



Selskabskort

MENUER 2026



Let at finde, svært at forlade

Velkommen på Hotel Koldingfjord

UNIKKE RAMMER TIL DIT OG JERES SELSKAB

Tak for din henvendelse til Hotel Koldingfjord i forbindelse med dit kommende arrangement. I dette materiale har vi udarbejdet forslag, der vil gøre det lettere for dig at tilrettelægge netop det arrangement, du ønsker.

Vi har specialiseret os i festarrangementer og er derfor i stand til at rådgive dig, så vi sammen kan få tilgodeset alle de detaljer og ønsker, du måtte have til din fest.

For dig betyder det, at du, når du vælger Hotel Koldingfjord, lægger dit arrangement i professionelle hænder, og at du på den måde kan blive ”gæst til din egen fest”.

Kontakt os og få et forslag til netop det arrangement, du kunne tænke dig. Samtidig vil vi gerne vise dig vores smukke fest- og selskabslokaler.


Det vil glæde os meget at kunne byde dig og dine gæster velkommen på Hotel Koldingfjord.

Hotel Koldingfjord fik i 2024 tildelt det Økologiske Spisemærke i bronze, hvilket betyder at Hotel Koldingfjord nu køber mellem 30-60% økologiske mad- og drikkevarer. Samtidig er det nu også muligt at sammensætte en menu, hvor både forret, hovedret og dessert er vegetarisk.



Velkomst / Snacks

VELKOMSTDRINKS

KOLDINGFJORD SPECIAL (hindbærlikør & mousserende vin)	102,-
MOUSSERENDE VIN 	84,-
HVIDVIN MED HYLDEBLOMST	84,-
NITUS CAVA BRUT ROSÉ	84,-

VELKOMSTDRINKS UDEN ALKOHOL

HYLDEBOBLER (lime, hyldeblomst & danskvand)	80,-
MOUSSERENDE KVÆDEMOST Van Nahmen 	84,-
PIERRE ZERO CHARDONNAY SPARKLING	80,-

CHAMPAGNE & MOUSSERENDE VINE

CHAMPAGNE CARTE BLANCH, Bernard Remy, Champagne, Frankrig. Pr. flaske	998,-
DEUTZ BRUT CLASSIC, Champagne, Frankrig. Pr. flaske	1768,-
BLANC DE NOIRS, Brut, Michel Dervin, Champagne, Frankrig. Pr. flaske	1178,-

SNACKS

KAVIAR (10 g.) fra Lyksvad med gode råd, øko creme fraiche og løg	185,-
ENGELSKE SANDWICH med diverse fyld	130,-
URTEPOTTE med radiser og gulerødder i rugbrødsmuld med røget creme	130,-
MAJSPANDEKAGER med øko kylling, marineret rucola og sylt	140,-
ØKOLOGISKE SPRØDE CHIPS med Louises dip	110,-

Januar - Februar - Marts

FORRETTER

RØGET TORSK med brunet smør mayonnaise og to gange jordskokker	160,-
RILLETTE AF CONFITERET AND med grillet radicchiosalat og tyttebær	160,-
STEGT VESTERHAVS FISK med skummende hummercreme og blomkål	160,-
RØDBEDETATAR med friskost creme, marinerede salater og balsamico	140,-

HOVEDRETTER

SPRÆNGT SVINEFILET I URTERASP med variation af økologisk selleri	315,-
STEGT PERLEHØNE med røget Sauce Suprême, sat kartoffel og jordskok	315,-
DANSK OKSEFILET stegt med kryddersalt, økologiske løg, cremet sauce og fondant	330,-
URTEFARSERET ØKOLOGISK PORRE med sauce på Gammel Knas og sylt	295,-

DESSERTER

VANILJE-MOUSSE med kirsebær sorbet og knas	160,-
ÆBLE-MARCIPANKAGE med vaniljeis, syltede æbler og nougatin tuille	160,-
BÆR CRUMBLEKAGE med egen sorbet, marengs og cookie crumble	160,-
SAT MØRK CHOKOLADE med is på hengemte bær og sprød havre	160,-

April - Maj - Juni

FORRETTER

HVIDE ASPARGES med røgede rejer og skummende sauce	160,-
FARSERET FLADFISK med sprød crouton, safran sauce og to gange ærter	160,-
CARPACCIO AF DANSK VELFÆRDS OKSE med Gammel Knas og puffet capers	160,-
GRILLEDE GRØNNE ASPARGES med høst og urter fra skoven	150,-

HOVEDRETTER

ØKOLOGISK DANSK LAM med ramsløg, hvidløgs cremesauce og kartoffel terrin	315,-
BALLONTINE PÅ ØKOLOGISK UNGHANE med Sauce Suprême, grillet blomkål og urter	315,-
DANSK KALVEFILET med ærter a la francaise, ærtepuré og let kalvesky	330,-
KÅLPUDE med cremet kål sauté, skilt ramsløg sauce og blød gulerod	295,-

DESSERTER

MASSER AF RABARBER med hvid chokolade	160,-
LEMONTÆRTE med lemoncurd og frisk sorbet	160,-
MAZARINKAGE med variation på lakrids og marshmallow	160,-
FRISKE BÆR tankabønneis og skovsyre	160,-



Juli-August-September

FORRETTER

REJECOCKTAIL på vores måde med håndpillede rejer	160,-
STEGT PIGHVAR med 2 gange ærter og Beurre Blanc	170,-
3 SPECIALITETER fra Hotel Koldingfjord	160,-
GLASERET PAK CHOI med sesam og soyavinaigrette	140,-

HOVEDRETTER

CONFITERET SVINEBRYST med sprøde rødder og cremet sauce	315,-
URTEFYLDT UNGHANE BRYST med krydret blomkål, Sauce Suprême og nye kartofler	315,-
OKSEMØRBRAD FRA KILDEGÅRDEN med pommes Anna, syltede asparges og små urter	335,-
RAVIOLI med ricotta, spinat og salvie sauce	295,-

DESSERTER

DANSKE JORDBÆR med flødeis og basilikum	160,-
KOLDSKÅL på vores måde	160,-
BAGTE RABARBER med skovmærke is og nøddecrumble	160,-
ÆBLE CRUMBLEKAGE med vaniljeis, karamel og tuile	160,-

Oktober - November - December

FORRETTER

RØGET LAKS med økologisk rygeost, saltet agurk og sprødt rugbrød	160,-
DAMPET TORSK med variation af rødbeder og senneps creme	160,-
SPRÆNGT AND med tyttebær, rød salat og syrlig mayonnaise	160,-
CARPACCIO AF SALTBAGT SELLERI med ristede nødder, brunet smør og sylt	140,-

HOVEDRETTER

FYLDT VAGTEL med trøffel sauce, pommes Anna og selleri	330,-
VILDT FILET med kastanjer i honning, cremet vildt sauce og vinter porre	335,-
DANSK GRIS med rødbeder i anis, sprøde bånd og vinter urt	330,-
SVAMPEBØF med variation på svampe, sylt og syrlig svampe sauce	295,-

DESSERTER

KIRSEBÆR FROMAGE med chokolade indlæg, frisk sorbet og kys	160,-
PÆRE TARTE TATIN med kanelis og karamel	160,-
HAVTORN SURPRISE med brændt marengs og sprød bund	160,-
MASSER AF CHOKOLADE med frisk sorbet og broken gel	160,-



Helårsmenu

FROKOST MENU

Hovedret serveres
én gang på tallerken

2 retter **448,-**

3 retter **540,-**

FARSERET FLADFISK

med sprød crouton, safran sauce og to gange ærter

URTEFYLDT UNGHANEKRYD

med krydret blomkål, Sauce Suprême og nye
kartofler

ÆBLE CRUMBLEKAGE

med vaniljeis, karamel og tuile

Helafstensarrangement

SENSOMMERMENU

Dit arrangement sammensættes naturligvis efter dine ønsker. Vi har sammensat et eksempel på et helafstensarrangement.

Samlet pris pr. couvert **1.817,-**

Prisen er inkl. 25% moms, lokale, betjening, opdækning samt blomster

VELKOMSTDRINK

1 glas mousserende vin 84,-

FORRET

STEGT VESTERHAVS FISK

med skummende hummercreme og blomkål 160,-

HOVEDRET

BALLONTINE PÅ ØKOLOGISK UNGHANE

med Sauce Suprême, grillet blomkål og urter 315,-

DESSERT

LEMONTÆRTE

med lemoncurd og frisk sorbet 160,-

VINE

Husets økologiske hvidvin, rødvin og dessertvin samt øl og vand under middagen 490,-

Kaffe/te 44,-

Fri bar med øl, vand og vin i 3 timer 396,-

NATMAD

PØLSEVOGN 168,-

Varighed på ovenstående helafstensarrangement er 8 timer



Bryllup ved fjorden

FREDAGS GET TOGETHER

pr. couvert **398,-**

GRILLPØLSER
fra Kildegården med løgchutney

SMÅ BØFFER
på kalvekød med tomatsalsa

KOTELETTER
af gris med løvstikkepesto

KARTOFFELSALAT
med pesto, forårsløg og radiser

SOMMERSALAT
med røde bær og vinaigrette

LOUISES TOMATSALAT
med små tomater og Kry fra Arla Unika

BÆRMAZARIN
med bær og hvid chokolade

GAMMEL KNAS
fra Arla Unika med hengemte æbler

RABARBERFROMAGE
med syltet rabarber og crumble

Min. 25 couverter



Bryllup ved fjorden

Vielse på øverste terrasse:

Lad Hotel Koldingfjord danne rammen om jeres vielse: Rød løber fra hovedindgang i reception, Rød løber fra dobbeltdør ved bibliotek til terrassen, stolerækker til gæster, bord til giftefoged og mikrofonanlæg,

kr. 5.000,-

Stor flagallé gennem skoven til hotellet

kr. 2.500,-

Bryllupskager:

Et bryllup er en romantisk og eventyrlig oplevelse, som man gerne skal mindes resten af livet – men hvad er et bryllup uden bryllupskage?

Hotel Koldingfjord samarbejder med konditormester Anita Sali Nielsen fra Kageriet i Holsted.

Bryllupskager er Kageriets speciale, og ser det som deres fornemste opgave at fremstille jeres bryllupskage, så den kommer til at passe lige præcis til jeres store dag.

Om I ønsker en enkel og minimalistisk bryllupskage i et plan eller en bryllupskage i flere etager, er Kageriet klar til at rådgive og designe bryllupskagen sammen med jer.

Alle kager er fremstillet fra bunden af de bedste råvarer.

Læs om Kageriet på www.kageriet.dk

Udover kageriets priser (kage, transport mv.) beregnes betjening:

kr. 50,- pr. person



Buffet

STÅENDE BUFFET

pr. couvert **468,-**

URTEWRAPS

med grillet grønt og urtecreme

VORES REJECOCTAIL

med bagt tomat og håndpillede rejer

SMÅ KARTOFFELTÆRTER

med Kry og kalvebacon

KROKETTER PÅ BRAISERET GRIS

med trøffel mayonnaise og syrlige løg

HAVTORN KAGE

med hvid chokolade ganache og marengs

TO DANSKE OSTE

med æble chutney og mørkt brød

Min. 50 couverter

SELSKABSBUFFET

pr. couvert **568,-**

TERRIN

på krabbe og Vesterhavs fisk med urte mayonnaise

RØGET KAMMUSLING med sprød dild, syltet

blomkål og brunet smør mayonnaise

SALTBAGT SELLERI

med Gammel Knas fra Arla Unika, nødder og karse

SPRÆNGT SVENDBORG GRIS

med glaseret kål og sauce demi-glace

TRØFFELFARSERET PERLEHØNE

med to gange jordskokker

URTEPANERET TORSK med spinat og fiskesauce

JYSKE OSTE med pære chutney og knækbrød

HVID HONNINGKAGE

med creme på yuzu og bagt havre

TO SALATER OG KARTOFFEL

Min. 25 couverter

Buffet

ANDERLEDES BUFFET

pr. couvert **598,-**

FORRET – SERVERET PÅ TALLERKEN:

SALTEDE KAMMUSLINGER

med sauce på syrlig fløde og dild, små radiser og saltet agurk

BUFFET:

KOLDRØGET LAKS

med dild mayonnaise, små croutons og salater

RØDBEDETATAR

med saltet citron og syltede æbler

TERRIN PÅ ØKOLOGISK KYLLING

med soya mayonnaise og kyllingechips

SPRÆNGT SVINEBRYST

med vores barbecue sauce, tørrede urter og selleri

STEGT HELLEFLYNDER

med skilt sauce, spinat og dild

OKSE CULOTTE FRA KILDEGÅRDEN

med selleri i brunet smør og bedebånd

To salater, to saucer og en kartoffel efter årstiden

LAKRIDS CRÉME BRÛLÉE

OSTEBRÆT MED ARLA UNIKA OSTE

blomme chutney og knækbrød

MARCIPANKAGE

med crème chantilly

Min. 25 couverte



Temabuffet

DE 4 VERDENSHJØRNER

USA

SLIDERS med barbecue brisket
SLOW COOKED RIBS
med vores egen rub
CORNBREAD
COLESLAW
HINDBÆR CHEESECAKE

ØSTEN

BAO
med hvidløgsmarineret gris og sprøde urter
STEGTE RIS
med kæmperejer og purløg
VIETNAMESISK SUPPE
med nudler, soya og spirer
KARAMELFROMAGE
med limeperler og syrlige kys

NORDEN

HELLEFLYNDERCEVICHE
KOLDRØGET LAKS med urtemayo
SALTET KAMMUSLINGER med urtesalt
ÆBLEKAGE på vores måde

SYDEUROPA

GRILLET OKSEFILET
med parmesan, rucola og øko olivenolie
RAVIOLI med spinat og ricotta
BAGERENS FOCACCIA
med flagesalt og timian
PAELLA med muslinger og chorizo
PANNACOTTA med bærgelé

pr. couvert **678,-**

Min. 50 couverter



Oste / Natmad

OSTE

3 OSTE FRA ARLA UNIKA med tomatmarmelade og smørristet rugbrød	160,-
GAMMEL KNAS med ristet maltbrød og pocheret pære	160,-
RØD LØBER med æble/timian-kompot og smørristet rugbrød	160,-
KRY RÅMÆLKSOST på 3 måder med stegt briochebrød	160,-

NATMAD

PØLSEVOGN	168,-
JORDSKOKKE SUPPE med sprøde jordskokker og ristet brød	148,-
ÆGGEKAGE med flæsk, Louises rødbeder, sennep og bagerens brød	158,-
BYG SELV SLIDERS med pulled pork, coleslaw og barbecue sauce	158,-
TRE SNITTER efter jeres ønske	168,-



Kostensyn

INFORMATION OM VEGETARKOST

Pollo-vegetar

Spiser frugt, grøntsager, korn, nødder, honning, æg, mejeriprodukter og kylling.

Pesce-vegetar (pescetar)

Spiser frugt, grøntsager, korn, nødder, honning, æg, mejeriprodukter og fisk.

Lacto-ovo-vegetar

Spiser frugt, grøntsager, korn, nødder, honning, æg og mejeriprodukter.

Ovo-vegetar

Spiser frugt, grøntsager, korn, nødder, honning og æg, men IKKE mejeriprodukter.

Lacto-vegetar

Spiser frugt, grøntsager, korn, nødder, honning og mejeriprodukter, men IKKE æg.

Veganer

Spiser IKKE noget, der kommer fra dyr og spiser IKKE æg og mejeriprodukter.

Børnemenü

BØRNEMENU – TIL OG MED 11 ÅR

FORSLAG 1

GRØNTSAGSSTICKS med rød dressing og pesto	68,-
KYLLINGELÅR med en sprød salat og pommes frites	158,-
VANILJEIS med chokoladesauce	98,-

FORSLAG 2

SALAT med rejer og purløgsdressing	98,-
FISKEFRIKADELLER med pommes frites og hjemmerørt remoulade	198,-
SORBET med knas af søde havregryn	98,-

Vine

HVIDVIN





Flaskepris/ad libitum

HUSETS HVIDVIN / HUSETS ROSÉ 	388,-/130,-
GRANDE COURTADE CHARDONNAY, Famille Fabre, Pays d'Oc, Frankrig 	438,-/146,-
GRÜNER VELTLINER, Urban Stagård, Kremstal, Østrig 	548,-/178,-
RIESLING TROCKEN, Bassermann Jordan, Pfalz, Tyskland 	588,-/196,-
MACON, Villages Roche de Bellene Nicolas Potel, Bourgogne, Frankrig	625,-/210,-
BOURGOGNE CHARDONNAY, Vincent Girardin, Bourgogne, Frankrig	658,-/218,-
SANCERRE, Les Bouffants, Domaine de la Garenne, Loire, Frankrig 	780,-/260,-

Inkl. vine ad libitum er øl og vand under dinner samt isvand på bordene.

RØDVIN

Flaskepris/ad libitum


HUSETS RØDVIN 	388,-/260,-
QUATTRO BORDI ROSSO, Terre Siciliane, Sicilien, Italien 	398,-/268,-
SPÄTBURGUNDER, Weingut Bernhart, Pfalz, Tyskland 	558,-/372,-
MEDITERRÁNICO TEMPRANILLO, Vinedos Milénico, Ribera del Duero, Spanien 	558,-/372,-
CHATEAU MORILLON, Grand Cru, Bordeaux, Frankrig	588,-/388,-
CHATEAU, La Fon du Bergen, Bordeaux, Frankrig	588,-/388,-
ROSSO IGT, Villa Antinori, Toscana, Italien	698,-/468,-
PINOT NOIR, Bernard Rion, Bourgogne, Frankrig	758,-/508,-

Inkl. vine ad libitum er øl og vand under dinner samt isvand på bordene.

Dessertvin / Diverse

DESSERTVINE

Flaskepris/ad libitum

COPA REAL MOSCATEL, Cosecheros Y Criadores, Tierra de Castilla, Spanien 	408,-/100,-
BRACHETTO D'ACQUI, Ficcio di Vite, Piemonte, Italien	448,-/100,-
CHÂTEAU MARTILLAC, AOP, Château Martillac, Bordeaux, Frankrig	498,-/110,-
FINE TAWNY PORT, Graham's, Douro, Portugal	538,-/120,-
FINE WHITE PORT, Graham's, Douro, Portugal	538,-/120,-
RIESLING AUSLESE, Schmitt Söhne, Mosel, Tyskland	598,-/132,-

Inkl. vine ad libitum er øl og vand under dinner samt isvand på bordene.

DIVERSE

KAFFE/THE	44,-
KRANSEKAGE MED NOUGAT OG GLASUR	55,-
TO FLØDEBOLLER. pr. person	65,-
EN PETIT FOUR pr. person	50,-
TO COOKIES pr. person.....	60,-
VORES HINDBÆRSNITTER	75,-
SKÅRET SÆSON FRUGT OG BÆR.....	65,-
COGNAC/LIKØR 2 cl	55,-
FLASKE ØL	52,-
SODAVAND	50,-
ØKOLOGISK SAFT.....	54,-
FRI BAR med øl, vand, vin – pr. time (min. 2 timer)	132,-
FRI BAR med øl, vand, vin, alm. spiritus – pr. time (min. 2 timer)	198,-
SPIRITUS TIL DRINKS pr. anbrudt flaske - spørg efter selskabsdrinkskort	1.200,-



Det med småt

HVAD ER INKLUDERET I PRISEN?

I vores selskabspakker er følgende inkluderet i prisen:

- Invitation til selskabsaftale i god tid forud for festen, hvor de nærmere detaljer og ønsker omkring din fest aftales.
- Selskabslokale
- Bordopstilling
- Duge og servietter
- Blomsterdekorationer og lys
- Opdækning og betjening
- Aftenselskab til kl 02.00
- Selskab søndag fra kl. 12.30

Alle selskabsmenuer er minimum 25 couverter medmindre andet er anført.

PRISER FOR BØRN

Børn fra 0 – 2 år er uden beregning, når der bestilles samme menu som til voksne.

Børn fra 3 – 11 år er halv pris, når der bestilles samme menu som til voksne.

BETALINGSBETINGELSER

Ved reservation

Der betales et reservationsgebyr på kr. 5.000,-

Efter selskabsaftalen

For frokostselskaber indbetales a conto kr. 600,- pr. person SENEST 14 dage før arrangementet.

For aftenselskaber indbetales a conto kr. 1.200,- pr. person SENEST 14 dage før arrangementet.

Vi udsender ikke a conto faktura i forbindelse med betaling.

Efter arrangementet

Vores bogholderi fremsender endelig faktura fratrukket reservationsgebyr og a conto betaling.

Betaling for selskaber er netto kontant.

Godt at vide

INFORMATION OM ALLEGENER

I forbindelse med dit selskab på Hotel Koldingfjord ønsker vi at gøre alt for at tage hensyn til gæster, der har forskellige allergener. Vi forsøger i alle henseender at finde alternativer til de forskellige menuer.

Gæster med fødevarerallergi opfordres til at kontakte os forud for festen med de forbehold, vi skal tage.

VI HJÆLPER GERNE MED FØLGENDE

Vi gør alt for at skabe de bedste og smukkeste rammer om din fest. Vi hjælper også gerne med:

- Reservation af værelser til speciel festpris
- Menukort
- Rådgivning og bestilling af musik og/eller anden underholdning
- Limousineservice, bustransport eller leje af bil
- Flagallé langs vejen til Hotel Koldingfjord
- Fyrværkeri ud over fjorden
- Inspiration til temafester
- Øl-, vin-, gin- eller champagnesmagning



Den perfekte fest

Vi glæder os til at byde dig velkommen på Hotel Koldingfjord, og vi ser frem til at gøre dit arrangement til noget ganske særligt.

For at lette din planlægning har vi udarbejdet en række punkter, som gør det nemmere for både dig og os at løse opgaven til din fulde tilfredshed. Skriv evt. dine 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: _____

Børnemenü: _____

Gæster med allergi? _____

Gæster med særlige kosthensyn? _____

Andet: _____

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? (øl, vand, vin og alm. spiritus) _____

Andet: _____

Ønsker til bordopstilling: _____

Ønskes runde, aflange eller U-borde? _____

Ønsker til farve på duge og servietter? _____

Ønsker til farve på blomster? _____

Skal der være bordplan? _____

Andet: _____

MUSIK

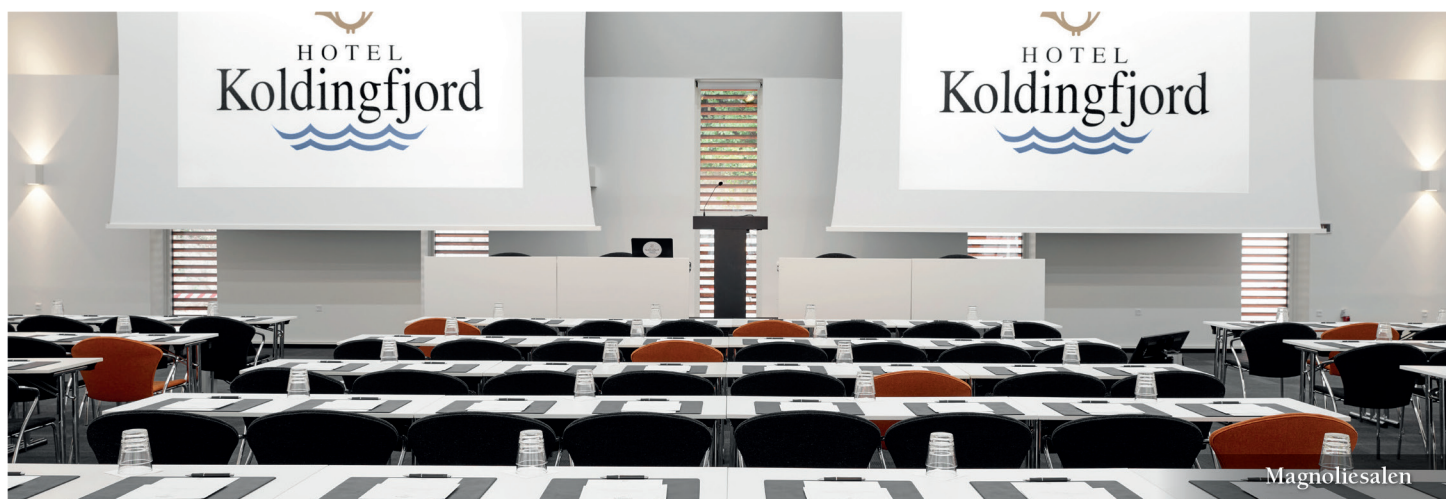
Hvor mange musikere kommer der? _____

Skal der sættes en scene op? _____

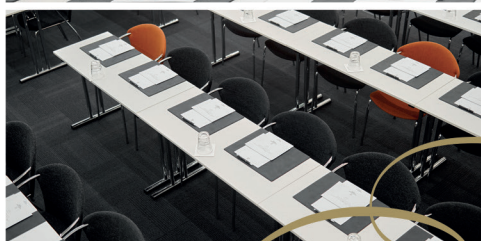
Er der specielle ønsker til strømmen? _____

Skal musikerne have forplejning? _____

Andet: _____












Magnoliesalen

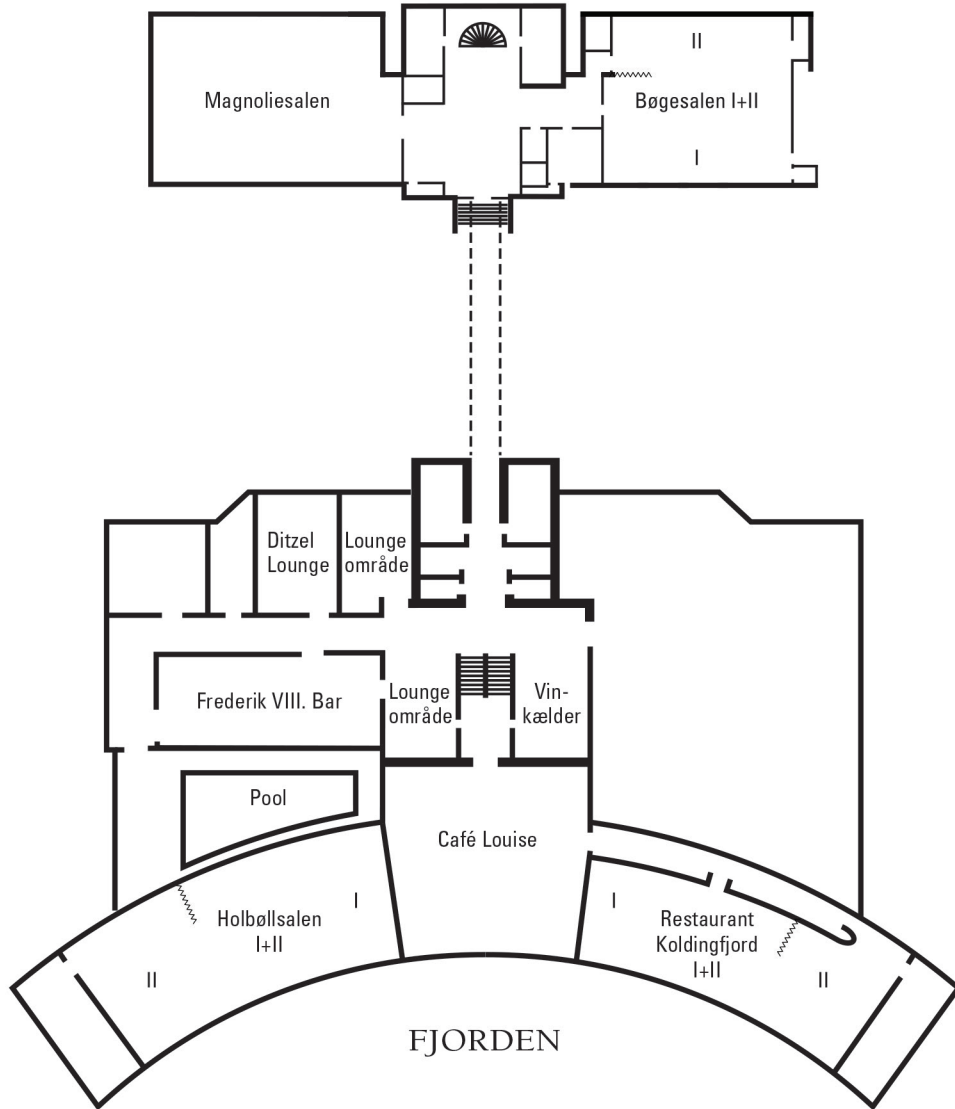


Capacitet

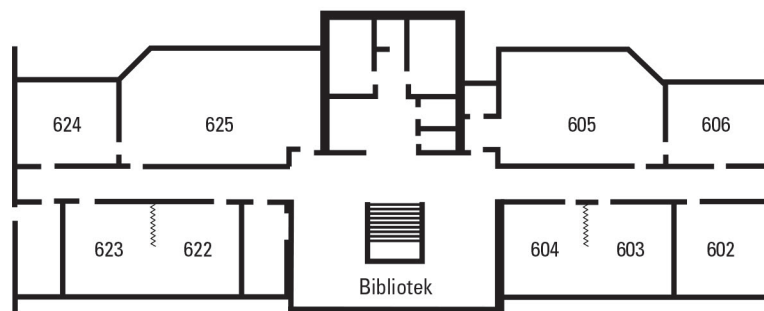
PÅ HOTEL KOLDINGFJORD

	 Øer å 8 pers.	 Cabaret å 6 pers.	 Skolestil	 U-form	 Samlet bord	 Stole- rækker	 Stående reception	 Middag å 8 pers.	Lofthøjde	Længde x bredde	 m ²
Magnoliesalen	184	138	200	56	–	300	350	216	4,8	19x14	266
Bøgesalen I	96	72	108	50	–	150	200	96	4,8	15x9	135
Bøgesalen II	24	24	48	–	35	54	50	–	4,8	14x4,5	63
Bøgesalen I+II	144	96	160	44	–	220	250	128	4,8	15x14	210
Lokale 625	64	48	60	36	28	100	100	48	2,55	13x8	104
Lokale 605	48	36	50	32	24	80	80	40	2,55	11x8	88
Lokale 603+604	32	24	50	21	–	104	70	48	2,51	12x6	72
Lokale 622+623	32	24	40	21	–	88	70	48	2,51	12x6	72
Lokale 602-604, 622, 623	16	12	20	18	12	36	–	–	2,51	6x6	36
Lokale 606, 624	16	12	22	18	16	36	–	–	2,55	7,0x5,7	40
Lokale 311	–	–	–	–	10	–	–	–	3,2	6x4	24
Holbøll I	–	–	–	–	50	–	100	80	2,72	12x9	108
Holbøll II	–	–	32	27	26	40	60	50	2,72	8x9	72
Holbøll I+II	–	–	–	–	–	–	170	152	2,72	20x9	180
Restaurant Koldingfjord I	–	–	–	–	–	–	60	48	–	–	–
Restaurant Koldingfjord II	–	–	24	18	20	32	50	40	2,72	8x7	56
Restaurant Koldingfjord I+II	–	–	–	–	–	–	100	80	–	–	–
Holbøll + Restaurant Koldingfjord	–	–	–	–	–	–	400	300	2,72	–	523
Café Louise	–	–	–	–	–	–	–	–	2,72	14x13	182
Ditzel Lounge	–	–	–	–	–	22	–	–	2,20	8x5,80	–

Lokaleplan



KONFERENCEETAGE





Let at finde, svært at forlade