



Selskabskort

MENUER 2023



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.

Det er nu muligt at sammensætte en økologisk menu til din fest. Kig efter det røde Ø-mærke i kortet her. Der er økologiske valg til både forretter, hovedretter og desserter. Vi tilbyder også økologiske vine og andre drikkevarer, så festen kan blive gennemført økologisk.



Velkomst / Snacks

VELKOMSTRINKS

KOLDINGFJORD SPECIAL (hindbærlikør & mousserende vin)	88,-
MOUSSERENDE VIN	75,-
HVIDVIN MED HYLDEBLOMST	75,-
MOUSSERENDE VIN 	80,-

VELKOMSTRINKS UDEN ALKOHOL

HYLDEBOBLER lime, hyldeblomst og danskvand	70,-
SPARKLING JUICY TEA ROSE - DARJEELING - RHUBARB Van Nahmen 	75,-
MOUSSERENDE KVÆDEMOST Van Nahmen 	75,-

CHAMPAGNE & MOUSSERENDE VINE

ANDRÉ CLOUET, BRUT, Champagne, Frankrig. Pr. flaske	945,-
POL ROGER, BRUT RÉSERVE, Epernay, Champagne, Frankrig. Pr. flaske	1498,-
CÔTÉ MAS ROSÉ BRUT, Paul Mas, Crémant de Limoux, Frankrig. Pr. flaske	448,-

SNACKS

ØKOLOGISKE RODFRUGTCHIPS med friskost-creme	88,-
KAVIAR (10 g.) fra Lyksvad med blinis, rødløg og creme fraiche	148,-
KANAPÉER med rørt laks og hønsesalat	108,-
WRAPS med laks og hanekylling	118,-

Januar-Februar-Marts

FORRETTER

TERRINE på confiteret and med solbær, chips og rød mizuna	148,-
SYDFYNSK BRESAOLA med tyttebær, æbler og urter	148,-
CARPACCIO af torsk med vagtelæg, kalvebacon og syrnet fløde	148,-

HOVEDRETTER

OKSEFILET med jordskokker og Madeirasauce	308,-
FARSERET SVINEFILET med variation af blomkål og Sauce Supreme	298,-
MØRBRAD af ungvæg med kartoffelterriner og syltede rødløg	318,-

DESSERTER

HENGEMTE BÆR med mørk chokolade og syrlig sorbet	148,-
ÆBLEMAZARIN med makroncrumble og flødeis	148,-
KIRSEBÆRFROMAGE med hvid chokolade og sorbet	148,-

April - Maj - Juni

FORRETTER

STENBIDERROGN med pisket cremefraiche og små chips	148,-
STEGT SANDART med spinat og beurre blanc	148,-
HVIDE ASPARGES med håndpillede rejer og brunet smør	148,-

HOVEDRETTER

DYRERYG med ristede svampe og demi glace	318,-
STEGT PIGHVAR med cremet fiskesauce, ærte og kartoffel	308,-
DANSK KALVEFILET med spæde grøntsager og Sauce Robert	308,-

DESSERTER

MASSER AF RABARBER med hvid chokolade og frisk sorbet	148,-
BÆRFROMAGE med mørk chokolade og knas	148,-
HVID HONNINGKAGE med citroncreme og sprød marengs	148,-



juli - August - September

FORRETTER

TRE SPECIALITETER fra Hotel Koldingfjord	158,-
STEGT RØDFISK med rosenkål og fiskesauce	148,-
CARPACCIO AF DANSK OKSE med Gammelknas, puffedes kapers og sprøde urter	148,-

HOVEDRETTER

CONFITERET SVINEBRYST med selleri og Sauce Supreme	298,-
DANSK KALVEFILET med det sidste sommergrønt og kartoffelterrine	308,-
RØGET PERLEHØNEBRYST med variation af jordskokker og fondant	288,-

DESSERTER

KOLDINGFJORDS KOLDSKÅL	148,-
FRANSK CHOKOLADETÆRTE med råsyltede bær og bærsorbet	148,-
HAVTORNFROMAGE med masser af havtorn og hvid chokoladeis	148,-

Oktober - November - December

FORRETTER

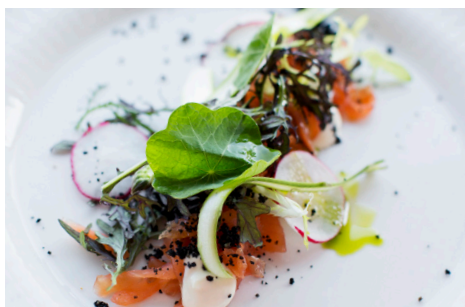
TERRINE PÅ SVINEKÆBER med solbær og sprøde urter	148,-
STEGT TORSK med rødbeder og sennepssauce	148,-
RØGET LAKS med rygeostcreme og agurker i dildolie	158,-

HOVEDRETTER

RØGET OG STEGT ANDEBRYST med rødkålspuré og kartoffelcroquettes	298,-
OKSECULOTTE FRA KILDEGÅRDEN med selleri og kalvesky	308,-
BALLOTINE AF UNGHANE med variation af blomkål og hønsesky	298,-

DESSERTER

HVID CHOKOLADEFROMAGE med kirsebørsorbet og nøddetuiles	148,-
BÆRMAZARIN med sommerens syltede bær og vaniljeis	148,-
VANILJEFROMAGE med syrlig creme og sorbet af passionsfrugt	148,-



Helårsmenu

FROKOSTMENU

Hovedret serveres
én gang på tallerken

2 retter **408,-**

3 retter **498,-**

CARPACCIO
af havtaske med citronmayonnaise,
koldpresset rapsolie og syltet æble

OKSETYKSTEG FRA KILDEGÅRDEN
med selleri i brunet smør, confiteret kartoffel
og sauce demi glace

CITRONFROMAGE
med hvid chokoladeganache, broken gel på
citron og vaniljeis

HELÅRSMENU

Sammensæt din egen menu
Hovedret serveres
én gang på tallerken

3 retter **498,-**

4 retter **598,-**

5 retter **708,-**

6 retter **808,-**

STEGT SANDART
med brunet blomkålspuré, syltet blomkål og
cremet beurre blanc

CARPACCIO OG SMØRBAGT SELLERI
med røget vagtelæg, syltet selleri og brunet
smørmayonnaise

ÆBLEGRANITÉ
med syltet æble og dildolie

KALVEFILET
med timianstegt gulerod, cremet gulerod, Pommes
Anna og sauce demi glace

3 OSTE FRA ARLA UNIKA
med tomatmarmelade og smørristet rugbrød

HAVTORNFROMAGE
med havtornsorbet. Dertil brændt, hvid chokolade
og små kys.

Helafstensarrangement

SENSOMMERMENU

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

Samlet pris pr. couvert **1.689,-**

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

VELKOMSTDRINK

1 glas mousserende vin 75,-

FORRET

STEGT SANDART

med beurre blanc og ristet spinat 148,-

HOVEDRET

DANSK KALVEFILET FRA KILDEGÅRDEN

med ristede kantareller, grøn selleripuré og cremet sauce 308,-

DESSERT

JORDBÆR MAZARIN

med jordbær på flere måder og knas 148,-

VINE

Husets hvidvin, husets rødvin, dessertvin samt øl og vand under middagen 448,-

Kaffe/te 40,-

Fri bar med øl, vand og vin i 3 timer 354,-

NATMAD

PØLSEVOGN 168,-

Varighed på ovenstående helafstensarrangement er 8 timer



Buffet

STÅENDE BUFFET

pr. couvert **468,-**

RØRT TATAR på inderlår af vildt med syltede ribs og sennepsmayonnaise

VERNERS LAKS med purløg, dild og skalotter

RØGET MØRKSEJ med syltet æble og citronmayonnaise

TERRINE PÅ CONFITERET HANEKYLLING med brunet smør Mayo og små kartoffelchips

SVENDBORGSKINKE med fermenteret hvidløgsmayonnaise og syltede rødløg

KRY RÅMÆLKSOST FRA ARLA UNIKA med pærekompot og bagerens knækbrød

VANILJE PANNA COTTA med broken gel på solbær og havreknas

Min. 50 couverter

SELSKABSBUFFET

pr. couvert **528,-**

TERRINE PÅ FRILANDSGRIS med spinat, purløgsmayonnaise og flæskesvær

VERNERS LAKS med friskost, saltet agurk og sprødt dild

OKSECARPACCIO med lagret havarti, confiteret æggeblomme og sort hvidløgsmayonnaise

CONFITERET SVINEBRYST med glaserede beder og sprøde beder

FARSERET HANEKYLLING med bagte jordskokker og jordskokkepuré

BAGT HAVTASKE med cremet blomkål, syltede blomkål og dildolie

2 SALATER, Sauce Supreme og knuste kartofler med masser af urter

2 OSTE fra Arla Unika med bagerens brød og kompot

HVID CHOKOLADEKAGE med broken gel og syltede bær

Min. 50 couverter

Buffet

ANDERLEDES BUFFET

pr. couvert 588,-

FORRET – SERVERET PÅ TALLERKEN:

CEVICHE PÅ MARINERET HELLEFLYNDER med citrusmayonnaise, ristede hasselnødder og sprøde glaskål

BUFFET:

ØSTERS med syltede æbler og skalotter i æbleeddike

CARPACCIO af kalveinderlår med syltede tomater, lagret råmælksost og tomatmayonnaise

TERRINE PÅ BRAISERET SVINESKANK med rødbedegel, syltede solbær og rødbedecrudité

KALVEMØRBRAD med jordskokkecreme og syltede jordskokker

HANEKYLLING BALLOTINE med brunet blomkålspuré, blomkålscrudité og masser af purløg

STEGT KAMMUSLING med spinat, brunet smør og syltede rødløg

2 salater, 2 saucer og kartoffel efter årstiden

3 OSTE FRA ARLA UNIKA med kvædekompot og bagerens knækbrød

CITRONTÆRTE med små kys og havreknas

KLASSISK CRÉME BRÛLÉE

Min. 25 couverte



Børnemenü

BØRNEMENU – TIL OG MED 11 ÅR

FORSLAG 1

GRØNTSAGSSTICKS med rød dressing og pesto	58,-
KYLLINGELÅR med en sprød salat og pommes frites	148,-
VANILJEIS med chokoladesauce	88,-

FORSLAG 2

SALAT med rejer og purløgsdressing	88,-
FISKEFRIKADELLER med pommes frites og hjemmerørt remoulade	148,-
SORBET med knas af søde havregryn	88,-

Oste / Natmad

OSTE

3 OSTE FRA ARLA UNIKA med tomatmarmelade og smørristet rugbrød	148,-
GAMMEL KNAS med ristet maltbrød og pocheret pære	148,-
RØD LØBER med æble/timian-kompot og smørristet rugbrød	148,-
KRY RÅMÆLKSOST på 3 måder med stegt briochebrød	148,-

NATMAD

PØLSEVOGN	168,-
FOOD-TRUCK	198,-
PØLSE/OSTEBORD med surt, sylt og sødt	168,-
GULLASHSUPPE med groft brød og creme fraiche	148,-
ÆGGEKAGE med flæsk, rugbrød, syltede rødbeder og sennep	148,-



Vegetarmenu

VEGETARMENU

FORRETTER

CARPACCIO af selleri med urtemayonnaise, syltede svampe og sprød salat	148,-
GRILLET HJERTESALAT med pesto og spæde grøntsager	148,-

HOVEDRETTER

KÅLDOLMER med ristede majs, majsipuré og urteolie med ristede nødder	298,-
CONFITERET PORRE med masser af jordkokker og syrnede fløde	298,-

DESSERTER

ÆBLEMAZARIN med syltede æbler og vaniljeis	148,-
KOLDINGFJORDS KOLDSKÅL	148,-

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.

Bryllup ved fjorden

Vielse på øverste terrasse:

Hotel Koldingfjord leverer følgende:
Rødløber fra hovedindgang i reception,
Rødløber fra dobbeltdør ved bibliotek til terrassen,
stolerækker til gæster, bord til giftefoged og
mikrofonanlæg.

kr. 5.000,00

Stor flagallé gennem skoven til hotellet

kr. 2.500,00

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 netop Kageriets speciale, og ser det netop som Kageriets 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. 50,00 pr. person




Vine

HVIDVIN

	Flaskepris/ad libitum
HUSETS HVIDVIN / HUSETS ROSÉ 	360,-/120,-
LUZON VERDE BIO, Bodegas Luzon, Jumilla, Spanien 	385,-/130,-
ECKER, Grüner Veltliner, Wagram, Østrig	410,-/135,-
LA GALOPE, Sauvignon Blanc, Côtes de Gascogne, Frankrig	435,-/145,-
LES TANNES, Chardonnay, Paul Mas, Languedoc, Frankrig 	450,-/150,-
PINOT GRIGIO, La Cappuccina, Veneto, Italien 	475,-/160,-
RIESLING SULZFELD, Burg Ravensburg, Baden, Tyskland 	590,-/195,-
MACON SOLUTRÉ-POUILLY, Chateau de Beauregard, Bourgogne, Frankrig	590,-/195,-
SANCERRE TERRES BLANCHES, Vignoble Dauny, Loire, Frankrig 	698,-/230,-

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


RØDVIN

	Flaskepris/ad libitum
HUSETS RØDVIN 	360,-/240,-
LUZON VERDE BIO, Bodegas Luzon, Jumilla, Spanien 	385,-/260,-
LA VIELLE FERME, Famille Perrin, Rhone, Frankrig	445,-/298,-
ZINFANDEL, Cocoon, Lodi Californien, USA	498,-/335,-
VALPOLICELLA RIPASSO, La Casa Di Roberta, Veneto, Italien 	555,-/370,-
CHIANTI, Poggiotondo, Toscana, Italien 	555,-/370,-
LA LUTINE BEAUJOLAIS VILLAGES, Terres Vivantes, Bourgogne, Frankrig 	555,-/370,-
PINOT NOIR SUSZFELD, Burg Ravensburg, Baden, Tyskland 	665,-/445,-
CHATEAU La Fon du Bergen, Bordeaux, Frankrig	548,-/365,-

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 	440,-/ 88,-
RASTEAU, ROUGE VIN DOUX NATUREL, Rhône, Frankrig.....	465,-/ 95,-
BRACHETTO D' ACQUI, San Maurizio, Piemonte, Italien.....	475,-/ 95,-
CHATEAU DU MONT, Saint-Croix-du-Mont, Bordeaux, Frankrig.....	598,-/120,-
WEHLENER SONNENUHR Riesling, S.A. Prüm, Mosel, Tyskland.....	718,-/145,-
FONSECA TAWNY PORT, Fonseca, Douro, Portugal.....	458,-/ 95,-

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

DIVERSE

KAFFE/THE	40,-
KRANSEKAGE MED NOUGAT OG GLASUR	55,-
2 STK. FLØDEBOLLER. Pr. person	55,-
1 PETIT FOUR. Pr. person	45,-
COOKIES.....	45,-
SKÅRET FRUGT	50,-
COGNAC/LIKØR 2 cl	50,-
FLASKEØL	48,-
SODAVAND	45,-
NATURFRISK økologisk saft	50,-
FRI BAR med øl, vand, vin – pr. time (min. 2 timer)	118,-
FRI BAR med øl, vand, vin, alm. spiritus – pr. time (min. 2 timer)	175,-
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 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 frokostselskaber indbetales a conto kr. 500,00 pr. person SENEST 14 dage før arrangementet.

For aftenselskaber indbetales a conto kr. 1.000,00 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 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 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 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: _____

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: _____



Let at finde, svært at forlade