

Selskabskort

MENUER 2015



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.
Samtidig vil vi gerne vise Dem vores 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
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

KIR (solbærlikør & hvidvin)	60,-
KIR ROYAL (solbærlikør & mousserende vin)	65,-
KOLDINGFJORD SPECIAL (hindbærlikør & mousserende vin)	60,-
MOUSSERENDE VIN	55,-
ØRBÆK ÆBLECIDER	65,-
HVIDVIN MED HYLDEBLOMST	60,-
ÆBLEAU (mousserende vin & Æbleau)	65,-
DEN ALKOHOLFRI med lime, hyldeblomst og danskvand	45,-

CHAMPAGNE & MOUSSERENDE VINE

ANDRÉ CLOUET, BRUT, Champagne, Frankrig. Pr. fl.	498,-
ANDRÉ CLOUET, MILLESIME, GRAND CRU BOUZY, Champagne, Frankrig. Pr. fl.	698,-
CAVA BRUT N DE N, Naveran, Spanien. Pr. fl.	368,-
POL ROGER, Cuvée Rich, Champagne, Frankrig. Pr. fl.	698,-

SNACKS

SPRØDE RØDDER med sour cream dip	45,-
GRØNNE SNACKS med tilsmagt økologisk cremefraiche	45,-
BRUSCHETTA med tomat og mozzarella	30,-

Januar-Februar-Marts

FORRETTER

CREMET GRÆSKARSUPPE kerner, olie og ristet brissel.	98,-
POCHERET TORSK løgpuré og sennepshollandaise	108,-
MOUSSE PÅ ANDELEVER syltede bær og sprødt brød.	128,-
RØGET SVINEMØRBRAD nødde mayo, rødbede og crudité	118,-

HOVEDRETTER

POCHERET HAVTASKEHALE knust jordskok og persille beurre blanc	248,-
LANGTIDSBRAISERET DYREKØLLE masser af rødbeder og egen sky	248,-
OKSEHØJREB stegt med citron, timian og hvidløg, confiteret selleri og sauce diable	258,-
STEGT BRYST AF AND OG CONFIT AF LÅR syltet rødkål og kastanjer	248,-

DESSERTER

KARAMELLISEREDE PÆRER malt-iscreme, brændte nødder og marengs.	108,-
MØRK CHOKOLADE PANNA COTTA appelsinsorbet og kærnemælk	98,-
SYLTEDE BÆR FRA 2014 flødegranité, saltet karamel og grønt sukker	98,-
BAGTE ÆBLER egen sorbet, chips og brændt skumfidus	108,-

April - Maj - Juni

FORRETTER

SALAT NIÇOISE pocherede æg	108,-
STENBIDERROGN rødløg, boghvede og friskost	138,-
CARPACCIO AF HESSELAGER LAM nye løg på 3 måder og rygeost	108,-
BAGT TORSK syrlig sauce, små løg og tomatolie	118,-

HOVEDRETTER

STEGT PIGHVAR babyspinat, sellerimousse og små kartofler	248,-
RØGET KALVEMØRBRAD grønt fra Limfjorden, kartofler og emulsion	268,-
LAMMECULOTTE vores ratatouille, bagte hvidløg og tomatjus	258,-
SVINEFILET ROYAL spidskål, stegte aspargeskartofler og skovsyre	228,-

DESSERTER

RABARBERCONSOMMÉ sat vanilje, sprød kiks og kold mynte	98,-
HONNINGKAGE kryddersorbet, broken gel og verbena	98,-
FRANSK CHOKOLADETÆRTE marengs, is på kondenseret mælk og sprødt	108,-
KARAMELFROMAGE variation af passion	108,-

Juli-August-September

FORRETTER

4 SPECIALITETER FRA KOLDINGFJORD	118,-
TATAR AF RØD TUN stegte kapers, stærk mayo og tang frit	128,-
SKINKEN FRA SKAGEN perleløg i grøn olie, sprøde løg og skum	98,-
VERNERS LAKS syrlig fennikel, sour cream og crudité	108,-

HOVEDRETTER

SØTUNGE FLORENTINE MODERNE sat spinat, løgpuré og sauce mousseline	228,-
DUE PÅ 2 MÅDER skovsvampe, kraftig jus og mørke bær	258,-
LANGTIDSSTEGT KALV MED KANTAREL som stegt og flan med sauce chasseur og pommes Anna	258,-
GRILLET OKSEMØRBRAD sauce bearnaise, stegte perleløg og kål	268,-

DESSERTER

SENSOMMERBÆR crème anglaise, syrlig sorbet og mørk chokolade	118,-
PANNA COTTA PÅ TONGA NØD sorbet på bær	98,-
VARIATION OVER DANSKE JORDBÆR krystalliseret chokolade, iscreme og skovsyre	98,-
CITRON BAVAROIS lakridsmarengs, tørret brownie og egen granité	108,-

Oktober - November - December

FORRETTER

CONSOMMÉ PÅ SVAMPE ristede bøgehatte, stegt fuglelever og trøffelolie	108,-
CARPACCIO AF HAVTASKE blomkålspuré, mælkeflager og peberrod	118,-
TERRIN AF CONFITERET ANDELÅR rå beder, syltet skorzoneroed og skum	98,-
RØD OKSE vinterpickles, confiteret æggeblomme og sprød rug	108,-

HOVEDRETTER

DAMPET TORSK stegt rogn, syltig fumet og 2 gange gulerod	228,-
KRONDYRFILET kastanjer i honning, sauce moelle og beder	258,-
BRAISERET BRYST OG STEGT FILET AF DANSK SVIN braisersky, sat kartoffel og rødder	238,-
OKSEMØRBRAD pommes croquette, glace og bagt hokkaido	258,-

DESSERTER

BAGT KARAMEL granité, pufsukker og marengs	98,-
KOLDINGFJORDS TIRAMISU mascarpone bavarois, kaffe iscreme og Amaretto gel	108,-
MASSER AF HAVTORN kage, sorbet og skum	118,-
AMARENEKIRSEBÆR hasselnøddemazarin, støv og puffede ris	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

SPECIALITETER FRA SLAGTER CHRISTIANSEN lyst og mørkt brød	138,-
PØLSEVOGN	168,-
MINESTRONESUPPE hvidløgsgratineret brød	98,-
KARTOFFEL/PORRESUPPE sprøde croutoner og purløg	88,-
CHILI CON CARNE økologisk cremefraiche	118,-
KLASSISK ASPARGESSUPPE MED KØDBOLLER	88,-
ÆGGEKAGE rugbrød og Benjamins rødbeder	108,-

Helaftensarrangement

SOMMEREN 2015

Deres arrangement sammensættes naturligvis efter Deres ønsker.

Nedenstående har vi sammensat et eksempel på et helaftensarrangement i sommeren 2015.

VELKOMSTDRINK:
1 glas mousserende vin

FORRET:
Specialiteter fra Koldingfjord

HOVEDRET:
Langtidstegt kalv
kantarel som stegt og flan, serveret med sauce chasseur og pommes Anna

DESSERT:
Bagt karamel, granité, brændt marengs og pufsukker

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:
Byg selv hotdogs

Samlet pris pr. couvert **1.257,-**
Prisen er inkl. 25% moms, lokale, betjening, opdækning samt blomster

Buffeter

STÅENDE BUFFET

BRUSCHETTA, svampe og rosmarin
MAKIRULLER, rød tun og wasabi
FOIE GRAS TERRIN, lime og kartoffelchips
MARINERET DANSK OKSE, kapers og mayo
RØGET TORSKEMOUSSE, rogn og syltet fennikel

DANSK KALV, hvid sauce og urter
SVINESKANK, mørk øl og beder
BUTTERDEJSTÆRTE, 3 gange kål
TIGERREJER, sød chili og soja

GEDEBRIE, bagerens brød og kompot
SØDT STENALDERBRØD, tomatmarmelade
CRÈME BRÛLÉE

348,- pr. couvert. Min. 50 couverter

SELSKABSBUFFET

MOUSSE PÅ RØGET VESTERHAVSFISK, muld, sylt og mizuna
BRESAOLA, tranebærgelé, grøn mayo og sprødt
SVENDBORG SKINKE, bedecrudité og agurk i vakuum

OKSEMØRBRAD, brunet blomkålspuré og crudité
HANEKYLLING STEGT I TIMIANSMØR, saltbagt selleri
SVINEFILET SALTIMBOCCA, tomatchutney
ÅRSTIDENS SALAT, KARTOFFEL OG SAUCE

DANSK OST, knækbrød
PASSIONS PANNA COTTA, passionsgelé
FRANSK CHOKOLADEKAGE, pisket vaniljeskum

368,- pr. couvert. Min. 25 couverter

Den Spændende Buffet

DEN SPÆNDENDE BUFFET

Forret anrettes på tallerken. Hovedret og dessert anrettes på buffet

SYLTET KAMMUSLING

søl, kaviar, blomkålspuré og tørrede mælkeflager

POCHERET HAVTASKE, jordskokkemousse og crudité

TIMIAN-GRAVAD LAM, syltede svampe og rucola

SPRÆNGT ANDEBRYST, peberrodsgelé, chips og marinerede tranebær

GRILLET OKSEMØRBRAD, ægte sauce, sat kartoffel og tomatyoghurt

SVINEFILET ROYAL I TRØFFEL OG SVENDBORG SKINKE, 2 gange løg

STEGT UNGHANE BRYST, frikassé af lår, gulerødder i timian og pommes Anna

SALATEN FRA ROM, dansk kalvebacon og mild sennepsdressing

RUSTIK RÅKOSTSALAT, mizuna, løvstikke og koldpresset rapsolie

ÅRSTIDENS KARTOFLER OG SAUCE

DANSKE GÅRDOSTE, pærekonfiture og knækbrød

HVID CHOKOLADE CRÈME BRÛLÉE, havtorngelé

CHOKOLADETÆRTE, marshmallow og karamel

468,- pr. couvert. Min. 30 couverte

Helårlig menu

HELÅRLIG MENU

RIMMET 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, blommekonfiture 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

Sammensæt din egen menu:

3 retter **388,-**

4 retter **468,-**

5 retter **548,-**

6 retter **618,-**

7 retter **688,-**

Min. 15 couverter

BØRNEMENU – 3 RETTER

FORSLAG 1

GRØNTSAGSSTICKS med to gange pesto	38,-
KYLLING OG RIS med 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

KALVERULLEPØLSE, sat balsamico og tomat
CHRISTIANSØPIGENS SILD, løg og kapers
RØGET LAKS, 2 gange selleri

RØRÆG og blødkogte æg
BRUSCHETTA, tomat og mozzarella
TOAST, Skagen skinke og ost
BACON OG PØLSER

DRÆNET YOGHURT, vaniljesyltede bær
AMERIKANSKE PANDEKAGER, ahornsirup
FRUGTSALAT og frisk frugt
OSTEBRÆT, knækbrød

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

278,- pr. couvert fra kl. 11-15. Min. 25 couverter

FROKOSTMENU

LET RØGET TORSKEMOUSSE
sprøde stik, kaviar og sifon

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

ÆBLEKAGE 2015
syltet æble, makroniscreme, vanilje og gelé

2 retter 278,- 3 retter 328,-
Min. 15 couverter

Hovedret serveres 1 gang på tallerken

Vine

HVIDVINE

Flaskepris/ad libitum

DUELL MANZ, Weissburgunder/Riesling, Rheinhessen, Tyskland	398,-/137,-
SAUVIGNON BLANC, La Galope, Côtes de Gascogne, Frankrig	328,-/115,-
DORNIER, Chenin Blanc, Sydafrika	348,-/116,-
CHABLIS, André Tremblay, Frankrig	448,-/149,-
CHARDONNAY KEYSTONE, Californien, USA	318,-/108,-
LES TANNES, Chardonnay, Øko, Paul Mas, Frankrig.	358,-/119,-
MARSANNE, Limoux, Frankrig	298,-/100,-
HUSETS HVIDVIN.	240,-/ 82,-

Vin ad libitum er inkl. øl, vand samt isvand under middagen

RØDVINE

Flaskepris/ad libitum

MAS DES TANNES, Paul Mas, Økologisk, Languedoc, Frankrig.	398,-/265,-
PAULÉE BOURGOGNE GRAND ORDINAIRE, Faiveley, Bourgogne.	325,-/217,-
PERRIN RÉSERVE, Côtes du Rhône, Frankrig	378,-/252,-
ELDERTON, E-series, Shiraz/Cabernet, Australien	358,-/239,-
DORNIER, Cocoa Hill Red, Merlot/Syrah, Sydafrika.	348,-/227,-
VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO, Villa Le Mattarana, Italien	388,-/258,-
CABERNET SAUVIGNON RESERVA, Casa Silva, Chile	325,-/217,-
IL PASSO IGT, Zabu, Sicilien, Italien	358,-/238,-
DRAC MAGIC TINTO, Tomàs Cusiné, Catalunya, Spanien	358,-/238,-
LE VOLTE, Tenuta dell'Ornellaia, Italien	498,-/332,-
HUSETS RØDVIN	240,-/160,-

Vin ad libitum er inkl. øl, vand samt isvand under middagen

Dessertvine / Diverse

DESSERTVINE

Flaskepris/ad libitum

CHARTREUSE DE COUTET, Sauternes, Frankrig	698,-/107,-
BEERENAUSLESE, Payer, (37,5 cl.), Østrig	458,-/ 95,-
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,-
WEHLENER SONNENUHR AUSLESE RIESLING, Prüm, Mosel, Tyskland	558,-/ 95,-
MUSCAT D'ALEXANDRIA, Vriesenhof (37,5 cl.), Sydafrika	418,-/ 75,-
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,-
FRISK FRUGT	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,-
FLASKE ØL	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: _____

Ønskes et andet forslag? _____

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

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 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