



Selskabskort

MENUER 2021



Let at finde, svært at forlade

Velkommen på Hotel Koldingfjord

UNIKKE RAMMER TIL DEM OG DERES SELSKAB

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, 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, 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 smukke fest- og selskabslokaler.

Det vil glæde os meget at kunne byde Dem og Deres gæster velkommen på Hotel Koldingfjord.



Velkomst / Snacks

VELKOMSTDRINKS

KOLDINGFJORD SPECIAL (hindbærlikør & mousserende vin)	75,-
MOUSSERENDE VIN	70,-
HVIDVIN MED HYLDEBLOMST	70,-

VELKOMSTDRINKS UDEN ALKOHOL

HYLDEBOBLER lime, hyldeblomst og danskvand	55,-
DRUEMOST Van Nahmen	55,-
MOUSSERENDE KVÆDEMOST Van Nahmen	65,-

CHAMPAGNE & MOUSSERENDE VINE

ANDRÉ CLOUET, BRUT, Champagne, Frankrig. Pr. flaske	798,-
POL ROGER, BRUT RÉSERVE, Epernay, Champagne, Frankrig. Pr. flaske	1498,-
CAVA BRUT N DE N, Naveran, Spanien, Øko. Pr. flaske	425,-
CÔTÉ MAS ROSÉ BRUT, Paul Mas, Crémant de Limoux, Frankrig. Pr. flaske.....	398,-

SNACKS

ØKOLOGISKE RODFRUGTCHIPS med sour cream	68,-
URTEPOTTE MED SYDFYNSK RYGEOSTCREME	88,-
SALTEDE NØDDER med grissini og grøn mayo	68,-
FINGER SANDWICH med røget hønsesalat og æggesalat	88,-

Januar-Februar-Marts

FORRETTER

TERRIN på braiseret svineskank med rødbede og solbær i variation	108,-
SYDFYNSK BRESAOLA med brunet smør Mayo, råsyltede tyttebær og rød mizuna	108,-
SALTET TORSK med sennepsmayo, røget vagtelæg og kalvebacon som støv	118,-

HOVEDRETTER

SVINEFILET i fars med croquette på svinekæber og masser af selleri	248,-
GRILLET UNGKVÆG MØRBRAD med jordskokker, stegt fondant og demi glace	258,-
OKSEFILET med persillerodspuré, bagte løg i røget smør, æblemost og croquette	258,-

DESSERTER

HENGEMTE BÆR med hvid chokoladefromage, kandiserede nødder og tuiles	98,-
ÆBLE MAZARIN med æbler på 3 forskellige måder og sprøde marengsflager	108,-
HVID HONNINGKAGE med bagt hvid chokolade, citroncreme og små brændte kys	98,-

April - Maj - Juni

FORRETTER

STENBIDERROGN med sprødt brød, pisket cremefraiche og agurk i grøn olie	128,-
STEGT HELLEFLYNDER med skilt sauce og blomkål i variation	138,-
DAMPEDE HVIDE ASPARGES med Rømmøjer og brunet smør	118,-

HOVEDRETTER

SOMMERBUK med grønne asparges, brombærsauce og kartofler i urtesmør	268,-
STEGT PIGHVAR med cremet fiskesauce, ærtepuré, sauterede ærter og fondant	248,-
KALVEMØRBRAD med selleri, pommes Anna og demi glace	268,-

DESSERTER

MASSER AF RABARBER med hvid chokolade og sprød havre	108,-
MØRK CHOKOLADEMOUSSE med citrus sorbet og marengs	98,-
HVID CHOKOLADEMOUSSE med rabarbersorbet og skovmærke kys	98,-



juli - August - September

FORRETTER

REJECOCKTAIL PÅ VORES MÅDE med håndpillede rejer og hjertesalat	108,-
STEGT SANDART med beurre blanc og ristet spinat	128,-
CARPACCIO PÅ DANSK OKSE med svampemayo, puffedede kapers og rød mizuna	108,-

HOVEDRETTER

UNGHANE I EGEN FARS med porrer i røget smør og sauce Supreme	238,-
DANSK KALVEFILET med ristede kantareller, grøn selleripuré og cremet sauce	258,-
CONFITERET SVINEBRYST med tynd løg flan og smørpisket sky	248,-

DESSERTER

JORDBÆR MAZARIN med masser jordbær og knas	108,-
YOGHURTFROMAGE med kærnemælkssorbet og honningristet havre	98,-
GATEAU MARCEL med de sidste sommerbær og frisk sorbet	108,-

Oktober - November - December

FORRETTER

DAMPET TORSK på bund af cremet jordskokkesuppe, sprøde chips og grøn olie	128,-
3 SPECIALITETER fra Hotel Koldingfjord	128,-
TERRIN PÅ HANEKYLLING med urtemayo, syltede svampe og sprød urt	108,-

HOVEDRETTER

VILDT FILET med kraftig sauce, pommes croquette og kastanjer	268,-
OKSEMØRBRAD med masser af gulerødder, sauce moelle og pommes Anna	268,-
SVINEFILET RULLET I URTE RASP med brændt blomkål og sauce Supreme	248,-

DESSERTER

CHOKOLADETÆRTE med sommerens syltede bær og sprød kiks	108,-
HVID CHOKOLADEMOUSSE med 2 gange kirsebær og karamelliserede nødder	98,-
JORDSKOKKE DESSERT med brunet smør is og hasselnødde ganache	108,-



Helårsmenu

FROKOSTMENU

Hovedret serveres
én gang på tallerken

2 retter **338,-**

3 retter **398,-**

RØGET LAKSE TATAR
med citronmayo, æbler og agurk i dildolie
og rød mizuna

STEGT KYLLINGEBRYST FRA GRÅSTEN
med gulerødder og sauce Supreme

CITRONTÆRTE
med brændt marengs og vaniljeis

HELÅRSMENU

Sammensæt din egen menu
Hovedret serveres
én gang på tallerken

3 retter **458,-**

4 retter **538,-**

5 retter **618,-**

6 retter **688,-**

STEGT LYSSEJ
med 2 gange blomkål, cremet fiskesauce
skilt med dildolie og urteslør

OKSECARPACCIO
med brunet smør Mayo, puffedede kapers,
syltet rødløg og revet kry

RENSER
på lime granité, gin broken gel og
agurkekugler i grøn olie

KILDEGÅRDEN MØRBRAD
med pastinak i variation,
pommes croquette og sauce Robert

OSTE FRA ARLA UNIKA
med æble/timian kompot og ristet maltbrød

HVID CHOKOLADEFROMAGE
med blåbærsorbet, bær perler og knas

Helafstensarrangement

SENSOMMERMENU

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

Samlet pris pr. couvert **1.362,-**

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

VELKOMSTDRINK

1 glas mousserende vin

FORRET

CARPACCIO PÅ DANSK OKSE med svampemayo, puffedede kapers og rød mizuna

HOVEDRET

DANSK KALVEFILET med ristede kantareller, grøn selleripuré og cremet sauce

DESSERT

JORDBÆR MAZARIN med masser jordbær og knas

VINE

Husets hvidvin, husets rødvin, 1 glas dessertvin samt øl og vand under middagen

Kaffe/te

Fri bar med øl, vand og vin i 3 timer

NATMAD

BYG-SELV HOTDOG med diverse tilbehør

Varighed på ovenstående helafstensarrangement er 8 timer



Buffet

STÅENDE BUFFET

pr. couvert **368,-**

HØNSESALAT

på sprød crouton med syltede agurker og sprødt kyllingeskind

TERRIN PÅ SVINESKANK

med rødbede/solbær broken gel og bulls blood

RØRT LAKSETATAR med citronmayo og sprød rug

UNGHANE TERRIN med trøfler og persillecreme

RØGET TORSK med brunet smør og jordskokker

SVENDBORGSKINKE med 2 gange løg

KORNLY med tomatmarmelade og knækbrød

FRISKOST MED BRUN FARIN

hengemte bær og sprød havre

Min. 50 couverter

SELSKABSBUFFET

pr. couvert **428,-**

TERRIN PÅ ANDELÅR

med syltede tyttebær og masser af æble

RØGET TORSKEMOUSSE

med syltet æble og sprøde kartoffelchips

VERNERS LAKS med rygeost mayo og sprød rug

UNGHANE BALLONTINE

med selleri bagt på 2 måder

SVINEFILET I TRØFFELFARS med 2 gange blomkål

STEGT TORSK med ristet spinat og dild

2 salater, trøffel sauce og kartoffelterriner med masser af urter

2 OSTE med bagerens brød og kompot

CHOKOLADETÆRTE

med broken gel på hengemte bær og små kys

ÆBLEMAZARIN

med pisket vanilje cremefraiche og makron crumble

Min. 25 couverter

Buffet

ANDERLEDES BUFFET

pr. couvert **498,-**

FORRET – SERVERET PÅ TALLERKEN:

TORSKE CARPACCIO
med vagtelæg, masser af rødbede og kalvebacon

BUFFET:

TERRIN PÅ SVINEKÆBER
med bagt æblepuré og syltede æbler

FENNIKEL SALAMI
med krydret tomatmayo og bagte tomater

RØGET KAMMUSLING
med dildmayo, agurk og vinaigrette

OKSEMØRBRAD
med løgpuré og løg i røget smør og æblemost

DANSK KALVEFILET
med jordskokker som puré og bagt

STEGT PIGHVAR med masser af blomkål

2 salater, 2 saucer og kartoffel efter årstiden

3 OSTE FRA ARLA UNIKA
med tomatmarmelade og bagerens knækbrød

BRUN FARIN PANNA COTTA
med citroncreme og sprøde tuiles flager

HVID HONNINGKAGE
med syrlig friskost creme, sprød marengs
med kandiseret citron

Min. 25 couverter



Brunchmenu

BRUNCH

Fra kl. 11.00-15.00

pr. couvert **298,-**

RULLEPØLSE, løg og karse
LAKS, rygeost og rug
SKINKE, balsamico og tomat
RØRÆG, bacon og pølser
TOAST med skinke og ost
DRÆNET YOGHURT med vaniljesyltede bær
AMERIKANSKE PANDEKAGER og ahornsirup
FRISK FRUGT
OSTEBRÆT med knækbrød
RUNDSTYKKER, FRANSKBRØD, RUGBRØD
OG WIENERBRØD
2 SLAGS JUICE, MÆLK, KAFFE OG TE

Min. 25 couverter

Børnemenü

BØRNEMENU – TIL OG MED 11 ÅR

FORSLAG 1

GRØNTSAGSSTICKS med rød dressing og pesto	38,-
KYLLINGELÅR med en sprød salat og pommes frites	128,-
VANILJEIS med chokoladesauce	68,-

FORSLAG 2

SALAT med rejer og purløgss dressing	68,-
FISKEFRIKADELLER med pommes frites og hjemmerørt remoulade	128,-
SORBET med knas af søde havregryn	78,-

Oste / Natmad

OSTE

GAMMEL KNAS med tomatmarmelade og smørristet rugbrød	108,-
3 OSTE FRA ARLA UNIKA med pære/timian kompot og bagerens knækbrød	108,-
KRY med kvædekompot og ristet maltbrød	108,-
HØLUNDGÅRD med solbærkompot og ristet rugbrød	108,-

NATMAD

PØLSEVOGN	138,-
FOOD-TRUCK	158,-
PØLSE/OSTEBORD med surt, sylt og sødt	138,-
CREMET ASPARGESSUPPE med kødboller og baguettes.....	118,-
BYG-SELV HOTDOG med diverse tilbehør	108,-
BIKSEMAD med sauce Bearnaise, syltede rødbeder, spejlæg og bagerens rugbrød.....	118,-



Vegetarmenu

INFORMATION OM VEGETARKOST

Pollo-vegetar

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

Pesco-vegetar (pescotar)

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.

VEGETARMENU

FORRETTER

KÅLDOLME med confiteret porre dertil citron broken gel og urteslør 128,-

CREMET SVAMPERISOTTO med syltet rødløg, gammel knas og spinat 128,-

HOVEDRETTER

ØKOLOGISK SELLERIBØF med variation af selleri dertil vinaigrette fyldt med ristede nødder .. 178,-

RAVIOLI fyldt med ricotta og purløg, glacerede beder og sauce på brunet smør og salvie .. 178,-

DESSERTER

FROMAGE på hengemte bær, flødeis og sprøde marengsflager 98,-

BROWNIE med kærnemælkssorbet, karameliseret valle og syltet æble..... 98,-

Bryllupskager

BRYLLUPSKAGE

BRYLLUPSKAGE

med diverse fyld efter ønske. Pr. person 95,-



Nøddebund, æbleindlæg,
karamel creme og
vaniljemousse



Saftig kranseskagebund,
nøddebund, skovbærmousse,
hvid chokolade og friske bær



Kakaobund, lys lagkagebund,
hvid chokolade creme,
havtorn creme og marcipan

Alle kager indeholder nødder, gluten og laktose.



HVIDVIN

Flaskepris/ad libitum

HUSETS HVIDVIN / HUSETS ROSÉ Øko	325,-/110,-
LUZON VERDE BIO, Bodegas Luzon, Jumilla, Spanien, Øko	348,-/115,-
ECKER, Grüner Veltliner, Wagram, Østrig	368,-/120,-
LA GALOPE, Sauvignon Blanc, Côtes de Gascogne, Frankrig	385,-/125,-
LES TANNES, Chardonnay, Paul Mas, Languedoc, Frankrig, Øko	398,-/130,-
PINOT GRIGIO, La Cappuccina, Veneto, Italien, Øko	425,-/140,-
RIESLING SULZFELD, Burg Ravensburg, Baden, Tyskland, Øko	525,-/175,-
MACON SOLUTRÉ-POUILLY, Chateau de Beauregard, Bourgogne, Frankrig	525,-/175,-
SANCERRE TERRES BLANCHES, Vignoble Dauny, Loire, Frankrig, Øko	625,-/205,-

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

RØDVIN

Flaskepris/ad libitum

HUSETS RØDVIN, Øko	325,-/215,-
LUZON VERDE BIO, Bodegas Luzon, Jumilla, Spanien, Øko	348,-/230,-
LA VIELLE FERME, Famille Perrin, Rhone, Frankrig	398,-/265,-
CARMENERE-CABERNET, Casa Silva, Colchagua Valley, Chile, Øko	425,-/285,-
ZINFANDEL, Sebastiani, Californien, USA	488,-/325,-
RIPASSO CLASSICO, Villa Ca'Vendri, Veneto, Italien	490,-/325,-
CHIANTI, Poggiotondo, Toscana, Italien, Øko	498,-/330,-
LA LUTINE BEAUJOLAIS VILLAGES, Terres Vivantes, Bourgogne, Frankrig, Øko ..	498,-/330,-
PINOT NOIR SUSZFELD, Burg Ravensburg, Baden, Tyskland, Øko	575,-/380,-
VIELLE TOUR LA ROSE, Saint Emillion Grand Cru, Bordeaux, Frankrig	625,-/415,-

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

Dessertvin / Diverse

DESSERTVINE

	Flaskepris/ad libitum
MOSCATO D'ASTI, Andar Pervigne, Piemonte, Italien, Øko.....	390,-/ 65,-
BRACHETTO D' ACQUI, San Maurizio, Piemonte, Italien.....	425,-/ 70,-
CHATEAU DU MONT, Saint-Croix-du-Mont, Bordeaux, Frankrig.....	525,-/ 90,-
LATE HAVEST SEMILLION/Gewürztraminer, Casa Silva, Chile, 0,5 L.....	450,-/110,-
FONSECA TERRA PRIMA RUBY PORT, Fonseca Guimaraens, Douro, Portugal.....	625,-/105,-
ANDRÉ CLOUET DOUX, Champagne, Frankrig.....	998,-/165,-

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

DIVERSE

KAFFE/THE	35,-
KRANSEKAGE MED NOUGAT OG GLASUR	45,-
2 STK. FLØDEBOLLER. Pr. person	55,-
1 PETIT FOUR. Pr. person	35,-
COOKIES.....	45,-
SKÅRET FRUGT	45,-
CANDYBAR	120,-
COGNAC/LIKØR 2 cl	45,-
FLASKEØL	40,-
SODAVAND	38,-
NATURFRISK økologisk saft	45,-
FRI BAR med øl, vand, vin – pr. time (min. 2 timer)	95,-
FRI BAR med øl, vand, vin, alm. spiritus – pr. time (min. 2 timer)	145,-
FRI BAR med øl, vand, vin, alm. spiritus samt 3 cocktails – pr. time (min. 2 timer)	195,-



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 Deres fest drøftes.
- Selskabslokale
- Bordopstilling
- Duge og servietter
- Blomsterdekorationer og lys
- Opdækning og betjening

Alle selskabsmenuer er minimum 15 couverter medmindre andet er anført

PRISER FOR BØRN

Børn fra 0 – 2 år er uden beregning.

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

BETALINGSBETINGELSER

Ved reservation

Der betales et depositum på kr. 5.000,00.

Efter selskabsaftalen

For frokstselskaber indbetales a conto kr. 300,00 pr. person SENEST 14 dage før arrangementet.

For aftenselskaber indbetales a conto kr. 600,00 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 Deres 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 fødevareallergi 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 Deres fest. Vi hjælper også gerne med:

- Reservation af værelser til speciel fest pris
- 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 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: _____

Børnemeny: _____

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: _____



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

Alle priser er i DKK incl. 25% moms. Menuer og priser er gældende til og med december 2021. Der tages forbehold for udefra kommende prissigninger, afgiftsændringer og trykfejl.