

Selskabskort

MENUER 2012

KÆRE GÆST

Tak for Deres henvendelse til Hotel Koldingfjord i forbindelse med Deres kommende arrangement.
I dette materiale har vi udarbejdet forslag, der vil gøre det lettere for Dem at tilrettelægge netop det arrangement, som De ønsker.

Vi har specialiseret os i festarrangementer og er derfor i stand til at rådgive Dem,
så vi sammen kan få tilgodeset alle de detaljer og ønsker,
som De måtte have til Deres fest.

For Dem betyder det, at De, når De vælger Hotel Koldingfjord, lægger Deres arrangement i professionelle hænder, og at De på den måde kan blive "gæst til Deres egen fest".

Kontakt os og få et forslag til netop det arrangement, De kunne tænke Dem.
Se også vores helaftensarrangementspakker på side 11. Samtidig vil vi gerne vise Dem vore faciliteter, så De får lejlighed til at se vores smukke lokaler.

Det vil glæde os meget at kunne byde Dem og Deres gæster velkommen på Hotel Koldingfjord.

Med venlig hilsen
Hotel Koldingfjord

Godt at vide

FØLGENDE ER INKLUDERET I PRISERNE

Selskabslokale
Bordopstilling
Duge og servietter
Blomsterdekorationer
Opdækning og betjening

VI HJÆLPER GERNE MED FØLGENDE

Reservation af værelser
Menumkort
Bestilling af musik, kunstner eller anden underholdning
Limousineservice, bustransport eller leje af bil
Flagallé langs vejen
Fyrværkeri ud over fjorden
Tema inspiration, f.eks. temafester, øl/vin- eller champagnesmagning

ØVRIGE MULIGHEDER

Sejlads på Kolding Fjord
Rundvisning på Kunstmuseet Trapholt, Kolding
Festarrangement, event eller rundvisning på Koldinghus

Velkomst

VELKOMSTDRINK

KIRR (solbærlikør & hvidvin)	50,-
KIRR ROYAL (solbærlikør & mousserende vin)	54,-
KOLDINGFJORD SPECIAL (hindbærlikør & mousserende vin)	54,-
MOUSSERENDE VIN.	50,-
ØRBÆK ÆBLECIDER	38,-
HVIDVIN MED HYLDEBLOMST	50,-
ÆBLEAU (mousserende vin & Æbleau)	60,-
DEN ALKOHOLFRI med lime, hyldeblomst og danskvand	32,-

CHAMPAGNE & MOUSSERENDE VINE

ANDRÉ CLOUET, BRUT, CHAMPAGNE. Pr. fl	448,-
ANDRÉ CLOUET, MILLÉSIM, GRAND CRU BOUZY CHAMPAGNE. Pr. fl.	668,-
CRÉMANT D'BOURGOGNE ALBERT SUNIT. Pr. fl.	368,-
CAVA RAVENTOS. Pr. fl.	368,-
POL ROGER, CUVÉE RICH, CHAMPAGNE Pr. fl	648,-

SNACKS

NACHOS med ølmarineret kylling og guacamole	42,-
BRUSCHETTA med italiensk skinke og mascarpone samt røget tomat og mozzarella	32,-
SALTE SNACKS, oliven, nødder og sprødt	28,-
GRØNNE SNACKS med rygeostcreme og sauce verte.	28,-

Januar-Februar-Marts

FORRETTER

KLASSISK OKSEHALESUPPE rilette af haler og sherry	88,-
POCHERET TORSK løgpuré og sennepshollandaise	108,-
FOIE GRAS TERRIN sprøde rodfrugter og citron	128,-
SVINERYG grønkål og rødbeder	118,-

HOVEDRETTER

DAMPET PIGHVAR passionssmør og syltet courgette	238,-
LANGTIDSBRAISERET DYREKØLLE rødbeder i tekstur og egen sky	228,-
OKSEFILET STEGT I HIMALAYASALT OG CITRON confiteret selleri & Madeira cremesauce	258,-
SPRÆNGT ANDEBRYST peberrod og kvæder	238,-

DESSERTER

KARAMELLISERET PÆRE malt-iscreme, brændte nødder og marengs	98,-
STØBT CHOKOLADECREME puf, syre og sorbet	92,-
BANANASPLIT UNDER LUP banansorbet, chokolademousse og vaniljeskum	98,-
HONNINGKAGE is på muskatblomme, frysetørret bær og fehår	98,-

April - Maj - Juni

FORRETTER

HVIDE STIK, RØGEDE REJER ægte sauce og blå kartoffel.	128,-
STENBIDERROGN drænet yoghurt med tonkanød, frisée og rødløg	118,-
CARPACCIO AF ØKOLOGISK LAM nye løg på 3 måder og rygeost	108,-
SKINDSTEGT SANDART skovsyre, spinat og havskum	108,-

HOVEDRETTER

HANEKYLLING I NØDDESMØR rabarberconfiture, 2 gange blomkål og ramsløgsvelouté	248,-
KALVEMØRBRAD STEGT I HØ grønt fra Limfjorden og kartofler i persille-emulsion	258,-
LAM FRA MARSKEN bagt hvidløgsuré, jordskokker og smørpisket sky	228,-
SVINESKANK BRAISERET I ØL FRA TROLDEN BRYGHUS sat gulerod, skorzonærødder i vakuum og egen sauce	218,-

DESSERTER

RABARBER RABARBER RABARBER sorbet, kage og gelé	92,-
HVID CHOKOLADE PANNA COTTA flødekaramel og is på skovmærke	88,-
TÆRTE MED SUR CITRONCREME OG BRÆNDT SKUM sorbet og tuilles	92,-
YMERFROMAGE moscovadosukker, karamelliseret æble og passionssorbet	88,-

Juli-August-September

FORRETTER

4 SMÅ SPECIALITETER FRA KOLDINGFJORD.	98,-
CARPACCIO AF GRAMBOGÅRD KVÆG røget oliven, stegt parmesan og rucola	108,-
RØDTUNGE PÅ SPINAT skvalderkål, æbler i syre og beurre blanc	118,-
LAKSEN FRA KOLDING i fynske omgivelser og sprød rug	108,-

HOVEDRETTER

STEGT MULTE MED SELLERI I RØGET SMØR 2 gange sommerløg og Sauce Nage	228,-
MODERNE KYLLING DANOISE kartofler fra Jelling, pandesauce og kompot	228,-
LANGTIDSSTEGT KALV I KOLDINGFJORDS OMGIVELSER jus og Pommes Anna	248,-
OKSEMØRBRAD MED ÆGTE SAUCE sylrig tomatutney og stegte asparges kartofler	258,-

DESSERTER

MØRKE BÆR, BRÆNDT CHAMPAGNECREME champagne kaviar og sorbet	98,-
KÆRNEMÆLKS CONSOMMÉ is på friskost og citron verbena	98,-
CITRON BAVAROIS dildgranité, krystalliseret chokolade og små kys	108,-
100% JORDBÆR sort peber og vanilje	98,-

Oktober ~ November - December

FORRETTER

SVAMPECONSOMMÉ hummerravioli og hvid trøffel	118,-
TERRIN AF SVINEKÆBER rødbede i lakrids og pocheret æg	108,-
VITELLO TONNATO kalv, tun og kapers	128,-
BRESAOLA vinaigrette, tranebær mayo og frit	108,-

HOVEDRETTER

DAMPET HELLEFISK sat jordskokker, syrlig fumet og Pommes Gaufrette	238,-
KRONDYRFILET ristede kastanjer, svampe og Sauce Chasseur	258,-
SVINEKAM STEGT SOM VILDT MODERNE MED SUR, SØD OG SALT	228,-
DANSK OKSE saltbagt selleri, grillet græskar og Sauce Robert	248,-

DESSERTER

BAGT KARMEL granité, pufsukker og marengs	98,-
BLOMME/MARCIPANTÆRTE sirup, is på tonkabønne og glastuilles	88,-
HAVTORN, HAVTORN OG HAVTORN skum, syltet og sorbet	108,-
ÆBLE serveret i kold, blød, sprød og lun variation	98,-

Oste/Natmad

OSTE

BRÆNDT GEDEBRIE FRA KNUTHENLUND GODS brioche og syltede bær	92,-
GORGONZOLA 2 gange æggeblomme og sur-sød sennep	78,-
ARLA UNIKA syltede valnødder og smørristet rugbrød	98,-
5 EUROPÆISKE OSTE nødder i sirup og kiks fra Bornholm	98,-

NATMAD

3 USPECIFICEREDE SALTSNITTER	68,-
GULLASCHSUPPE syrlig fløde og paprikabrød	88,-
FRANSK LØGSUPPE ostebrød fra Gruyère	88,-
ÆGGEKAGE MED BACON sennep, rugbrød og rødbeder	108,-
LUNE KRYDDERBOLLER pålæg	118,-
BYG-SELV-BURGER sesambolle og hakkebøf	118,-
SPECIALITETER fra slagter Munch med lyst og mørkt brød	128,-
BYG-SELV-HOT DOG stegte pølser og grej	118,-

Helafstensarrangement

SOMMEREN 2012

Deres arrangement sammensættes naturligvis efter Deres ønsker.

Nedenstående har vi sammensat et eksempel på et helafstensarrangement i sommeren 2012.

VELKOMSTDRINK:

1 glas mousserende vin

FORRET:

Laksen fra Kolding i fynske omgivelser og sprød rug

HOVEDRET:

Langtidsstegt kalv i Koldingfjords omgivelser
jus og Pommes Anna

DESSERT:

100% jordbær med sort peber og vanilje

VINE:

Husets hvidvin, husets rødvin, 1 glas dessertvin samt øl og vand under dinner
Kaffe/te og sødt
Fri bar med øl, vand og vin i 3 timer

NATMAD:

Æggekage med bacon
sennep, rugbrød og rødbeder

Samlet pris pr. couvert **1.143,-**

Prisen er inkl. 25% moms, betjening, opdækning samt blomster

Buffeter

STÅENDE BUFFET

BRUSCHETTA, tomat og råmælksost
MAKIRULLER, rød tun og wasabi
FOIE GRAS CREME, sprød toast og passion
KOLDING RØGERI, rug, rygeost, rapsblomst
MARINERET DANSK OKSE, kapers og mayo

KALV I HVIDLØG, sprød og blød selleri
BRAISERET SVINEBRYST, rødbede i balsamico
BUTTERDEJSTÆRTE, blomkål, spidskål og savoykål
TIGERREJER, citrongræs og sesam

RØDKIT, grovkiks og kompot
BROWNIE, marshmallow, estragonsukker
RUBINSTEINER MODERNE

298,- pr. couvert. Min. 50 couverte

DANSK BUFFET

SOL OVER GUDHJEM
MARINEREDE SILD, karrysalat
GRAVAD LAKS, sennepsdressing og surbrød
BAKSULD på sat æg
SPRÆNGT OKSEBRYST, peberrodscreme og sprød rug
PANERET RØDSPÆTTEFILET, grov remoulade og citron

DANSK BØF med bløde løg
KARBONADER med snysk
KOGT TORSK, sennepssauce og rødbeder
TARTELETTER, høns i asparges

OSTE FRA SOMMERSTED
RØDGRØD À LA 2012

348,- pr. couvert. Min. 75 couverte

Den Spændende Buffet

DEN SÆRDELES SPÆNDENDE BUFFET

Forret anrettes på tallerken. Hovedret og dessert anrettes på buffet

DANSK JOMFRUHUMMER OG ØSTERS

med champagne kaviar, rygeost og agurk

HAVTASKEKÆBER, syrlig fennikelpuré

TIMIAN-GRAVAD LAM, syltede svampe og rucola

RØGET GÅSEBRYST OG BÆR FRA 2011

BRAISERET DYREKØLLE, løg soubise og beurre rouge

SVINEFILET ROYAL, kartoffelterriner og sprød svær

TOURNEDOS ROSSINI, ristet fuglelever og kraftig trøffeljus

SPRÆNGT BRYST OG CONFITERET LÅR FRA VAGTEL, egne æg og pommes Anna

SALATEN FRA ROM, dansk kalvebacon og mild sennepsdressing

TOMAT, TOMAT, TOMAT, mozzarella og pinjekerner

OSTE FRA SYDSVERIGE, multebærkompot og rug

CREMA CATALANA

CHOKOLADETÆRTE, appelsinsorbet og gelé

458,- pr. couvert

Min. 40 couverte

Selskabsbuffet / Børnemenü

SELSKABSBUFFET

SKINKE FRA TOSCANA, grillet ricotta og selleri
RIMMET TORSK, sprød blomkål og citron
DANSK BRESAOLA, gelé på mørk balsamico og svampemayonnaise
VARMRØGET LAKS, crudité på bladselleri og hytteost

RISTET BRISSEL, røget mos med trøffel
ROSA KALV, gulerod i struktur
PERLEHØNE I SYRLIG SMØR, glaseret rødbede
HELSTEGT LAMMEKØLLE, hvidløg og rosmarin

OSTEVOGN, sprødt og sødt
LAKRIDS PANNA COTTA, syltede brombær
MARCIPAN ÆBLETÆRTE, creme fraiche og tonkabønner

358,- pr. couvert. Min. 25 couverte

BØRNEMENU – 3 RETTER

FORSLAG 1

GRØNTSAGSSTICKS med to gange pesto	38,-
KYLLING MED RIS, sur-sød sovs og dampet grønt	128,-
3 SLAGS SORBET og frisk frugt	68,-

FORSLAG 2

REJECOCKTAIL med klassisk dressing og brød	68,-
BØRNEBURGER med fritter og ketchup	128,-
VANILJEIS med chokoladesauce og skum	78,-

Brunch / Frokostmenu

BRUNCH

CHRISTIANSØPIGENS KRYDDERSILD, løg og kapers
LAMMERULLEPØLSE, fennikel i citron og sukker
SKAGENSKINKE, grillet artiskokhjerte
RØGET LAKS, purløgscreme

RØRÆG og blødkogte æg
LUN LEVERPOSTEJ, champignon og bacon
TOAST, kylling og pesto
BACON OG PØLSER

DRÆNET YOGHURT med vaniljesyltede bær
AMERIKANSKE PANDEKAGER med ahornsirup
FRISK FRUGTSALAT og udskåret frugt
OSTEBRÆT, knækbrød

Rundstykker, franskbrød, rugbrød, croissant og wienerbrød
3 slags juice, mælk, kaffe og te

268,- pr. couvert fra kl. 11-15. Min. 25 couverte

FROKOSTMENU

LET RØGET TORSKEMOUSSE
sprøde stik, kaviar og sifon

KALVELÅRTUNGE STEGT I CITRON OG HIMALAYASALT
brunet løgpuré, karamelliseret løg og smørpisket kalvesky

ÆBLEKAGE 2012
syltet æble, makroniscreme, vanilje og gelé

2 retter **278,-** 3 retter **328,-**

Hovedret serveres 1 gang på tallerken

Vine

HVIDVINE

Flaskepris/ad libitum

SAUVIGNON BLANC, La Galope, Côtes de Gascogne	288,- / 96,-
BOURGOGNE BLANC, Faiveley, Bourgogne	358,- / 120,-
RIESLING TROCKEN, Kloster Eberbach, Rheingau	348,- / 116,-
CHARDONNAY KEYSTONE, Californien	268,- / 90,-
PINOT GRIS, Tussoc, Nelson New Zealand	388,- / 130,-
MARSANNE, Limoux	298,- / 100,-
CHARDONNAY, Moulin d'Argent	265,- / 88,-
CLARETTE, ROSÉ TROCKEN, Weingut Knipser (Rosé) Pfalz, Tyskland	352,- / 118,-
HUSETS HVIDVIN	225,- / 75,-

Inkl. vine ad libitum er øl og vand under dinner samt isvand på bordene

RØDVINE

Flaskepris/ad libitum

PAULÉE BOURGOGNE GRAND ORDINAIRE, Faiveley, Bourgogne	295,- / 200,-
CAIRANNE, Domaine Catherine le Goueil, Côtes du Rhône Villages, Øko	398,- / 265,-
CÔTES DU RHÔNE, Les Cranilles Les Vins de Vienne	368,- / 245,-
SHIRAZ-VIOGNIER, Terlato & Chapoutier, Victoria	382,- / 255,-
GRENACHE NOIRE, McDowell, Californien	398,- / 265,-
THE DEVIL YOU KNOW, SHIRAZ, Kellermeister Trevor Jones	340,- / 228,-
ALTO CRUZ, Ribera del Duero	298,- / 198,-
ALTOVINUM EVODIA, Old Wiens Granache, Calatayud, Spanien	309,- / 206,-
RIPASSO, COSTA PREARE, Lenotti	448,- / 298,-
CINO, Langhe Rosso	358,- / 238,-
LE VOLTE, Tenuta dell'Ornellaia, Bolgheri	498,- / 332,-
HUSETS RØDVIN	225,- / 150,-

Inkl. vine ad libitum er øl og vand under dinner samt isvand på bordene

Dessertvine / Diverse

DESSERTVINE

Flaskepris/pr. glas

PINEAU DES CHARENTES, Château de Beaulon Blanc el. Rouge (37,5 cl.)	338,- / 58,-
CHÂTEAU BASTOR LAMONTAGNE	625,- / 68,-
BEERENAUSLESE, Bouvier, Payer, Neusiedlersee (37,5 cl.)	438,- / 78,-
BRACHETTO, Toso, D.O.C.	368,- / 48,-
TOKAJI FURMINT LATE HARVEST, Oremus (37,5 cl.)	398,- / 68,-
WEHLENER SONNEUHR AUSLESE RIESLING, Prüm	468,- / 68,-
EISWEIN KERNER, Michel Schneider (50 cl.)	490,- / 78,-
MUSCAT D'ALEXANDRIA, Vriesenhof (37,5 cl.)	368,- / 68,-
MOSCATO D'ASTI, Vallebelbo D.O.C.G.	285,- / 36,-
1998 VINTAGE PORT, Guimaraens, Fonseca	668,- / 85,-
GEWURZTRAMINER VENDANGES TRADIVE, Hunawihl	498,- / 68,-

DIVERSE

KAFFE/TE	30,-
PETIT FOUR	30,-
KRANSEKAGE	30,-
SMÅKAGER	25,-
FYLDT CHOKOLADE	30,-
FRISK FRUGT	20,-
SKÅRET FRUGT	30,-
BRYLLUPSKAGE MIN. 25 PERSONER. PR. PERSON	
Fyld: passion og mørk chokolade eller hindbær og hvid chokolade eller jordbær og nougat	65,-
COGNAC/LIKØR 2 CL.	35,-
FLASKE ØL	35,-
SODAVAND	30,-
FRI BAR med øl, vand, vin – pr. time (min. 2 timer)	70,-
FRI BAR med øl, vand, vin, alm. spiritus – pr. time (min. 2 timer)	120,-

Vi glæder os

Vi glæder os til at byde Dem velkommen på Hotel Koldingfjord, og vi ser frem til at gøre Deres arrangement til noget ganske særligt.

For at lette Deres planlægning har vi udarbejdet en række punkter, som gør det nemmere for både Dem og os at løse opgaven til Deres fulde tilfredshed. Skriv evt. Deres ønsker nedenfor og på næste side, og lad os i fællesskab gennemgå arrangementet.

VELKOMST OG MENU:

Gæsterne er inviteret til kl: _____

Skal der være velkomstdrink? _____

Hvornår skal gæsterne gå til bords? _____

Hvor mange retter skal der serveres? _____

Forret: _____

Mellemret: _____

Hovedret: _____

Ost: _____

Dessert: _____

Natmad: _____

Hvidvin: _____

Rødvin: _____

Dessertvin: _____

Ønskes et andet forslag? _____

Forhold vi skal tage højde for (allergi m.m.)? _____

EFTER MADEN:

Skal der serveres kaffe? _____

Ønskes noget sødt til kaffen? _____

Skal der serveres cognac eller likør til kaffen? _____

Andet: _____

BAR:

Ønskes der fri bar med øl, vand og vin? _____

Ønskes der fri bar med øl, vand, vin og alm. spiritus? _____

Andet: _____

Ønsker til bordopstillingen: _____

Ønskes runde, aflange eller U-borde? _____

Ønsker til farve på duge og servietter? _____

Ønsker til farve på blomster? _____

Skal der være bordplan? _____

Andet: _____

MUSIK:

Hvor mange musikere kommer der? _____

Skal der sættes en scene op? _____

Er der specielle ønsker til strømmen? _____

Skal musikerne have forplejning? _____

Andet: _____



Fjordvej 154 · 6000 Kolding · Tlf. 7551 0000 · Fax 7551 0051
hotel@koldingfjord.dk · www.koldingfjord.dk