



Selskabskort

MENUER 2019 – 2020



Let at finde, svært at forlade



Velkommen til 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.

Godt at vide

FØLGENDE ER INKLUDERET I PRISERNE

Selskabslokale
Bordopstilling
Duge og servietter
Blomsterdekorationer
Opdækning og betjening

VI HJÆLPER GERNE MED FØLGENDE

Reservation af værelser
Menumkort
Bestilling af musik, kunstner eller anden underholdning
Limousineservice, bustransport eller leje af bil
Flagallé langs vejen
Fyrværkeri ud over fjorden
Tema inspiration, f.eks. temafester, øl/vin- eller champagnesmagning

Velkomst

VELKOMSTDRINKS

KOLDINGFJORD SPECIAL (hindbærlikør & mousserende vin)	70,-
MOUSSERENDE VIN	65,-
HVIDVIN MED HYLDEBLOMST	65,-

VELKOMSTDRINKS UDEN ALKOHOL

HYLDEBOBLER lime, hyldeblomst og dansk vand	55,-
DRUEMOST rød eller hvid med dansk vand	55,-
ØRBÆK NATURFRISK, økologisk vand	45,-

CHAMPAGNE & MOUSSERENDE VINE

ANDRÉ CLOUET, BRUT, Champagne, Frankrig. Pr. flaske	598,-
POL ROGER, BRUT RÉSERVE, Epernay, Champagne, Frankrig. Pr. flaske	875,-
CAVA BRUT N DE N, Naveran, Spanien. Pr. flaske	398,-
CÔTÉ MAS ROSÉ BRUT, Paul Mas, Crémant de Limoux, Frankrig. Pr. flaske.....	398,-

SNACKS

WRAPS med kylling og laks	78,-
SALTEDE NØDDER og sprøde rødder med dip	68,-
GRISSINI OG TØRRET RUGBRØD med sour cream	68,-
FINGER SANDWICH	68,-

Januar-Februar-Marts

FORRETTER

RIMMET TORSK med kalvebacon, mizuna og vagtelæg	108,-
RØGET LAMMEKØLLE med tranebær, muld og syltig mayo	108,-
RILETTE AF ANDELÅR med trøfler, æbler og frisée	128,-

HOVEDRETTER

BORNHOLMERHANE med Supreme, brændte rødder og sat kartoffel	248,-
OKSEFILET med vores ratatouille, sauce Robert og syltet selleri	258,-
SYDFYNSK LAMMECULOTTE med jordskokker, persillerod og lammesky	258,-

DESSERTER

PÆRER med marcipan, gelé og grøn sorbet	98,-
VANILLE BAVAROIS med crumble, kirsebær sorbet og små kys	98,-
HVID HONNINGKAGE med syltig sorbet og mørk ganache	98,-

Min. 15 couverter

April - Maj - Juni

FORRETTER

STENBIDERROGN med creme fraiche, agurk og dild	128,-
ASPARGES med brunet smør, rømhøjer og muld	118,-
PIGHVAR med spinat beurre blanc og løg	138,-

HOVEDRETTER

SOMMERBUK med 2 gange løg, vildtsauce og persille	268,-
KALVEMØRBRAD med grønne asparges, cremet sauce og selleri	268,-
DAMPET TORSK med sommerkål, skilt sauce og strandurt	248,-

DESSERTER

RABARBERTÆRTE med skovmærkeis, havre og marengs	108,-
HVID CHOKOLADEFROMAGE med frisk sorbet, tuiles og ganache	108,-
GATEAU MARCEL med rabarbersorbet, brændt chokolade og broken gel	98,-

Min. 15 couverter

Juli-August-September

FORRETTER

SVENDBORG SKINKE med sylt, gammelknas og brunet smør mayo	108,-
STEGT SANDART med 2 gange løg, beurre blanc og dild	128,-
OKSECARPACCIO med trøffel mayo, frisée og crumble	108,-

HOVEDRETTER

DANSK KALVEFILET med karotter, demi glace og nye kartofler	258,-
UNGHANE BALLOTINE med porre i smør, Supreme og citron	248,-
MULTE med kantareller, syltede jordskokker og cremet sauce	248,-

DESSERTER

JORDBÆR MAZARIN med masser jordbær og malto	108,-
MØRK CHOKOLADEMOUSSE med solbærsorbet, syrer og tuiles	98,-
KÆRNEMÆLKSFROMAGE med hindbær, små kys og gel	98,-

Min. 15 couverter

Oktober - November - December

FORRETTER

3 SPECIALITETER fra Hotel Koldingfjord	128,-
VILDT CONSOMMÉ med sherry, morkler og urter	108,-
TERRIN PÅ KALVEBRISSEL med tranebær, mayo og rød mizuna	108,-

HOVEDRETTER

OKSEMØRBRAD med 2 gange gulerod, trøffelsauce og persille	268,-
SPRÆNGT GLAD GRIS med Pommes Anna, pastinak og syrlig supreme	248,-
DYREKØLLE med svampe, kastanjer, beder og vildt sky	258,-

DESSERTER

CHOKOLADETÆRTE med 3 gange havtorn	108,-
SELLERIDSSERT med syltet sat is og tørret selleri	98,-
HENGEMTE BÆR med flødeis, sprød kiks og marengs	98,-

Min. 15 couverter

Oste / Natmad / Vegetar

OSTE

GAMMEL KNAS med kvædekompot og smørristet rugbrød	108,-
HØLUNDGÅRD med tomatmarmelade og bagerens knækbrød	108,-
GRATINERET GEKO med solbærkompot	108,-
LAGRET KRY med marineret sveskekompot	108,-

NATMAD

PØLSEVOGN	138,-
PØLSE/OSTEBORD med surt, sylt og sødt	138,-
BYG-SELV PULLED PORK BURGER med coleslaw og barbecue i sesambolle	118,-
ÆGGEKAGE med rødbeder, rugbrød og sennep	118,-
KARTOFFEL/PORRE SUPPE med croutons og purløg	98,-

VEGETARMENU

FORRET POCHERET ØKO ÆG med 2 gange spinat, skilt sauce og sprøde flager	108,-
HOVEDRET FRITERET PERLEBYGOTTO med brændt blomkål, cremet sauce og blød selleri	178,-
DESSERT FROMAGE på hengemte bær, egen sorbet, broken gel og havre	98,-

Helafstensarrangement

SENSOMMERMENU

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

Samlet pris pr. couvert **1.322,-**

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

VELKOMSTDRINK

1 glas mousserende vin

FORRET

3 SPECIALITETER FRA KOLDINGFJORD

HOVEDRET

UNGHANE BALLOTINE

med porre i smør, Supreme og citron

DESSERT

MØRK CHOKOLADEMOUSSE

med solbærsorbet, syrer og tuiles

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

ÆGGEKAGE med rugbrød, rødbeder og purløg

Varighed på ovenstående helafstensarrangement er 8 timer

Buffeter

STÅENDE BUFFET

pr. couvert **368,-**

TERRIN PÅ SVINEKÆBER
med sennepsmayo og sylt

VERNERS LAKS med løg, dild og agurk

UNGHANE med kompot, tomat og citron

SVAMPEBRUSCHETTA med timian og olivenolie

RØGET KAMMUSLING med 2 gange blomkål

KALVEBRYST med peberrod, malto og pastinak

GAMMEL KNAS med æble, gele og knækbrød

HVID CHOKOLADE PANNA COTTA
med havre og skum

Min. 50 couverter

SELSKABSBUFFET

pr. couvert **418,-**

HELLEFISK, kål, mandler og mayo

LAMMEKØLLE, tomat, kul og emulation

VORES SUSHI med laks, agurk og rygeost

OKSEFILET MED GULEROD, urter og brøndkarse

SVINEFILET ROYAL med masser blomkål

KAMMUSLINGER, spinat, løg og dild

2 OSTE med bagerens brød og chutney

BROWNIE med hengemte bær, marengs og fudge

ÆBLEKAGE, vanillecreme, tuiles og syltede æbler

2 salater, 2 saucer og 1 kartoffel efter årstiden

Min. 25 couverter

Særdeles Spændende Buffet

SÆRDELES SPÆNDENDE BUFFET

pr. couvert **498,-**

FORRET – SERVERET PÅ TALLERKEN:

SALTET TORSK,
med citronmayo, dild og knas

BUFFET:

TERRIN PÅ BRISLER
med sellericreme, brunet smør og mayo

LOMO
med tomat, vagtelæg og frisee

OKSECARPACCIO
med capers, trøffel og oliven olie

OKSEMØRBRAD
med svampe, selleri og urter

SVINEFILET
med pancetta, timian og rødder

KALVEFILET
med syltet gulerod, løg og rosmarin

3 OSTE
med kompot og bagerens brød

SAT KÆRNEMÆLK
med kondenseret mælk

PÆRE MAZARIN
med brændt hvid chokolade

2 salater, 2 saucer og 1 kartoffel efter årstiden

Min. 25 couverte

Helårsmenu

HELÅRSMENU

Sammensæt din egen menu
Hovedret serveres
én gang på tallerken

3 retter **458,-**

4 retter **538,-**

5 retter **618,-**

6 retter **688,-**

VERNERS LAKS
med æblevinaigrette og friskost

TERRINE PÅ UNGHANE
med saltede mandler og brunet smør

RENSER
på Riesling og agurk

KALVEMØRBRAD
med gulerod, timian og pommes croquette

OSTE FRA ARLA UNIKA
med pærechutney og bagerens knækbrød

MØRK CHOKOLADEMOUSSE
flødeis med karamelliseret hvid chokolade
og syltige perler

Min. 15 couverter

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,-

Brunch / Frokostmenu

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

FRUGTSALAT og frisk frugt

OSTEBRÆT med knækbrød

RUNDSTYKKER, FRANSKBRØD, RUGBRØD
OG WIENERBRØD

2 SLAGS JUICE, MÆLK, KAFFE OG TE

Min. 25 couverter

FROKOSTMENU

Hovedret serveres
én gang på tallerken

2 retter **338,-**

3 retter **398,-**

LAKS FRA VERNER

med 2 gange blomkål, brunet smør og frisé

KALVEFILET

med stegte rødder, pommes croquette, svampe og
citron jus

CHOKOLADETÆRTE

med marshmallow, sorbet og brændte kys

Min. 15 couverter



HVIDVIN

	Flaskepris/ad libitum
HUSETS HVIDVIN / HUSETS ROSÉ	290,-/ 90,-
MAGNIFICENT, Garganega-Pinot Grigio, Cantina Danese IGT, Italien	315,-/100,-
ECKER, Grüner Veltliner, Wagram, Østrig	348,-/115,-
LA GALOPE, Sauvignon blanc, Côtes de Gascogne, Frankrig	385,-/130,-
LES TANNES, Chardonnay, Øko, Paul Mas, Frankrig	398,-/137,-
WEINGUT KNIPSER, Riesling, Johannishof trocken, Pfalz, Tyskland	425,-/140,-
PASCAL BOUCHARD, Chablis, Bourgogne, Frankrig	475,-/145,-
BUITENVERWACHTING, CHARDONNAY, Constantia, Sydafrika	550,-/170,-
ASTROLABE, Sauvignon blanc, Marlborough, New Zealand	585,-/180,-

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

RØDVIN

	Flaskepris/ad libitum
HUSETS RØDVIN	290,-/190,-
LA VIEILLE FERME, Famille Perrin, Rhône, Frankrig	396,-/264,-
VIVI, Cabernet Sauvignon, Alta Vista Mendoza, Argentina	398,-/262,-
CODICE, EGUREN, Tierra Castilla, Spanien	417,-/278,-
SEBASTIANI, Zinfandel, Californien, USA	468,-/312,-
DASHWOOD, Pinot Noir, New Zealand	480,-/320,-
VILLA CA'VENDRI, Ripasso classico, Veneto, Italien	490,-/325,-
PAOLO SCAVINO, Vino Rosso Di Tavola, Piemonte, Italien	498,-/332,-
FLEURIE, CH. DE FLEURIE, Héritiers Loron, Beaujolais, Frankrig	498,-/332,-
CASA SILVA, Cool Coast, Pinot Noir, Casa Silva, Chile	590,-/390,-

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

Dessertvine / Diverse

DESSERTVINE

Flaskepris/ad libitum

SAN MAURIZIO, Moscato D'Asti, D.O.C.G., Italien	390,-/ 65,-
SAN MAURIZIO, Brachetto d' Acqui, D.O.C.G., Italien	425,-/ 70,-
CASA SILVA, LATE HARVEST SEMILLION/GEWÜRZTRAMINER, 0,5 liter, Chile	450,-/105,-
CHÂTEAU DU MONT, Saint-Croix-du-Mont, Bordeaux, Frankrig	525,-/ 87,-
FARY LOCHAN, jordbær likør, Danmark	535,-/ 90,-
LUIGI RIGHETTI, Recioto della Valpolicella, Veneto, Italien	600,-/100,-
S.A. PRÜM, Wehlener Sonnenuhr, Riesling Auslese, Mosel, Tyskland	645,-/105,-

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,-
BRYLLUPSKAGE med diverse fyld efter ønske. Pr. person	85,-
COGNAC/LIKØR 2 cl	45,-
FLASKEØL	40,-
SODAVAND	35,-
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,-

Vi glæder os

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: _____

Børnemenü: _____

Gæster med allergi? _____

Gæster som er vegetar? _____

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