



4. marts 2010

PRESSEMEDDELELSE

Hotel Koldingfjord: Sådan fejres livets store begivenheder

Når Hotel Koldingfjord søndag den 7. marts slår dørene op til "Festmesse", kan kommende brudepar, konfirmander og andre, som vil fejre en stor begivenhed i deres liv eller i deres firma, få inspiration og se de nyeste trends, så den næste fest bliver en helt speciel og uforglemmelig oplevelse.

- Vi har alle sammen noget, vi gerne vil fejre. Det kan være de store begivenheder i livet som bryllup, sølvbryllup, konfirmation, barnedåb eller en rund fødselsdag, men det kan selvfølgelig også være mors dag, Mortensaften eller Skt. Hans. Og i virksomhederne og firmaerne er der også jævnligt anledning til at holde en fest. Med "Festmessen" på søndag på Hotel Koldingfjord vil vi gerne sammen med en række dygtige Kolding-virksomheder videregive gode ideer til, hvordan sådan en fest bliver en succes, og hvad der skal til, for at festen bliver både speciel og uforglemmelig, siger restaurantchef Hasse Sterup, Hotel Koldingfjord.

"Festmessen" foregår kl. 11-16, både i selve hotellet og i den gamle overlægebolig Louisehøj – samt ved hotellets bådebro, hvor det gamle sejlskib "Frem" lægger til og byder på varm kakao.

Hele dagen åbner kokkene op til hotellets køkken og viser, hvordan de tilbereder hjemmelavet fyldt chokolade, kranskekage, foie gras med syltede blomster, terrine af kammusling samt kæmperejer – og man får naturligvis lov at smage. Kl. 14 går kokkene i gang med at flambere nødder i karamel og serverer æblekage à la Koldingfjord i biblioteket.

I Holbøllsalen er der dækket op til bryllup – også rent musikalsk med en pianist og med både festtøj til damer og herrer og smykker fra hhv. Tina Bihl Brudekjoler, Mr. Hübner og Lykkes Guld og Sølv. Kl. 15 danses brudevals, og derefter udskæres bryllupskagen. I restauranten kan man se, hvordan hotellet dækker op til barnedåb – og i cafeen tryller Mr. Mox for børn og barnlige sjæle. Kommende konfirmander kan også få inspiration til, hvordan konfirmationen bliver en vellykket fest, bl.a. med konfirmationskjoler fra Tina Bihl og drengetøj fra Mr. Hübner, jukebox og slush ice.

I Magnoliesalen og Bøgesalen er der dækket op til firmafest under temaet "Charleston – swing". Her kan man bl.a. opleve "Komik Servering" samt smage en forret fra Kolding Røgeri. Og på Louisehøj kan man få nordiske smagsprøver og masser af ideer til selskaber og møder. De drikkelige smagsprøver stammer fra Sigurd Müller Vinhandel, blomsterdekorationerne fra Blomsterværkstedet og blandt de øvrige leverandører er Denmark Limousine Service og Apollo Fyrværkeri.

Nærmere oplysninger:

Restaurantchef Hasse Sterup, Hotel Koldingfjord, tlf. 20 46 40 56

www.koldingfjord.dk