 kr
- Livø pavlova (også fin til dessert) 99 kr

Forret

…serveres med brød, smør og dip på “delefade”.

- Varm røget Laks og skaldyr 109 kr
- charcuteriefad 109 kr

Hovedrets buffet

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

- Signatur hovedret svinekølle 285 kr
- Helstegt oksehøjreb +60 kr
- Svinekølle og oksehøjreb +75 kr
- Svinekølle, oksehøjreb og kylling +85 kr

Dessert

- Jordbærtærte 115 kr
- Livø trifli 99 kr
- Livø pavlova 99 kr

Natmad

- Livø pølsen på grill med hjemmelavet tilbehør 109 kr

Børn

- 2-12 år ½ pris

Specialmad

- tillæg på 250 kr/px

Menu eksempel

- *Canapeer*
  - *Hjemmelavet hønsesalat, røgeostcreme, rejesalat, røget kartoffel, kiks og rugbrødschips*
- *Starter*
  - *fiske og skaldyrs "trug" med urtecreme og hjemmebagt brød*
- *Hovedret*
  - *helstegt svinelår, bagte krydderurte kartofler, braiserede gulerødder med honning, mormorsalat og spidskål med urter.*
- *Dessert*
  - *Livø pavlova med jordbær og citronæbler*
  - *kaffe/the, Irish coffee og FRI DIY bar.*
- *Livø pølser på grillen*

Drikkevarer

Vi har et pragtfuldt samarbejde med et nøje udvalgt netværk af “vin- og spirituspushere", 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 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, 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 event i naturen (vielse)

Al fresco boble event suppleret af øl og vand i naturen (min 40px).

- cava 125 kr
- cremant 145 kr
- champagne 165 kr

Aperitif

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

Drikkevare menu 1 - 299 kr

- rosé og hvidvin til reception
- huset rød- og hvidvin (også alkoholfrit),
- kaffe og the

Drikkevare menu 2 - 325 kr

- Hvidvin, rosé og cava til reception og velkomst
- Husets rød og hvidvin og ass Virgin Drinks i dispenser.
- kaffe og the

Drikkevare menu 3 - 369 kr

- Hvidvin, rosé og cava til reception og velkomst
- Alsace og opgraderet rødvin og ass Virgin Drinks i dispenser.
- kaffe og te

*Alle drikkevarer er på buffet og starter ved receptionen og til og med desserten (ca 8 timer)
**Vi tager forbehold for restordrer o.a., hvor vi skifter ud med vin i samme type og klasse.

DIY - Bar 275 kr

Fri bar til hele festen efter middagen. Assorteret med Gin, Rom, Whisky, Bailey og Vodka, samt det mest populære i softdrinks til forskellige drinks (med og uden alkohol). Og ikke mindst en “tønde” kaffe, puddersukker og flødeskum. Og naturligvis rød og hvidvin, pilsner- og classic-øl samt sodavand.

Opgraderinger;

- assorterede lux øl +55 kr
- portvin og sherry (pris pr flaske)
- special rom, whisky etc (pris pr flaske)

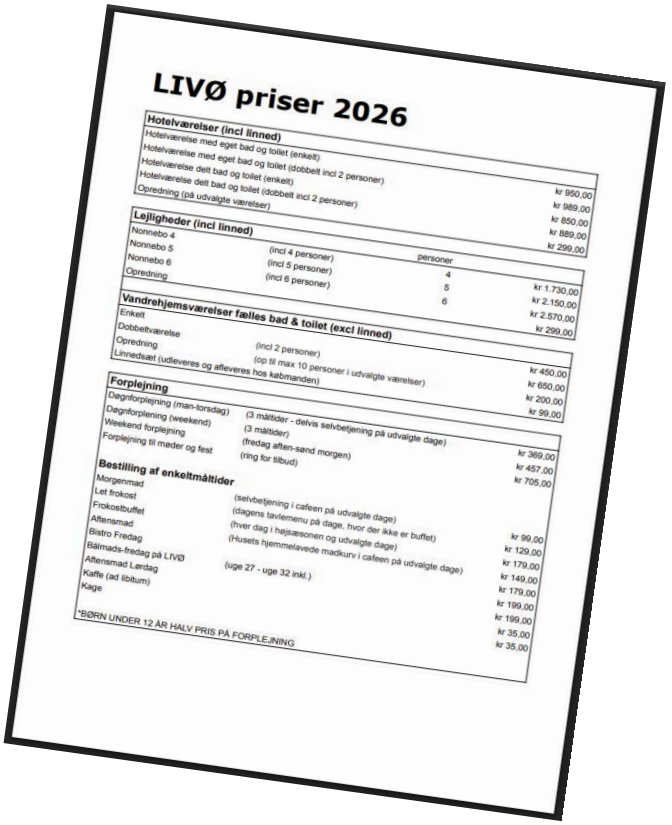
Overnatning

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), 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.



LIVØ priser 2026

Hotelværelser (incl linned)			
Hotelværelse med eget bad og toilet (enkelt)			kr 950,00
Hotelværelse med eget bad og toilet (dobbelt incl 2 personer)			kr 989,00
Hotelværelse delt bad og toilet (enkelt)			kr 850,00
Hotelværelse delt bad og toilet (dobbelt incl 2 personer)			kr 889,00
Opredning (på udvalgte værelser)			kr 299,00
Lejligheder (incl linned)			
Nonnebo 4			
Nonnebo 5	(incl 4 personer)	4	kr 1.730,00
Nonnebo 6	(incl 5 personer)	5	kr 2.150,00
Opredning	(incl 6 personer)	6	kr 2.570,00
			kr 299,00
Vandrehjemsværelser fælles bad & toilet (excl linned)			
Enkelt			kr 450,00
Dobbeltværelse	(incl 2 personer)		kr 650,00
Opredning	(op til max 10 personer i udvalgte værelser)		kr 200,00
Linnedsæt (udleveres og afleveres hos købmanden)			kr 99,00
Forplejning			
Dagsforplejning (man-torsdag)	(3 måltider - delvis selvbetjening på udvalgte dage)		kr 369,00
Dagsforplejning (weekend)	(3 måltider)		kr 457,00
Weekend forplejning	(fredag aften-sønd morgen)		kr 705,00
Forplejning til møder og fest	(ring for tilbud)		
Bestilling af enkeltmåltider			
Morgenmad	(selvbetjening i cafeen på udvalgte dage)		kr 99,00
Let frokost	(dagens tavlemenu på dage, hvor der ikke er buffet)		kr 129,00
Frokostbuffet	(hver dag i højsæsonen og udvalgte dage)		kr 179,00
Aftensmad	(Husets hjemmelavede madkurv i cafeen på udvalgte dage)		kr 149,00
Bistro Fredag			kr 179,00
Bålmads-fredag på LIVØ	(uge 27 - uge 32 inkl.)		kr 199,00
Aftensmad Lørdag			kr 199,00
Kaffe (ad libitum)			kr 35,00
Kage			kr 35,00
*BØRN UNDER 12 ÅR HALV PRIS PÅ FORPLEJNING			

Weekendophold 1100 kr

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

(De lejemål som I prioriterer til de nærmeste, laver I blot en oversigt over, så sender vi dem en faktura.).

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 badehoteller.

Vandrehjemmet

Vi råder over tilsammen 48 vandrehjemsværelser fordelt på forskellige størrelser, men alle med køjer med nye lækre madrasser, dyner og puder samt bad og toilet på gangen.

Camping

Livø råder over egen teltplads og jeres gæster er velkommen til at medbringe eget telt og bo standsmæssigt til 120 kr i døgnet.

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) knitrende hvide duge, stofservietter, grund-oppyntning, levende lys, udvendig lyssætning, evt overdækning 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:

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

Bryllupsprisen

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

- dine valgte menu- og "modul" -priser.
- tillægge vores Facilityfee.
- overnatningpriser på de gæster I selv vil betale for (ex.børn og bedsteforældre).
- eller vælge et af vore faste tilbud med det hele.

Det med småt

- Det indbetalte reservations- og afbestillingsgebyr refunderes ikke, og fungerer som begge parters “hånd på kogepladen” for en gensidigt forpligtende aftale.
- Indbetalte rater refunderes ikke og afspejler gensidigt vores stigende engagement.
- Antal deltagere kan ikke reduceres senere end 14 dage før arrangementet.
- Se i øvrigt gældende salgs- og leveringsbetingelser på www.livo.dk
- Ved indbetaling af depositum/rate anses alle nævnte betingelser som accepterede.

Al fresco Ø Bryllup

-rustik fest med bålmad på "chefs table"

- Boble Buffet
- Snacks fra grillen
- Flammlax- og skaldyrsfad
- Helstegt pattegris m grønt og garniture fra bålkøkkenet
- Bål lækkerier og Irish coffee
- Natmad fra bålkøkkenet
- Øl, vand, vin Ad libitum og kæmpe dele cocktail

Kr. 1499

Tillægspriser
Kaffe og crumble cake 95 kr
Østers 39kr
Ekstra okse 60 kr
Ekstra vildt 89 kr
5 L ekstra drink i dispenser/bowle 800 kr
Alm. helflasker (+div tilbehør) 600 kr

Faciliteringstillæg 14.000 kr
Udstyr, duge, servietter, grundopyntning, udendørs belysning og alt det løse.

Det praktiske..
Festen afholdes "family-style" med servering etc. Forhør jer om gæste indkvartering på Livø eller det praktiske ift fest "on-location" hos jer.

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

LIVØ

Livø Bryllupstilbud

- Boble Buffet efter vielse i naturen
- Reception med canapeer, kaffe og kringle
- Bryllupsmiddag (2 retter) og Livøs bryllupskage
- Livø-pølsen som natmad
- Drikkevare Menu
- DIY Bar efter bryllupskagen
- Bryllupssuite

MAGIC 100
10% RABAT

Kr. 1345

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 så slappe af så festen bliver jeres helt egen.

Faciliterings og reservations tillæg 14.000 kr
Lokaleleje for nøglefaciliteter, duge, servietter, grund oppyntning, udendørs belysning og alt det andet, der skal til.

Det praktiske..
Vi sørger for det praktiske I jeres gæsters indkvartering og ekstra forplejning på Livø - måske lægger I op til en hel forlænget weekend med venner og familie?

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

LIVØ

Ø Bryllup

-festigt landbryllup med min 80px

- Boble Buffet efter vielse i naturen
- Velkomst hygge med snacks
- Fiske- og skaldyrsfad
- Helstegt pattegris på grillen
- Livø triffli
- Livø-pølsen som natmad
- Øl, vand og vin Ad libitum
- Bryllupssuite

MAGIC 100
10% RABAT

Kr. 950

Tillægspriser
Kaffe og kringle 70 kr
Velkomst bobler før middagen 50 kr
Svin og okse 60 kr
5 L drink i dispenser/bowle 800 kr
8 L drink i dispenser/bowle 1000 kr
Alm. helflasker (+div tilbehør) 600 kr

Bryllupsgaven fra Livø
Vi giver 3 overnatninger og fuld forplejning i bryllupssuite. Så kan I lande rigtigt på Livø og deltage i indretning og oppyntning

Faciliteringstillæg 14.000 kr
Lokaleleje, duge, servietter, grundopyntning, udendørs belysning og alt det løse.

Det praktiske..
Vi sørger for et link til booking af indkvartering og supplerende forplejning til hele weekenden. Festen afholdes "family-style" med indsamling af service etc.

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

LIVØ

Ø Bryllup

-festigt rustikt bryllup med min 40px

- Boble Buffet efter vielse i naturen
- Velkomst hygge med snacks
- Fiske- og skaldyrsfad
- Helstegt pattegris på grillen
- Livø trifli
- Livø-pølsen som natmad
- Øl, vand og vin Ad libitum
- Bryllupssuite

Kr. 1150

Tillægspriser
Kaffe og kringle 70 kr
Velkomst bobler før middagen 50 kr
Svin og okse 60 kr
5 L drink i dispenser/bowle 800 kr
8 L drink i dispenser/bowle 1000 kr
Alm. helflasker (+div tilbehør) 600 kr

Bryllupsgaven fra Livø
Vi giver 3 overnatninger og fuld forplejning i bryllupssuite. Så kan I lande rigtigt på Livø og deltage i indretning og oppyntning

Faciliteringstillæg 14.000 kr
Lokaleleje, duge, servietter, grundopyntning, udendørs belysning og alt det løse.

Det praktiske..
Vi sørger for et link til booking af indkvartering og supplerende forplejning til hele weekenden. Festen afholdes "family-style" med indsamling af service etc.

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

LIVØ

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 bryllupsmaterialet godt og grundigt igennem tager vi en go´ snak.

Jesper Lynge Bergholdt
bryllupsplanlægger - LIVØ - Mobil nr. 4061 7110
Rev. 18.11.25