

SELSKABSKORT

2013



Louisehøj
HOTEL KOLDINGFJORD

VELKOMMEN TIL LOUISEHØJ

NÅR ANLEDNINGEN ER NOGET SÆRLIGT

På Louisehøj er alle selskaber hver gang en helt særlig begivenhed, hvor du får en totaloplevelse i uforstyrrede omgivelser. Louisehøj er meget mere end blot lokaler – her handler det om ro og harmoni.

Ved et selskab på Louisehøj får du og dine gæster hele villaen for jer selv og med egne kokke og tjenere, som kun betjener jer. På den måde har du masser af muligheder for nærvær og forkælelse af dine gæster. På Louisehøj er der mulighed for både at dække op ved ovale samt runde borde. Der dækkes op med smukke duge og servietter designet af Arne Jacobsen og fremstillet hos Georg Jensen Damask i Kolding.

Velkomstdrinken kan indtages i villaens smukke vinkælder, på plænen ud mod Kolding Fjord eller på den vestvendte terrasse. Den efterfølgende kaffe og cognac serveres naturligvis i det gamle herreværelse.

Til Louisehøj hører også en uforstyrret have med mulighed for at strække ben efter middagen.

Ved selskaber på Louisehøj anbefaler vi maksimalt 28 gæster fordelt ved to ovale borde eller 34 gæster fordelt ved 4 runde borde. Andre opdækninger er også mulig.

Vi ser frem til at fremvise Louisehøj, og du er mere end velkommen til at kontakte os på tlf. 7620 8600 for nærmere aftale.

Sanatoriet Koldingfjord stod færdigt i 1911 som Danmarks første julemærkesanatorium, men allerede i 1909 stod overlægeboligen Louisehøj færdig. Gennem sin 100-årige historie har det fine hus ført en omtumlet tilværelse, men i 2009 gennemgik Louisehøj en nænsom restaurering, der åbnede mulighed for arrangementer. Indretningen af den gamle overlægebolig er både i pagt med husets 100-årige historie og samtidig udtryk for kvalitet, som det bliver svært at finde magen til andre steder i Danmark.



JANUAR ~ FEBRUAR ~ MARTS

SELSKABSMENU 2013

FORRETTER

Lyssej på 3 måder med selleri og pastinak
Joseph Faiveley, Chablis, Bourgogne, Frankrig kr. 488,00

Torsk og sennep med rødbeder og bacon
Sauvignon Blanc, Knipser, Trocken, Pfalz, Tyskland kr. 448,00

HOVEDRETTER

Kalvefilet fra Kildegården og blåmuslinger med court bouillon og gulerødder fra Limfjorden
Morgon Les Charmes, Faiveley, Bourgogne, Frankrig kr. 398,00

Allégårdens slow food haner med æggeblommer, letrøget hvid sauce og klorofylolie
Pinot Noir, Sebastiani, Californien, USA kr. 448,00

OST

Stegt gedeost fra Tepstrup serveret med sprød toast og citron confiturer
Æbleau, Skærsøgaard Hedvin (50 cl.), Dons, Danmark kr. 598,00

Høgelundgaard med trøffelristet rugbrød og blommekompot
Æbleau, Skærsøgaard Hedvin (50 cl.), Dons, Danmark kr. 598,00

DESSERTER

Karamelliseret nødder og marengs med skyr og vanilje
Tokaji Late Harvest, Oremus (50 cl.), Ungarn kr. 356,00

Hasselnøddesuppe med egen is og sesam på 3 måder
Muscat d'Alexandria, Vriesenhof (50 cl.), Sydafrika kr. 458,00

3 retter kr. **458,00** pr. person

4 retter kr. **548,00** pr. person

Alle anførte vinpriser er pr. flaske. Alle priser er incl. 25% moms, opdækning, betjening og lokaleleje.



APRIL ~ MAJ ~ JUNI

SELSKABSMENU 2013

FORRETTER

Fjordrejer og asparges med 3 ægte saucer og friske urter
Vermentino Tenuta Guado Al Tasso, Bolgheri, Italien kr. 490,00

Rødtunge med spinat og muskatnød med sat kærnemælk
Bourgogne Blanc, Domaine Faiveley, Bourgogne, Frankrig kr. 448,00

HOVEDRETTER

Oksefilet fra Grambogård med grønne asparges og jomfruhummer
Vino Rosso, Paolo Scavino, Piemonte, Italien. kr. 468,00

Velfærdsgris i skinke fra Svendborg med små spidskål og estragon
Mas des Tannes, Domaines Paul Mas, "Øko", Languedoc, Frankrig kr. 398,00

OST

Knuthenlund brie med brioche og tomat chutney
Pol Roger Champagne Cuvée Rich, Frankrig kr. 648,00

Rødsol fra Sønderhaven Gårdmejeri med de første bær og sprød rug
Pol Roger Champagne Cuvée Rich, Frankrig kr. 648,00

DESSERTER

Lyng honning og flødeis med bund af brændt marengs
Wehlener Sonnenuhr Riesling Auslese, Mosel, Tyskland kr. 468,00

Rabarber som trifli serveret med kærnemælksiscreme og vaniljestøv
Zibibbo Rosa, Brown Brothers, Milawa, Australien kr. 468,00

3 retter kr. **458,00** pr. person

4 retter kr. **548,00** pr. person

Alle anførte vinpriser er pr. flaske. Alle priser er incl. 25% moms, opdækning, betjening og lokaleleje.



JULI ~ AUGUST ~ SEPTEMBER

SELSKABSMENU 2013

FORRETTER

Rød oksefilet med syltet løg og picklet grønt

Chardonnay/Weissburgunder, Knipser, Pfalz, Tyskland kr. 458,00

Blomkål, simonekål og roer med græskarkerner og Skærsøgård cider

Pouilly Fumé, Les Logères, Guy Saget, Loire, Frankrig kr. 448,00

HOVEDRETTER

Kalvemørbrad på Weber med grillet grønt, tørrede pibøløg og sour cream dip

Pinot Noir Reserve, Peninsula, Paringa Estate, Australien kr. 698,00

Lam fra Hesselager med glaskål og bagt hvidløg

Le Volte, Tenuta dell'Ornellaia, Bolgheri, Italien kr. 498,00

OST

Rød løber fra Arla Innovation med æbler på 3 måder

Hedvin, Skærsøgaard (50 cl.), Dons, Danmark kr. 598,00

Stilton med trøfler, ahornsirup og stenalderbrød

Hedvin, Skærsøgaard (50 cl.), Dons, Danmark kr. 598,00

DESSERTER

Hvid chokoladecake med bær, grøn snerle og skovmærker

Château Bastor Lamontagne, Sauternes, Frankrig kr. 625,00

Bær og romtopf iscreme med letsaltet skum og sprødt

Beerenauslese, Payer, Neusiedlersee, Østrig (37,5 cl.), kr. 448,00

3 retter kr. **458,00** pr. person

4 retter kr. **548,00** pr. person

Alle anførte vinpriser er pr. flaske. Alle priser er incl. 25% moms, opdækning, betjening og lokaleleje.



OKTOBER ~ NOVEMBER ~ DECEMBER

SELSKABSMENU 2013

FORRETTER

Rimmet torsk, syltig grønt og tang brød

Sancerre, Sélection Premiere, Guy Saget, Loire, Frankrig kr. 468,00

Dehydreret grønt med Skagenrejer og blæk

Neil Ellis, Sauvignon Blanc, Groenekloof, Sydafrika kr. 458,00

HOVEDRETTER

Gås med grønkål, slåen sky og patent kartofler

Carmenere, El Bosque, Vina Casablanca, Rapel Valley, Chile kr. 398,00

Kildegårdens oksemørbrad med syltet chili og knuste rodfrugter

Sierra Cantabria, Crianza, Rioja, Spanien kr. 498,00

OST

Mont d'Or med sveske confiturer og bagerens knækbrød

Vin Santo Del Chianti Classico Villa Calcinaia (37,5 cl.), Italien kr. 638,00

Ostetærte med syltet pære og rugbrød

Vin Santo Del Chianti Classico Villa Calcinaia (37,5 cl.), Italien kr. 638,00

DESSERTER

Stegte gryn med æblesirup, kanel og vaniljeiscreme

Sigrun Noble Two, Riesling/ Sauvignon Blanc, Marlborough (37,5 cl.), New Zealand kr. 478,00

Chokolade creme brûlée med appelsinsorbet, pufsuksukker og støv

Banyuls, M. Chapoutier (50 cl.), Frankrig kr. 458,00

3 retter kr. **458,00** pr. person

4 retter kr. **548,00** pr. person

Alle anførte vinpriser er pr. flaske. Alle priser er incl. 25% moms, opdækning, betjening og lokaleleje.



7 RETTERS ÅRSMENU

SELSKABSMENU 2013

Muslinger og tang serveret med havskum og sandbund
Chenin Blanc, Leo Steen, Dry Creek Valley, Californien, USA kr. 525,00

Agurk på 3 måder med små æbler og skyr
Quinta Generación White, Casa Silva, Colchagua Valley, Chile kr. 438,00

Hesselager lam i kærnemælk med løg på 3 måder
Pinot Noir, Peninsula, Paringa Estate, Australien kr. 528,00

Oksefilet med Limfjordsgrønt og masser af kartoffel
Barolo D.O.C.G, I Tre Ciabot, Piemont, Italien kr. 698,00

Osteanretning med nøddesmør og stegt brød
Æbleau, Skærsøgaard Hedvin (50 cl.), Dons, Danmark kr. 598,00

Sødet stenalterbrød med Janniks iscreme, grønt sukker og estragon
Eiswein, Rudolf Payer, Neusiedlersee (37,5 cl.) kr. 498,00

2 x chokolade og creme på kondenseret mælk med mandler og mokka
Pol Roger Champagne Cuvée Rich, Frankrig kr. 648,-

4 retter kr. **548,00** pr. person
5 retter kr. **658,00** pr. person
6 retter kr. **718,00** pr. person
7 retter kr. **798,00** pr. person

Alle anførte vinpriser er pr. flaske. Alle priser er incl. 25% moms, opdækning, betjening og lokaleleje.





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