



JULEFROKOST 2019



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



VELKOMMEN

Julen er hjerternes og traditionernes tid

Her på Hotel Koldingfjord glæder vi os hvert år til at byde velkommen til glade gæster i julestemning, når vi byder indenfor i vores smukke rammer til årets julearrangementer.

Om I ønsker julebuffet eller julegourmet, er op til jer og jeres ønsker. På udvalgte dage tilbyder vi også julefrokost arrangementer med musik i vores restaurant, der giver små og store virksomheder mulighed for at være med til en festlig aften.

Den eksklusive julefest – Louisehøj

Til jer, som gerne vil have en anderledes julefrokost i november og december kan vi tilbyde den gamle overlægebolig Louisehøj, som er for jer, der ønsker et mere privat og stemningsfyldt selskab med fokus på gourmetmad og udsøgte vine.

En ekstra julefrokost-oplevelse

Ønsker I at forkæle jeres julefrokost gæster er der masser af muligheder for at koble en hyggelig aktivitet på jeres arrangement. En god historie om hotellets oprindelse, pandekager over bål ved fjorden, vinterbadning eller vinsmagning i vinkælderen er blot nogle af vores forslag til at krydre jeres julearrangement. Spørg os endelig til råds, hvis I går med tanker om dette, så hjælper vi gerne.

Ring eller skriv til os og lad os tage en snak om jeres julearrangement – vi glæder os til at høre fra jer.

Hilsen alle os på Hotel Koldingfjord

GLÆDELIG JUL



JULEBUFFET

29. og 30. november og
7. december 2019

Velkommen til fælles julefrokost, hvor mindre virksomheder eller privatpersoner kan deltage i vores fælles og hyggelige julefrokost-arrangementer. Her er live musik med bandet HitFaktor, dans og ægte julestemning.

MENU

Marinerede sild og kryddersild
karrysalat - rugbrød
Vodka- og rødbedemarinert laks
peberrodsalat - citron mayo
Æg og rejer med mayonnaise
Roastbeef med Jan's remoulade - pickles
Rødspættefilet med citron - remoulade
Frikadeller med rødkål
Timian røget andebryst med appelsin - svesker
Glaseret skinke med grønlangkål
Svinekam med rødkål
Medister
Brunede og hvide kartofler
Fransk ostebræt med knas - sylt
Ris á la mande med chefens kirsebærsauce

Kr. 365,- pr. person

Natmad

Aspargessuppe kr. 108,- pr. person

Øl, vin og vand

Velkomstdrink - 1 glas mousserende vin kr. 65,00

Ad libitum

Juleøl, øl, vand og husets vine
fra kl. 18.30 – 22.00 kr. 290,-
fra kl. 18.30 – 02.00 kr. 495,-

Firma julefrokost

Ønsker I at have jeres eget lokale, kan vi selvfølgelig også det. Her planlægger vi aftenen efter jeres ønsker, og sammen skaber vi en sjov og hyggelig aften for jeres medarbejdere.



JULEGOURMET

1. november –
19. december 2019

Velkommen til julemiddag, hvor der er fokus på gourmetmad serveret med udsøgte vine til. Julegourmet afholdes i eget lokale.

MENU

Forret

Lyksvad caviar
Creme fraiche - sprødt brød - dild

Mellemret

Dampet torsk
Lardo - sprøde carpers - skilt sauce

Hovedret

Enebær røget andebryst
Sød kartoffel - grønkål - sauce på mørk øl

Ost

Gammel knas
Skum - bagerens brød - kvæder

Dessert

Rasmus's tarte tatin

3 retter 448,-
4 retter 528,-
5 retter 618,-
priser pr. person

Til julegourmet sammensætter vi en vinmenu, som passer til både de enkelte retter, antallet af retter og hvilke præferencer I måtte have.

Julegourmet kan bestilles ved selskaber på minimum 30 gæster.



JULEGOURMET

Nyd den eksklusive julefest på Louisehøj. Her er fuld fokus på julegourmet, når man inviterer indenfor i den smukt renoverede overlægebolig Louisehøj. Her er kun ét selskab ad gangen med egen kok samt tjener, og man er i bogstaveligste forstand vært i private rammer.

1. november – 19. december 2019

MENU

Forret

Røget vagtelæg
Hjemmelavet sennep - beder

Mellemret

Sprængt svendborg gris
Puffet svær - rødkål

Hovedret

Duebryst
Råkrids - tyttebær

Ost

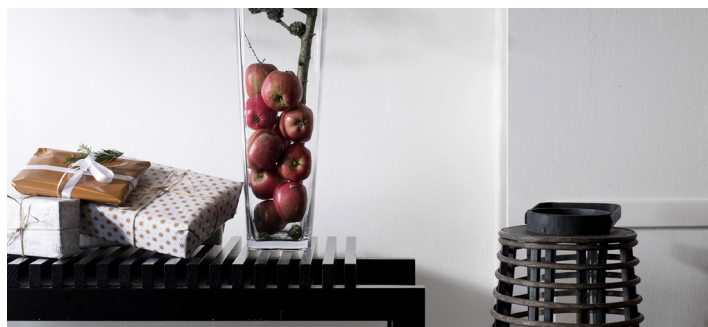
Gammelknas
Nødder - hjemmesylt

Dessert

Ris á la mande ala Koldingfjord

3 retter **488,-**
4 retter **578,-**
5 retter **658,-**
priser pr. person

Til julegourmet på Louisehøj sammensætter vi sammen med jer en unik vinmenu, som passer til både de enkelte retter, antallet af retter samt udfra hvilke præferencer I måtte have.



OPHOLD

Til alle virksomheder og selskaber tilbyder vi mulighed for at kombinere julefrokosten med et ophold på Hotel Koldingfjord.

Tjek ind allerede om eftermiddagen. Nyd hjemmebagte æbleskiver med gløgg og slut aftenen af med en overnatning i vores skønne værelser.

Overnatning

Kr. 465,- pr. person i delt dobbeltværelse
Tillæg for enkeltværelse kr. 300,-
Inkl. stor morgenbuffet.

Gløgg og æbleskiver kr. 95,- pr. person

