



Spisetid

UDEN MAD OG DRIKKE ...



Et vellykket arrangement måles på mange ting lige fra konferencens faglige indhold, omgivelser og beliggenhed til stedets fleksibilitet. Men ét emne kommer igen og igen, når vi mødes til konference eller fest: "Hvad fik I at spise?"

På Hotel Koldingfjord arbejder vi hele tiden med udviklingen af vores køkken. Det er vigtigt for os, at vi hver dag kan byde på nye oplevelser, der er tilpasset vores gæsters ønsker og behov samt naturligvis årstiderne.

HVAD BETYDER DET, NÅR VI SIGER UDVIKLING?

Det betyder bl.a., at vi har eget bageri med egen bager/konditor, der hver dag bager frisk brød og kreerer de lækreste kager. Det betyder også, at vi har en klar holdning til, at vi i videst mulig udstrækning skal anvende danske råvarer efter årstiden. Vi anvender gerne råvarer fra lokale producenter, som f.eks. laks fra Kolding Røgeri og fjerkræ fra Hopballe Mølle ved Vejle.

På Hotel Koldingfjord har vi en stor stab af kokke- og tjenerlever under uddannelse. Det er ikke kun med til at sikre fremtidige generationer af dygtige fagfolk, men er også med til at holde vores udlærte kokke og tjenere opdaterede på nye tendenser.

Vi lader os gerne udfordre. Har du særlige ønsker til din næste kulinariske oplevelse på Hotel Koldingfjord, så lad os mødes og tage en snak.

