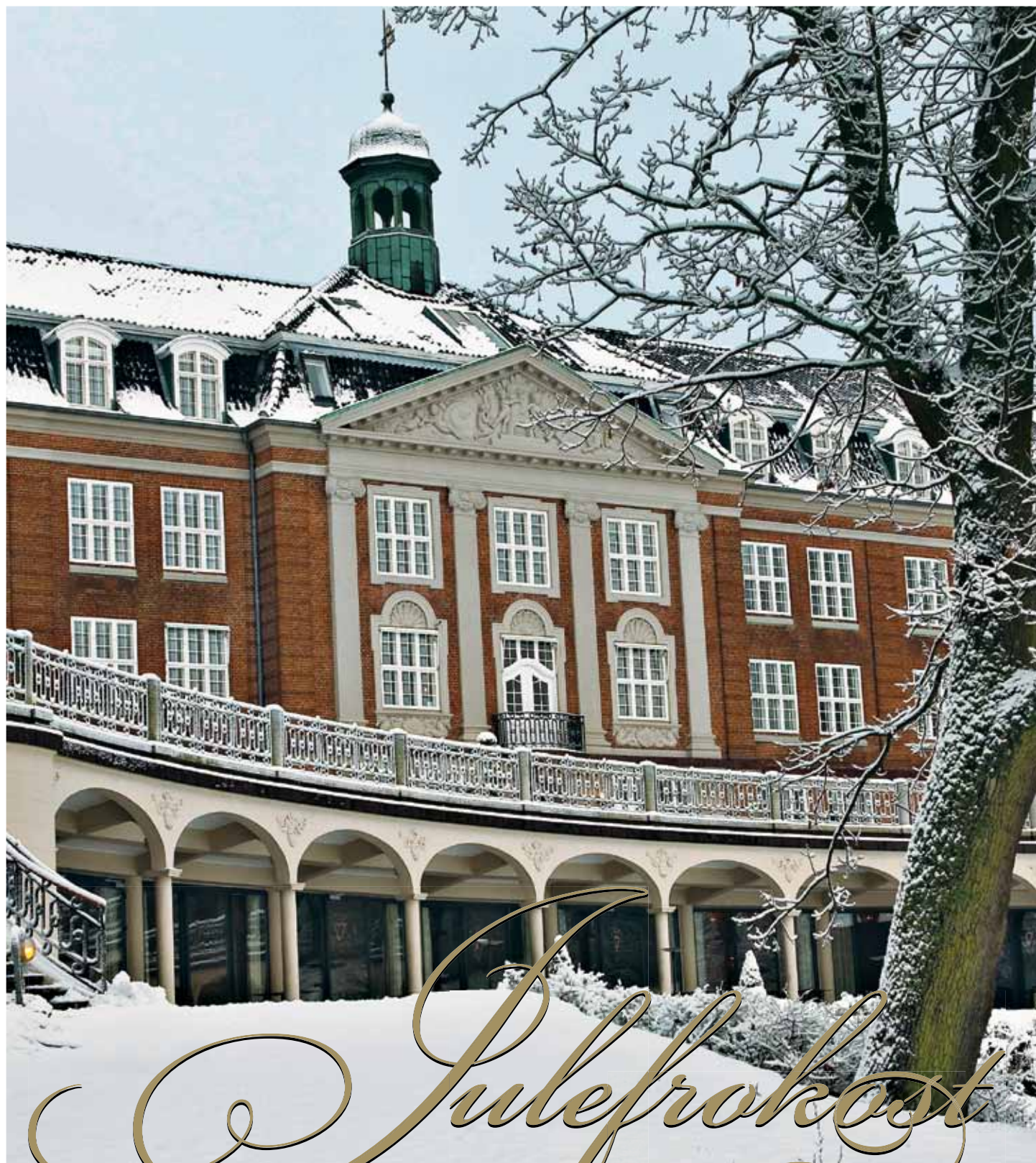




Pulefrokost

2013




HOTEL
Koldingfjord




Julen

er traditionernes tid,
og på Hotel Koldingfjord holder vi af traditioner.
Vi glæder os til igen i år at byde velkommen til de
eftertragtede julearrangementer og den
stemningsfulde jul på Hotel Koldingfjord.

Oplev de private rammer i den
gamle overlægebolig Louisehøj – her kommer kun et
selskab ad gangen.
Eller ægte julestemning i Café Koldinghus i de gamle
slotsbygninger.

Som noget nyt tilbyder vi i år endvidere en udsøgt
juledinner til alle, som ønsker en anderledes
julefrokost.

Invitér kollegaer, samarbejdspartnere, familie eller
venner til en uforglemmelig aften og nyd maden,
atmosfæren og de fantastiske omgivelser.
Vi sørger for det hele – og lidt mere til.

Med venlig hilsen

Hotel Koldingfjord

Juledinner

Fredag den 13/12 2013

Til alle, som ønsker en anderledes julefrokost,
kræser vi om gæsterne denne aften – og køkkenchef
Jesper Kristensen har sammensat en unik juleoplevelse.

Pocheret torsk med rødbede som blød og confiteret æg



Terrin med svinebryst og svesker

Serveret med grøntkålsgelé, hvidkålsskum og peberrod



Granrøget andebryst med karamelliseret kartoffelpuré,
brændte æbler og lakridssky



Mont d'Or

Med brændte mandler og sylt



Bavarois med ris og hvid chokolade samt
3 gange kirsebær

3 retter kr. 428,- pr. person

4 retter kr. 508,- pr. person

5 retter kr. 588,- pr. person

Ved selskaber på minimum 30 personer er det også
muligt at bestille juledinner fredag den 22/11,
lørdag den 23/11, fredag den 29/11, lørdag den 30/11,
fredag den 6/12 samt lørdag den 7/12.





Julebuffet

Fredag 22/11, 29/11, 6/12 og 13/12 2013
Lørdag 23/11, 30/11 og 7/12 2013

Marineret sild og kryddersild med karrysalat og rugbrød



Gravad laks med sennepsdressing og dild
Æg og rejer med Jans mayo
Gran- og kanelrøget laks



Frikadeller med rødkål
Rødspættefilet med citron og remoulade
Andebryst med appelsinhonning og svesker
Leverpostej med bacon og svampe
Glaseret skinke med grønlangkål
Flæskesteg med rødkål
Brunede og hvide kartofler



Risålamande med chefens kirsebærsauce
Julekager med nødder
Ostebræt med bagerens brød
Kr. 345,- pr. person

Natmad

Byg selv hot dogs **kr. 95,- pr. person**
Gullaschsuppe med paprikabrød **kr. 85,- pr. person**

Band alle dage:
No1danceband

Weekendophold

Fredag 22/11, 29/11, 6/12 og 13/12 2013
Lørdag 23/11, 30/11 og 7/12 2013

Til alle virksomheder og selskaber tilbyder vi mulighed for at kombinere julefrokosten med et ophold på Hotel Koldingfjord. Tjek ind allerede om eftermiddagen. Nyd hjemmebagte æbleskiver og gløgg og slut aftenen af med overnatning i vores skønne værelser.

Ankomst fredag eller lørdag
Tjek ind på dobbeltværelse fra kl. 15.00
Gløgg & æbleskiver



Julebuffet med kolde og lune retter
Musik og dans
Natmad

Overnatning i dobbeltværelse
Stor morgenbuffet
Afrejse

Kr. 895,- pr. person i dobbeltværelse
Ankom dagen før eller bliv en nat ekstra
kun kr. 430,- pr. person/døgn
i dobbeltværelse inkl. morgenmad





Julegourmet

Selskaber fra 10 og op til 32 personer – alle ugens dage fra den 1. november – 20. december 2013

Intet er overladt til tilfældighederne, når man inviterer på julegourmet i den gamle overlægebolig Louisehøj. Her er kun et selskab ad gangen med egen kok samt tjener – her er man i bogstaveligste forstand vært i private rammer. Nyd de fantastiske omgivelser og udsigten ud over fjorden fra de to stuer en suite.

Stegt sild serveret med 2 gange løg,
pocheret æggeblomme og pickles



Svinekæber braiseret i Indslev Juleøl med beder
og sprød svær



Tournedos Rossini
serveret med stegt foie gras, sprød toast og trøfler



7 danske oste
med bagerens brød og klementin chutney



Stegt risengrød serveret med kirsebørsorbet,
kandiserede æbler og vaniljeskum

3 retter kr. 488,- pr. person
4 retter kr. 578,- pr. person
5 retter kr. 658,- pr. person

Louisehøj
HOTEL KOLDINGFJORD

www.louisehøj.dk · Book på tlf. 76 20 86 00
eller konference@koldingfjord.dk

Julemenu

Serveres alle dage fra den
15. november – 22. december 2013

Rustikt og helt unikt er ordene, der bedst beskriver Café Koldinghus. I den gamle forråds-kælder under Koldinghus er stemningen med levende lys på murstensvæggene helt fantastisk – især ved juletid. Allerede fra 10 personer åbner Café Koldinghus op for juleselskaber, og de fantastiske lokaler kan rumme selskaber på helt op til 80 personer.

Granrøget laks med rødbeder og friskost



Confiteret andelår med blommekompot og julesalat



Pulled Pork (nakkekam og mørbrad af svin)
med kartoffelmos, glaserede æbler og syltede løg



Ost med knækbrød og sylte



Mandel panna cotta med kirsebærskum og sprøde ris

3 retter kr. 350,- pr. person
4 retter kr. 390,- pr. person
5 retter kr. 435,- pr. person

Vi serverer også traditionel julebuffet
til kr. 258,- pr. person
(kun ved forudbestilling). Min. 20 personer



www.cafekoldinghus.dk · Book på tlf. 75 50 47 98
eller cafe.koldinghus@koldingfjord.dk