



Selskabskort

MENUER 2017



Let at finde, svært at forlade



Velkommen til Hotel Koldingfjord

UNIKKE RAMMER TIL DIG OG DIT SELSKAB

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, 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, 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. Samtidig vil vi gerne vise Dem vores smukke fest- og selskabslokaler.

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

Menukort

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

Velkomst

VELKOMSTDRINKS

KOLDINGFJORD SPECIAL (hindbærlikør & mousserende vin)	60,-
MOUSSERENDE VIN	60,-
HVIDVIN MED HYLDEBLOMST	60,-
ÆBLEAU (mousserende vin og Æbleau)	65,-

VELKOMSTDRINKS UDEN ALKOHOL

HYLDEBOBLER lime, hyldeblomst og dansk vand	50,-
DRUEMOST rød eller hvid med dansk vand	50,-
VIBEGAARD SAFTER stikkelsbær, solbær og ribs	45,-

CHAMPAGNE & MOUSSERENDE VINE

ANDRÉ CLOUET, BRUT, Champagne, Frankrig. Pr. fl.	548,-
ANDRÉ CLOUET, MILLÉSIME, Grand Cru Bouzy Champagne, Frankrig. Pr. fl.	748,-
CAVA BRUT N DE N, Naveran, Spanien. Pr. fl.	388,-
CÔTÉ MAS ROSÉ BRUT, Paul Mas, Crémant de Limoux, Frankrig. Pr. fl.	388,-

SNACKS

SPRØD LUFTTØRRET SKINKE med sour cream	62,-
SALTEDE NØDDER, sprøde frugter og dip	68,-
FINGERSANDWICH	62,-
SVAMPE- OG TOMATBRUSCHETTA	68,-

Januar - Februar - Marts

FORRETTER

RØGET ANDEBRYST med æblepuré, tranebær og rødbede	98,-
FLØDEPOCHERET LYSSEJ med sprøde jordskokker og vintersalat	108,-
RØGET KAMMUSLING med ægte sauce og sprød boghvede	118,-

HOVEDRETTER

BRYST AF HANEKYLLING rullet med egen fars, estragon og citronsaucé	248,-
SVINEMØRBRAD med sennep og bacon, saltbagt selleri og smørsauteret kål	248,-
OKSEHØJREB stegt med krydderurter, confiteret kartoffel og sauce bordelaise	258,-

DESSERTER

RØDVINSKOGT PÆRE med vaniljeis og chokolade	98,-
SAT HVID CHOKOLADE med sprød tuile og saltet karamel	98,-
KOLDINGFJORDS GAMMELDAWS ÆBLEKAGE	108,-

Min. 15 couverter

April - Maj - Juni

FORRETTER

RØGET LAKS FRA VERNER med sprøde salater, syltig mayo og sprød rug	98,-
ASPARGES med ægte sauce og sprødt	108,-
STENBIDERROGN med rødæg og creme fraiche	118,-

HOVEDRETTER

STEGT AND med egen honning og timian, forårskål og syltede løg	248,-
PIGHVAR med beurre blanc og masser af asparges	248,-
KALVEMØRBRAD med Limfjordsgrønt, kartofler og emulsion	258,-

DESSERTER

RABARBERCONSOMMÉ med vaniljeis og crumble	98,-
CHOKOLADEMOUSSE med passionssorbet og crisp	98,-
CHEESECAKE med bærgelé	108,-

Min. 15 couverter

Juli - August - September

FORRETTER

POCHERET ÆG spinat, grøn olie og rogn	98,-
3 SPECIALITETER fra Koldingfjord	118,-
STEGT PIGHVAR med nye kartofler og grønne ærter	138,-

HOVEDRETTER

SØTUNGE FLORENTINE med nye kartofler, små løg og spinat	238,-
KALV FRA WEBER med 2 x selleri, brøndkarse og pommes Anna	248,-
SOMMERBUK med sommersvampe, mørke bær og vildtjus	268,-

DESSERTER

HVID CHOKOLADE rabarber og ribs i symfoni	98,-
KÆRNEMÆLKSBVAROIS citrongranité og lakrids	108,-
JORDBÆR med fløde på vores måde	118,-

Min. 15 couverter

Oktober - November - December

FORRETTER

KLAR SVAMPESUPPE med confiteret svineskank og trøffel	98,-
CONFITERET ANDELÅR med beder og rygeost	118,-
SOYAMARINERET KAMMUSLING sprød crouton, tørret mørkel og frisésalat	118,-

HOVEDRETTER

HAVTASKE SVØBT I BACON med 2 x jordskokker og ægte sauce med brændt smør	248,-
KALVEBRYST med bagte rødder, paneret kartoffel og kraftig sauce	258,-
KRONDYRFILET med svampe, pommest Anna og cremet sauce	268,-

DESSERTER

CITRONTÆRTE med brændt marengs	98,-
SØD JORDSKOKKE på 3 måder med saltet karamel	98,-
VARIATION AF HAVTORN à la Koldingfjord	108,-

Min. 15 couverter

Oste / Natmad

OSTE

TEBSTRUP GEDEOST i 2 serveringer med kvædekompot	108,-
RØD LØBER med pærechutney og sprødt brød	82,-
BLÅ FRISER med kvædeconfiture og bagerens brød	75,-
EUROPÆISKE OSTER med oliven, nødder og sirup	108,-

NATMAD

PØLSE- OG PATÉBORD med bagerens brød, surt og sødt	138,-
PØLSEVOGN	138,-
ÆGGEKAGE med rugbrød, rødbeder og purløg	118,-
KARTOFFEL/PORRESUPPE med croutoner og mørkt brød	98,-
BIKSEMAD med spejlæg og bearnaise	118,-

Helafstensarrangement

SENSOMMERMENU

Deres arrangement sammensættes naturligvis efter Deres ønsker. Vi har sammensat et eksempel på et helafstensarrangement i sommeren 2017.

Samlet pris pr. couvert **1.272,-**

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

VELKOMSTDRINK

1 glas mousserende vin

FORRET

3 SPECIALITETER FRA KOLDINGFJORD

HOVEDRET

KALV FRA WEBER

med 2 x selleri, brøndkarse og pommes Anna

DESSERT

JORDBÆR

med fløde på vores måde

VINE

Husets hvidvin, husets rødvin, 1 glas dessertvin samt øl og vand under middagen

Kaffe/te og fyldt chokolade

Fri bar med øl, vand og vin i 3 timer

NATMAD

ÆGGEKAGE med rugbrød, rødbeder og purløg

Buffeter

STÅENDE BUFFET

pr. couvert **348,-**

MAKIRULLER med soya og wasabi
BAGERENS grissini med rygeostcreme
TERRINE på høselever med balsamicogelé
MARINERET OKSE med sennepskorn og mayo
HØNSEFRIKASSÉ med urter fra skoven
HAVTASKEKÆBER med kål og rug
KALVEFILET med syltede løg og løgpuré
PORSE med pæreconfiture
CHOKOLADE panna cotta
CITRONTÆRTE med råsyltede bær

Min. 50 couverter

SELSKABSBUFFET

pr. couvert **378,-**

RIMMET KAMMUSLING, blomkål og røget mayo
SALTET LAM fra Hesselager, rygeost og søde æbler
KARTOFFEL, vagtelæg og tomat
KALVEFILET med pastinak som blød og stegt
SVINEMØRBRAD med sennep og sprød Svendborgskinke
POCHERET TORSK, hollandaise og spinat
OSTEBRÆT, bagerens brød, sødt og salt
CHOKOLADETÆRTE, syltet pære og brændt chokolade
SAT KÆRNEMÆLK, sprød havre og karamel

Min. 25 couverter

Særdeles Spændende Buffet

SÆRDELES SPÆNDENDE BUFFET

Forret serveres på tallerken
Hovedret og dessert
anrettes som buffet.

pr. couvert **468,-**

LAVVARMET TORSK
med blomkål, saltede nødder og brunet smør

STEGT KAMMUSLING
urteolie og brunet løgpuré

CARPACCIO
syltet tomatrelish og Gammel Knas

RØGET HELLEFISK
sennepsmayo og sprød rug

KALVEMØRBRAD
pebersauce og pommes croquette

FARSERET SVINEFILET
røget gulerod og sennepssauce

ALLÉGAARDEN KYLLING
med 2 x selleri

SALATEN FRA ROM

SALAT MED BAGTE RODFRUGTER
brøndkarse og koldpresset rapsolie

DANSKE GÅRDOSTE
med kompot og hjemmebagt knækbrød

CRÈME BRÛLÉE

BAGERENS HAVTORNMAZARIN
med gelé af syltede havtorn

Min. 25 couverte

Helårsmenu

GÆSTEMENU

Sammensæt din egen menu

3 retter **388,-**

4 retter **468,-**

5 retter **548,-**

6 retter **618,-**

7 retter **688,-**

RØGET KAMMUSLING

tangsalat, sennepsfrø, sprød rug og dildolie

SAT BRISSEL

rodfrugtråkost, rygeost og råsyltede tranebær

CITRONRENSER

gelé, sorbet, skum og støv

DANSK OKSEMØRBRAD

svampepuré, glace, pommes Anna og syltet selleri

ARLA UNIKA

blommeconfiture og smørstegt rugbrød

DANSKE ÆBLER

fromage, chips, tuile og hvid ganache

MAZARINKAGE

peanutbutter, chokoladeiscreme, sur sirup og trukket sukker

Menuen serveres med smør på gedeost fra Tebstrup, brød på Ale og ølandshvede

Min. 15 couverter

BØRNEMENU – 3 RETTER

FORSLAG 1

GRØNTSAGSSTICKS med to gange pesto	38,-
KYLLING OG RIS med sur-sød sauce 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

Fra kl. 11-15

pr. couvert **288,-**

RULLEPØLSE, løg og karse

LAKS, rygeost og rug

SKINKE, balsamico og tomat

RØRÆG, bacon og pølser

CROQUE MADAME

DRÆNET YOGHURT med vaniljesyltede bær

AMERIKANSKE PANDEKAGER og ahornsirup

FRUGTSALAT og frisk frugt

OSTEBRÆT med knækbrød

RUNDSTYKKER, FRANSKBRØD, RUGBRØD
OG WIENERBRØD

2 SLAGS JUICE, MÆLK, KAFFE OG TE

Min. 25 couverter

FROKOSTMENU

Hovedret serveres
1 gang på tallerken

2 retter **288,-**

3 retter **338,-**

TATAR AF RIMMET TORSK

sprøde kapers, citron mayo og rød mangold

KILDEGÅRDEN MØRBRAD

syrlig jus, 2 x pastinak og sat kartoffel

CHOKOLADEFROMAGE

med sorbet, tuile og små kys

Min. 15 couverter



HVIDVIN

	Flaskepris/ad libitum
FREIHERR VON GÖLER, Riesling Trocken, Burg Ravensburg Baden, Tyskland	418,-/137,-
SAUVIGNON BLANC, La Galop, Côtes de Gascogne, Frankrig	338,-/115,-
LA GRANJA BLANCO, Verdejo Viura, La Granja, Tierra Castilla, Spanien	378,-/130,-
PINOT GRIS, Dashwood, New Zealand	398,-/137,-
CHARDONNAY KEYSTONE, Californien, USA	328,-/108,-
LES TANNES, Chardonnay, Øko, Paul Mas, Frankrig	368,-/119,-
MAGNIFICENT, Garganega-Pinot Grigio, Cantina Danese IGT, Italien	308,-/100,-
HUSETS HVIDVIN	240,-/ 82,-

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

RØDVIN

	Flaskepris/ad libitum
MAS DES TANNES, Paul Mas, Økologisk, Languedoc, Frankrig	398,-/265,-
PERRIN RÉSERVE, Côtes du Rhône, Frankrig	378,-/252,-
ELDERTON, E-series, Shiraz/Cabernet, Australien	358,-/239,-
VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO, Villa Le Mattarana, Italien	388,-/258,-
CABERNET SAUVIGNON RESERVA, Casa Silva, Chile	335,-/217,-
MARIUS ROUGE, Chapoutier, Frankrig	368,-/248,-
IL PASSO IGT, Zabu, Sicilien, Italien	358,-/238,-
SICORIS, Castell Del Remei, Costers del Segre, Spanien	358,-/239,-
BARBERA D'ALBA BUSSIA, Giacosa, Italien	468,-/312,-
HUSETS RØDVIN	240,-/160,-

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

Dessertvine / Diverse

DESSERTVINE

Flaskepris/ad libitum

CARMES DE RIEUSSEC, Sauternes, Frankrig	698,-/115,-
BRACHETTO D'ACQUI, Spumante Dolce, Vallebelbo, Italien	398,-/ 68,-
TOKAJI FURMINT LATE HARVEST, Oremus (37,5 cl.), Ungarn	398,-/ 85,-
LATE HARVEST SEMILLION OG GEWÜRZTRAMINER, Casa Silva, (37,5 cl.), Chile	368,-/ 75,-
RASTEAU BLANC, Vin doux Naturel, Cave de Rasteau Rhône, Frankrig	498,-/ 85,-
WEHLENER SONNEUHR AUSLESE RIESLING, Prüm, Mosel, Tyskland	588,-/100,-
MOSCATO D'ASTI, Vallebelbo D.O.C.G., Italien	325,-/ 56,-

DIVERSE

KAFFE/TE	32,-
PETIT FOUR	40,-
KRANSEKAGE	40,-
SMÅKAGER	35,-
FYLDT CHOKOLADE	40,-
SKÅRET FRUGT	40,-
BRYLLUPSKAGE min. 25 personer. Pr. person Fyld: passion og mørk chokolade, hindbær og hvid chokolade eller jordbær og nougat	75,-
COGNAC/LIKØR 2 cl	40,-
FLASKEØL	38,-
SODAVAND	32,-
FRI BAR med øl, vand, vin – pr. time (min. 2 timer)	80,-
FRI BAR med øl, vand, vin, alm. spiritus – pr. time (min. 2 timer)	130,-

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: _____

Børnemeny: _____

Gæster med allergi? _____

Gæster som er vegetar? _____

Andet: _____

EFTER MADEN

Skal der serveres kaffe? _____

Ønskes 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? (øl, vand, vin og alm. spiritus) _____

Andet: _____

Ønsker til bordopstilling: _____

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