

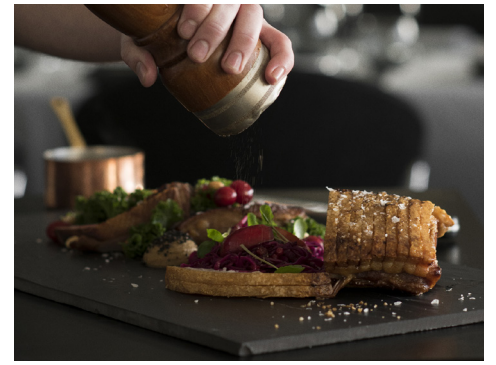


JULEBUFFET 2026



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





JULEBUFFET 2026

STARTER:

Bagerens rugbrød med røget sild dertil æggeblommecreme, senneps mayonnaise, syltet rødløg og frisk karse.

FORRET:

Rødbede-/vodka marineret laks med peberrodscreme og grillet citron.

Terrin på confiteret andelår, syltet tyttebær og brunet smør mayonnaise.

Håndpillede rejer med smilende æg, dildmayo og masser af karse.

HOVEDRET:

Paneret vesterhavsfisk med grillet citron og hjemmerørt remoulade.

Ande croquettes med trøffel mayonnaise.

Grillet oksejulepølse med fermenteret hvidløgsipuré.

Sprængt svinekam med rødkålspuré og puffetsvær.

Sauce Demi glace tilsmagt med julekrydderi.

Ristede petitkartofler med hvidløg og krydderurter.

Grønkålssalat med kirsebær vinaigrette, æbler og ristede mandler.

Rødbedesalat med fetacreme, ristede græskarkerner og syltede ribs.

DESSERT:

Udvalg af oste fra Arla Unika med tomat marmelade, sveske kompot, rødvinssyltede nødder og smørristet rugbrød.

Kirsebær ganache med brændte mandler.

Æblecrumblekage med julekrydderier og pisket hvid chokoladecreme.

(Minimum 25 personer)

VELKOMSTDRINK

kr. 84,-
pr. person

JULEBUFFET

kr. 448,-
pr. person

ØL, VAND OG HUSETS ØKOLOGISKE VINE

ad libitum til kl. 22.00

kr. 490,-
pr. person

Vi tilbyder også:

FRI BAR MED ØL, VAND OG VIN

fra kl. 22.00 – 02.00

kr. 528,-
pr. person

FRI BAR MED ØL, VAND, VIN OG SPIRITUS

fra kl. 22.00 – 02.00

kr. 792,-
pr. person

NATMAD

Pølsevogn
kr. 168,-
pr. person

OVERNATNING

inkl. morgenmad
kr. 565,-
pr. person i dobbeltværelse