



Bryllup på Livø

2019



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 giftefoged, og blive viet under trækrone af Vejsel træerne 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" bålmarks 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 trækrone 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 krohøve, “private stuer” med plads til 20, 40 og 50, vores hyggelige Købmandsvarer 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. Huset har sin helt egen uimodståelige charme med sine gotiske vinduer, plankegulv, synlige bjælker, træloft der emmer af atmosfære.



kroen

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



Helsehuset

Har plads til 52 overnattende gæster fordelt på 9 rum og den hyggelige spisesal med det gamle sofaarrangement har udsigt til strandengen og fjorden gennem de store vinduer, og er disponeret til samme antal spisende gæster ved plankebordene og de gamle forskellige spisestue stole. Huset er velegnet til den mindre fest med små børn der skal puttes, eller bare så man kan tørne ind når trangen kommer.

Munkebohaven

De gamle Funktionærboliger i det nyudnævnte badehotel er med den skønne lukkede have med de gamle frugttræer og udsigten til strandengen og fjorden en pragtfuld ramme om den hyggelige havefest med en pavillion, rødternede duge og haveblus, der giver en skøn stemning når tusmørket sænker sig. Og lejer man sig ind i badehotellet er spisestuen på første salen en pragtfuld ramme om efterfesten eller bare når duggen sænker sig og man får lyst til at trække indenfor.

Nonnebohaven

Nonnebo er den første af bygningerne på Livø der blev renoveret af Real Dania i en skøn landlig Ny-nordisk stil med arkitekttegnede FDB møbler og alle moderne bekvemmeligheder i de 3 lejligheder med plads til 15 overnattende. Haven ved Nonnebo ligger ugenert, lidt for sig selv, bag ved forsamlingshuset og er ret klassisk og velegnet til det mindre selskab, eller bare til at bruge til en del af festen.



Lunden

Er det mest pragtfulde "party-spot" med det naturlige rum under de gamle vejsel træer. 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, ternede eller 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"....





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 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 "facilitation-fee" få det bragt og serveret på hvide duge "on-the-spot".

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 Salamandersøen stedet. Med vores smukke middelaldertelt, vores brændefyrede køkken og fakler, har i den perfekte fest i en fantastisk tidsboble og alligevel rimelig tæt på toiletfaciliteter.



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" tilgang til tilberedning, der sammen med stilrene knitrende hvide duge giver det helt enkle raffinement og finesse og det hele bliver dybt charmerende og nærværende....

Bryllupsmåltidet

Efter vielsen har mange lyst til et lille glas "Bobler" og en lille snack. 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 hvide bio-lambrusco eller en anden af vores lækre bobler...

Og ved kaffetid laver og 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.

Når noget bliver røget, får det både en flot farve, en lækker konsistens og ikke mindst en fantastisk smag. Hvis man så





vælger at røge en dejlig, frisk laks, bliver det så lækkert, at vi sommetider er nødt til at sige til gæsterne, at de også skal have appetit til hovedretten. Vi røger så frisk at du bogstavelig talt kan få røg i øjnene.

Som spektakulær hovedret til festen anbefaler vi Kjøgemester & Oldfrue's signaturret - den saftige, super-møre, bål-braiserede "Møffe", der er skinken 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 hyldede grisen og placerede den centralt i deres mytologi som frugtbarhedssymbol.

Til 'Møffe' serverer vi bagte kartofler tilberedt med grisen, 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 prislæg, 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...

Canapeer

- 2* 50kr
- 3* 69kr
- 4* 89kr

Afternoon tea

- 3*Finger-food oste eller pølsemed på Livø brød 75kr
- Kringle 50kr
- Drømmekage fra Brovst 55kr
- Hjemmebagt kage og brød, pølse, ost og marmelade 95kr

*incl kaffe/the

Middag

- 2 retters middag - forret og hovedret eller hovedret og dessert 299kr
- 3 retters middag 375kr

*Incl petit four og kaffe

Bryllupskage - Vølvens sommerdrøm

- serveres med bedstemors sandkage (fin til dessert) 85kr

Natmad

- ostbrædt med 3 lokale oste 75kr
- charcuterie fad med 3 lokale slagter- og syltevarer 75kr
- livø pølsen på grill 75kr

Morgenmad

- basis morgenmad med hjemmebagt Livøbrød, Ost, marmelade, pålæg, Livø musli, mælk, juice og cola 99kr

Børn

- 2-12 år ½ pris





Menu eksempel

- *Canapeer på sprød crouton af Livø brød*
 - *Livø Jacobi kartoffel, urtemayo og sylt*
 - *Fyldt livø æg, fisk, sylt og sprødt*
 - *Lagret silkeskåret Angus, mild urte remoulade*
 - *Lyssej havtorn cevise, gulerods relish og esdragon*
- *Starter*
 - *hel nyrøget laks serveret i røgeovn, urter og urtecreme*
- *Hovedret*
 - *bålstegt svinelår, bagte og let-røgede kartofler, kornsalat, nordisk ratatouille og spidskålsalat med løg og frugt*
- *Dessert*
 - *mirabelle pannacotta i honningglas*
- *Vølvens sommerdrøm med Jordbær*
 - *kaffe/the, småkager*
- *Livø pølser på grillen*





Drikkevarer

Vi har et pragtfuldt samarbejde med et nøje udvalgt netværk af "vin-pushere" der hjælper os med at sammensætte en drikkevarer menu, der komplimenterer maden til en smagsmæssig helhed. Vi har på mange måder "gen-tænkt" vin sammensætningen. Vi elsker natur og økologiske vine fra bittesmå producenter, og Vi kan ikke se bort fra, at vi bare elsker en god ægte Champagne. Vi har det vovede vinvalg, vi har det dyre og vi har det, der bare falder i de flestes smag. Vi har den billige megalækre røde Lambrusco med skruelåg fra en lille hyggelig konventionel producent, man aldrig bliver træt af. Vi har en rød lambrusco fra en lille superdygtig naturvinsproducent, der også laver mousserede Rose og Hvid. Kort sagt vi har en bred palette af vin i forskellige prisklasser, hvor I kan vælge mellem forskellige "ad libitum" vinmenyer med øl, saft og vand...

1. Drikkevarer menu - 275kr
rød lambrusco, huset vin og en Livø cocktail efter maden
2. Drikkevarer menu - 325kr
rød natur lambrusco, husets økoverserie fra italienske Cantine Foraci og en Livø cocktail efter maden
3. Drikkevarer menu - 375kr
natur lambrusco, biodynamisk vin fra italienske Monte dei roari og en Livø cocktail efter maden



*alle menyer er incl vand, pilsnerøl, classic øl, sodavand fra Thy, saft hele festen. Vi tager forbehold for restordreer oa. der gør at vi skifter ud med vin i samme type og klasse. (champagne til reception +55kr)



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 hyggesøvning, og vågne 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.

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 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 man kan bo henholdsvis 4,5 og 6 personer. Som et bryllups tilbud kan I leje dem til dagspris minus 10%

Feriekoloni med 'sovesal'

Som et tilbud til indkvartering af jeres gæster tilbyder vi en seng at sove i på 3-10 sengs stuer til 180kr pr. person plus evt. linnedpakke (100kr)

Badehotellets familierum

Og hvis I ønsker fordeling i småfamilier og vennepar tilbyder vi badehotel rum til 250kr pr. person plus evt. linnedpakke (100kr). Vi har kun et begrænset antal dobbeltværelser.

Camping

Livø råder over egen campingplads 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

De fleste brudepar ønsker, at indkvartere sig på øen dagen før brylluppet med de nærmeste, og de af gæsterne der kommer langvejs fra. Og i kan få den ekstra overnatning med 30% rabat på indkvartering og ...

- en skøn gryderet til aftensmad 129kr.
- Livø morgenmad med hjemmebagt brød, ost, pålæg, marmelade, Livø musli, mælk, kaffe og the 99kr

I 2019 sætter vi fokus på Bryllup på Livø og vi giver i bryllupsgave:

- overnatning i brude suite i Nonnebo op til jeres bryllup
- middag til 2
- morgenmad til 2

Gør-det-selv-tilbud...

Mange af de folk der er vant til at komme på Livø er folk, der gerne selv vil sætte deres "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 "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

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, oppyntning, levende lys, udvendig lyssætning, evt overdækning og alt det andet der er svært at sætte pris på.

- højsæson Juni - august 10.000kr
- lavsæson April - Juni 6.000kr

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 i kan sende ud og med info om de forskellige indkvarteringsmuligheder.

Bryllups pris

For at kalkulere prisen på brylluppet skal du sammentælle

- dine valgte menu priser,
- tillægge vores Facilityfee,
- overveje "Gør-det-selv" tilbud og fratække den sammenhængende rabat
- evt. overnatningpriser
- 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)

Alt:

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

Date: 1.jan.2019
Invoice no:

Bryllups tilbud 2019
Fest med min 50 gæster

Units	Item - performance	Unit price	Price in kr
0	Brude suite 2 nætter (fredag-søndag) incl	1.000,00	0,00
0	Ankomstpakke for brudepar	1.155,00	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	Bryllupsbøge - Valvens sommerdram	85,00	5.525,00
65	livs pølsen på grillen	75,00	4.875,00
65	drinkevare menu	275,00	17.875,00
65	"Gør-det-selv" rabat		-7.000,00
50	opsætte-gyb-grill-selv-matmad-oppyntning		53.960,00
Total to pay			kr 830,15

Vat amount

Payment bank

Payment Date ASAP

Bank oplysninger
reg: 5314 konto 4584767699
BIC/SWIFT: SPNODK22
IBAN: DK5993144584767699