



Selskabskort

MENUER 2018



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)	65,-
MOUSSERENDE VIN	60,-
HVIDVIN MED HYLDEBLOMST	60,-

VELKOMSTDRINKS UDEN ALKOHOL

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

CHAMPAGNE & MOUSSERENDE VINE

ANDRÉ CLOUET, BRUT, Champagne, Frankrig. Pr. fl.	588,-
POL ROGER, BRUT RÉSERVE, Epernay, Champagne, Frankrig. Pr. fl.	848,-
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

BAGT TORSK med rødbede, sennep og Ventreche bacon	108,-
GRAVAD KALVEFILET med syltet blomkål og ristede kerner	108,-
RIMMET KAMMUSLING sprød Ølandshvede og røget æble	128,-

HOVEDRETTER

OKSEMØRBRAD selleri og kalvesky med svampe	268,-
SVINEFILET I SKINKE bagte persillerødder og pommes Anna	248,-
UNGHANE stegt med citron og serveret med braiseret spidskål og sauce Suprême	248,-

DESSERTER

VARIATION AF ÆBLE med mandler og fløde	108,-
CITRONFROMAGE med mørk chokoladeganache og crumble	98,-
GÂTEAU MARCEL med passion som sorbet og broken gel	108,-

Min. 15 couverts

April - Maj - Juni

FORRETTER

STENBIDERROGN med dild mayo og syltet rødløg	128,-
HVIDE ASPARGES med ægte sauce og Rømrøjer	118,-
CARPACCIO med trøffel mayo og sprøde kapers	108,-

HOVEDRETTER

KALVEMØRBRAD med glaserede karotter og pommes croquette	268,-
PIGHVAR med asparges og cremet sauce	258,-
SPRÆNGT SVINEBRYST med glaserede beder og sennepssauce	248,-

DESSERTER

HVID CHOKOLADE BAVAROIS med rabarbersorbet	98,-
MANDELTÆRTE med skovmærkeis og havrecrumble	108,-
KÆRNEMÆLKSPARFAIT med sprød kiks og broken gel	98,-

Min. 15 couverter

Juli - August - September

FORRETTER

3 SPECIALITETER fra Koldingfjord	108,-
STEGT RØDTUNGE med sauce nage og spinat	138,-
TERRINE AF GRIS med sprøde svær og sommerbeder	98,-

HOVEDRETTER

KALVEFILET med croquette af braiseret bryst og kantareller	258,-
BALLOTINE AF KYLLING serveret med blomkål i brunet smør og hønseglace	248,-
LAM FRA FYN med syltede hvide asparges, sauce velouté og persillekartofler	268,-

DESSERTER

JORDBÆR serveret med lys chokolade og flødeis rørt med citronverbena	108,-
MØRK CHOKOLADEMOUSSE med blåbærsorbet og små kys	98,-
YMERFROMAGE med sprød havre og masser af skovsyre	98,-

Min. 15 couverter

Oktober - November - December

FORRETTER

SVAMPECONSOMMÉ med ravioli og tørret hjerte	128,-
CARPACCIO AF RIMMET TORSK syrlig mayo og tranebær	108,-
TØRRET OKSEINDERLÅR svampeemulsion og sprøde rødder	118,-

HOVEDRETTER

ANDEBRYST med appelsinhonning, kastanjer og sauce på granskud	248,-
SPRÆNGT GRIS med puffet svær, kål og pomes croquette	258,-
DYREKØLLE med bøgehatte, timiansky og pomes Anna	268,-

DESSERTER

HVID CHOKOLADEFROMAGE puffet ris og syrlig sorbet	108,-
3 X ÆBLER med kærnemælkssorbet	108,-
JORDSKOKKETÆRTE med karamel, cremet is og tuile	108,-

Min. 15 couverter

Oste / Natmad

OSTE

GAMMEL KNAS med kvædekompot og smørristet rugbrød	108,-
HØLUNDGÅRD med tomatmarmelade og bagerens knækbrød	108,-
GRATINERET GEKO med solbærkompot	108,-
LAGRET KRY med marineret sveskekompot	108,-

NATMAD

PØLSE- OG PATÉBORD med bagerens brød og surt	138,-
PØLSEVOGN	138,-
ÆGGEKAGE med rugbrød, rødbeder og purløg	118,-
CREMET JORDSKOKKESUPPE med sprød bacon	108,-
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 2018.

Samlet pris pr. couvert **1.322,-**

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

VELKOMSTDRINK

1 glas mousserende vin

FORRET

3 SPECIALITETER FRA KOLDINGFJORD

HOVEDRET

BALLOTINE AF KYLLING

serveret med blomkål i brunet smør og hønseglace

DESSERT

MØRK CHOKOLADEMOUSSE

med blåbærsorbet og små kys

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

Varighed på ovenstående helafstensarrangement er 8 timer

Buffeter

STÅENDE BUFFET

pr. couvert **368,-**

SALTET TORSK med sennepsmayo og rug
TERRINE PÅ KALVESKANK
med confiterede svampe
GRILLET TUN med soya mayo og rød syre
BAGERENS GRISSINI med rygeostcreme
STEGT KAMMUSLING med 2 x blomkål
UNGHANEHALLOTINE med syltet gulerod
VESTERHAVSOST med æblekompot
CITRONTÆRTE med brændt marengs
HVID CHOKOLADEMOUSSE med havre crumble

Min. 50 couverter

SELSKABSBUFFET

pr. couvert **398,-**

RIMMET TORSK, blomkål og mayo
BRESAOLA, tranebær og frisé
KARTOFFEL, vagtelæg og 2 slags tomat
KALVEFILET med svampe og selleri
SVINEKÆBER, glace og pastinak
SANDART, spinat og løg
2 OSTE med knækbrød og sylt
CHOKOLADEFROMAGE og havtorn
VANILJE PANNA COTTA med syltet pære

Min. 25 couverter

Særdeles Spændende Buffet

SÆRDELES SPÆNDENDE BUFFET

Forret serveres på tallerken
Hovedret og dessert
anrettes som buffet.

pr. couvert **498,-**

KAMMUSLINGER
spinat og løg

TORSKEMOUSSE
rug og citron

MARINERET OKSE
parmesan og tapenade

KYLLINGETERRINE
svampe og mayo

BRAISERET OKSEHALE
trøffelmos og røget jus

KALVEFILET
med tomat, pommes Anna og selleri

UNGHANE BRYST
selleripuré og granolie

2 slags sauce og 2 salater efter årstiden

EUROPÆISKE OSTE
med oliven og bagerens brød

PANNA COTTA
på tonkabønner

MARCIPANKAGE
med marengs og syrlig creme

Min. 25 couverte

Helårsmenu

GÆSTEMENU

Sammensæt din egen menu

3 retter **398,-**

4 retter **478,-**

5 retter **558,-**

6 retter **628,-**

VERNERS LAKS
med æblevinaigrette og friskost

TERRINE PÅ UNGHANE
med saltede mandler og brunet smør

RENSER
på Riesling og agurk

KALVEMØRBRAD
med gulerod, timian og pommes croquette

OSTE FRA ARLA UNIKA
med pærechutney og bagerens knækbrød

MØRK CHOKOLADEMOUSSE
flødeis med karamelliseret hvid chokolade
og syltige perler

Min. 15 couverter

BØRNEMENU – 3 RETTER

FORSLAG 1

GRØNTSAGSSTICKS med rød dressing og pesto	38,-
KYLLINGELÅR med en sprød salat og pommes frites	128,-
VANILJEIS med chokoladesauce	68,-

FORSLAG 2

SALAT med rejer og purløgss dressing	68,-
FISKEFRIKADELLER med pommes frites og hjemmerørt remoulade	128,-
SORBET med knas af søde havregryn	78,-

Brunch / Frokostmenu

BRUNCH

Fra kl. 11-15

pr. couvert **298,-**

RULLEPØLSE, løg og karse

LAKS, rygeost og rug

SKINKE, balsamico og tomat

RØRÆG, bacon og pølser

TOAST med skinke og ost

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 **310,-**

3 retter **358,-**

CARPACCIO AF HAVTORSK
serveret med sprøde rødder, grøn mayo og frisé

CONFITERET SVINEBRYST
med 2 gange persillerod, jus og pommes Anna

HVID HONNINGKAGE
bær og citronsorbet

Min. 15 couverter



HVIDVIN

	Flaskepris/ad libitum
HUSETS HVIDVIN	285,-/ 88,-
MAGNIFICENT, Garganega-Pinot Grigio, Cantina Danese IGT, Italien	308,-/100,-
SAUVIGNON BLANC, La Galope, Côtes de Gascogne, Frankrig	378,-/130,-
LA GRANJA BLANCO, Verdejo Viura, La Granja, Tierra Castilla, Spanien	378,-/130,-
LES TANNES, Chardonnay, Øko, Paul Mas, Frankrig	398,-/137,-
RIESLING TROCKEN, Kloster Eberbach, Tyskland	540,-/168,-
CHABLIS, Pascal Bouchard, Bourgogne, Frankrig	448,-/145,-
CHARDONNAY, Buitenverwachting, Constantia, Sydafrika	550,-/170,-
SAUVIGNON BLANC, Astrolabe, Marlborough, New Zealand	585,-/180,-

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

RØDVIN

	Flaskepris/ad libitum
HUSETS RØDVIN	285,-/190,-
NEGROAMARO, A6Mani, Apulien, Italien	420,-/280,-
LA VIEILLE FERME, Famille Perrin, Rhône, Frankrig	396,-/264,-
CODICE, EGUREN, Tierra Castilla, Spanien	417,-/278,-
RIPASSO CLASSICO, Villa Ca'vendri, Veneto, Italien	490,-/325,-
CÈDRE HÉRITAGE, Château du Cèdre, Pessac-Leognan, Frankrig	492,-/328,-
VINO ROSSO DI TAVOLA, Paolo Scavino, Piemonte, Italien	497,-/330,-
CÉRVOLES, Castell del Remei, Costers del Segre, Spanien	610,-/406,-
COOL COAST, Pinot Noir, Casa Silva, Chile	590,-/390,-
NEBBIOLO D'ALBA, Giacomo Grimaldi, Piemonte, Italien	640,-/425,-

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

Dessertvine / Diverse

DESSERTVINE

Flaskepris/ad libitum

MOSCATO D'ASTI, Vallebelbo D.O.C.G., Italien	390,-/ 65,-
LATE HARVEST SEMILLION OG GEWÜRZTRAMINER, Casa Silva, (37,5 cl.), Chile ..	375,-/105,-
CHÂTEAU DU MONT, Saint-Croix-du-Mont, Bordeaux, Frankrig	525,-/ 87,-
RECIOTO, Luigi Righetti, Veneto, Italien	600,-/100,-
WEHLENER SONNEUHR RIESLING AUSLESE, Prüm, Mosel, Tyskland	645,-/105,-
GEWÜRZTRAMINER VENDANGES TARDIVE, Trimbach, Alsace, Frankrig	835,-/140,-

DIVERSE

KAFFE/TE	33,-
PETIT FOUR	45,-
KRANSEKAGE	45,-
SMÅKAGER	40,-
FYLDT CHOKOLADE	45,-
SKÅRET FRUGT	40,-
BRYLLUPSKAGE min. 25 personer. Pr. person	85,-
COGNAC/LIKØR 2 cl	45,-
FLASKEØL	38,-
SODAVAND	32,-
FRI BAR med øl, vand, vin – pr. time (min. 2 timer)	90,-
FRI BAR med øl, vand, vin, alm. spiritus – pr. time (min. 2 timer)	140,-
FRI BAR med øl, vand, vin, alm. spiritus samt 3 cocktails – pr. time (min. 2 timer)	190,-

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: _____

Børnemenü: _____

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
hotel@koldingfjord.dk · www.koldingfjord.dk