



# Selskabskort

MENUER 2022



*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.

Nyt i 2022:

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) .....	80,-
MOUSSERENDE VIN .....	70,-
HVIDVIN MED HYLDEBLOMST .....	70,-


## VELKOMSTRINKS UDEN ALKOHOL

HYLDEBOBLER lime, hyldeblomst og danskvand .....	65,-
SPARKLING JUICY TEA ROSE - DARJEELING - RHUBARB Van Nahmen  .....	70,-
MOUSSERENDE KVÆDEMOST Van Nahmen  .....	70,-

## CHAMPAGNE & MOUSSERENDE VINE


ANDRÉ CLOUET, BRUT, Champagne, Frankrig. Pr. flaske .....	898,-
POL ROGER, BRUT RÉSERVE, Epernay, Champagne, Frankrig. Pr. flaske .....	1498,-
CAVA BRUT N DE N, Naveran, Spanien, Pr. flaske  .....	448,-
CÔTÉ MAS ROSÉ BRUT, Paul Mas, Crémant de Limoux, Frankrig. Pr. flaske.....	425,-

## SNACKS

ØKOLOGISKE RODFRUGTCHIPS med sour cream  .....	68,-
ØSTERS PÅ 2 MÅDER med vinaigrette og gratineret. 2 stk. pr. person .....	128,-
SALTEDE NØDDER og grissini med grøn mayo .....	68,-
FINGER SANDWICH med røget hønsesalat og æggesalat .....	88,-
WRAPS med laks og krydret kylling .....	98,-

# Januar-Februar-Marts


## FORRETTER

GLASERET SVINEKÆBE med solbær sauce, chips og mørke bær 	128,-
SYDFYNSK BRESAOLA med brunet smør Mayo, råsyltede tyttebær og rød mizuna	118,-
SALTET TORSK med sennepsmayo, røget vagtelæg og kalvebacon som støv	128,-

## HOVEDRETTER

SVINEFILET i fars med croquette på svinekæber og masser af selleri	258,-
GRILLET UNGKVÆG MØRBRAD med jordskokker, stegt fondant og demi glace 	278,-
OKSEFILET med persillerodspuré, bagte løg i røget smør, æblemost og croquette	268,-


## DESSERTER

HENGEMTE BÆR med hvid chokoladefromage, kandiserede nødder og tuiles 	118,-
ÆBLE MAZARIN med æbler på 3 forskellige måder og sprøde marengsflager	118,-
HVID HONNINGKAGE med bagt hvid chokolade, citroncreme og små brændte kys	118,-




# April - Maj - Juni

## FORRETTER

STENBIDERROGN med sprødt brød, pisket cremefraiche og agurk i grøn olie .....	138,-
MARINERET HAVTASKE med syrlige urter fra Rødmose Gartneri, ramsløg og frisee .....	128,-
HVIDE ASPARGES med skummende ægte sauce, brunet smør Mayo, islandske rejer og sylt  .....	128,-

## HOVEDRETTER

DYRERYG med urter fra skoven, cremet sauce, marineret grønne asparges og brændt kartoffel  .....	278,-
STEGT PIGHVAR med cremet fiskesauce, ærtepuré, sauterede ærter og fondant .....	268,-
KALVEMØRBRAD FRA KILDEGÅRDEN med selleri, pommes Anna og demi glace .....	278,-


## DESSERTER

MASSER AF RABARBER med hvid chokolade og sprød havre  .....	118,-
HVID CHOKOLADEKAGE med is på skovsyre, broken gel og brændt marengs .....	118,-
HVID CHOKOLADEMOUSSE med jordbærsorbet og skovmærke kys .....	118,-




# juli - August - September


## FORRETTER

POCHERET ØKOLOGISKE ÆG med spinat an blanch, Mornay sauce og sprød kalvebacon 	118,-
STEGT SANDART med beurre blanc og ristet spinat	138,-
CARPACCIO PÅ DANSK OKSE med svampemayo, puffedede kapers og rød mizuna	118,-

## HOVEDRETTER

SPRÆNGT KALVEBRYST FRA KILDEGÅRDEN med peberrod, Sauce supreme og spæde kartofler 	258,-
DANSK KALVEFILET FRA KILDEGÅRDEN med ristede kantareller, grøn selleripuré og cremet sauce	268,-
RØGET PERLEHØNEBRYST med blomkål på to måder, røget sky og knust kartoffel med urter	258,-


## DESSERTER

JORDBÆR MAZARIN med jordbær på flere måder og knas	118,-
YOGHURTFROMAGE med kærnemælkssorbet og honningristet havre 	118,-
GATEAU MARCEL med de sidste sommerbær og frisk sorbet	118,-




# Oktober - November - December

## FORRETTER

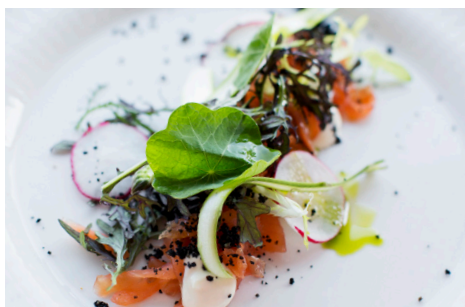
STEGT SLETHVAR serveret med østerssauce, dildolie og urter .....	128,-
3 SPECIALITETER fra Hotel Koldingfjord  .....	138,-
TERRIN PÅ HANEKYLLING FRA HOPBALLE MØLLE med urtemayo, syltede svampe og sprød urt .....	118,-

## HOVEDRETTER

VILDT FILET FRA VEDERSØ med kraftig sauce, pomes croquette og kastanjer .....	288,-
OKSEMØRBRAD FRA KILDEGÅRDEN serveret med confiteret kartoffel, svampe, Madeira sauce og brøndkarse .....	288,-
SVINEFILET RULLET I URTE RASP med brændt blomkål og sauce Supreme  .....	268,-

## DESSERTER

CHOKOLADETÆRTE med sommerens syltede bær og sprød kiks .....	118,-
HVID CHOKOLADEMOUSSE med kirsebær på to måder og karamelliserede nødder .....	118,-
SAT HAVTORN med egen is, hvid chokolade og skum  .....	118,-



# Helårsmenu

## FROKOSTMENU

Hovedret serveres  
én gang på tallerken

2 retter **348,-**

3 retter **428,-**

OKSECARPACCIO  
med puffet kapers, brunet smørmayo og  
Gammel Knas fra Arla Unika

FARSERET SVINEFILET  
med blomkål på tre måder, knust kartoffel og  
sauce Supreme

ÆBLETÆRTE  
med syltede æbler, makronskum og  
vanilje-iscreme

## HELÅRSMENU

Sammensæt din egen menu  
Hovedret serveres  
én gang på tallerken

3 retter **428,-**

4 retter **518,-**

5 retter **618,-**

6 retter **698,-**

STEGT TORSK  
med løgpuré, syltet skalotte og Beurre blanch

SVENDBORGSKINKE  
med mayo på sort hvidløg, tørret tomat og mizuna

LIME GRANITÉ  
med broken gel på Trolden Gin, agurk og grøn  
olie

KALVEFILET FRA KILDEGÅRDEN  
med masser af selleri, fondant og Demi Glace

3 OSTE FRA ARLA UNIKA  
med pærechutney og Charlottes knækbrød

MOUSSE  
på brændt hvid chokolade med syrlig sorbet og  
knas

# Helafstensarrangement

## SENSOMMERMENU

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

Samlet pris pr. couvert **1.397,-**

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

### VELKOMSTDRINK

1 glas mousserende vin

### FORRET

STEGT SANDART

med beurre blanc og ristet spinat

### HOVEDRET

DANSK KALVEFILET FRA KILDEGÅRDEN

med ristede kantareller, grøn selleripuré og cremet sauce

### DESSERT

JORDBÆR MAZARIN

med jordbær på flere måder og knas

### VINE

Husets hvidvin, husets rødvin, 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 **388,-**

### 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 flere slags løg

KORNLY med tomatmarmelade og knækbrød

### FRISKOST MED BRUN FARIN

hengemte bær og sprød havre

*Min. 50 couverter*

## SELSKABSBUFFET

pr. couvert **448,-**

### TERRIN PÅ ANDELÅR

med syltede tyttebær og masser af æble

### RØGET TORSKEMOUSSE

med syltet æble og sprøde kartoffelchips

VERNERS LAKS med rygeostmayo og sprød rug

### UNGHANE BALLONTINE

med selleri bagt på 2 måder

SVINEFILET I TRØFFELFARS med blomkål på to måder

STEGT TORSK med ristet spinat og dild

2 salater, trøffelsauce og kartoffelterrin 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 **528,-**

### FORRET – SERVERET PÅ TALLERKEN:

TORSKE CARPACCIO  
med vagtelæg, masser af rødbede og kalvebacon

### BUFFET:

TERRIN PÅ SVINEKÆBER  
med bagt æblepuré og syltede æbler

DANSK BRESAOLA  
med syrlig mayo, tyttebær og rug

RØGET KAMMUSLING  
med dildmayo, agurk og vinaigrette

OKSEMØRBRAD  
med løgpuré og løg i røget smør og æblemost

FARSERET UNGHANE  
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

ÆBLEKAGE  
med makroner og Chantilly Creme

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

*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 purløgsdressing .....	68,-
FISKEFRIKADELLER med pommes frites og hjemmerørt remoulade .....	128,-
SORBET med knas af søde havregryn .....	78,-



# Oste / Natmad

## OSTE

3 OSTE FRA ARLA UNIKA med pære/timian kompot og Charlottes knækbrød .....	128,-
GAMMEL KNAS med tomatmarmelade og smørristet rugbrød .....	118,-
KRY med kvædekompot og ristet maltbrød .....	118,-
HØLUNDGÅRD med solbærkompot og ristet rugbrød .....	118,-

## NATMAD

PØLSEVOGN .....	148,-
FOOD-TRUCK .....	178,-
PØLSE/OSTEBORD med surt, sylt og sødt .....	148,-
JORDSKOKKESUPPE med kalvebacon og purløg .....	118,-
BYG-SELV HOTDOG med diverse tilbehør .....	118,-
CHILI CON CARNE med økologisk creme fraiche og sprøde majschips .....	128,-



# Vegetarmenu

## 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 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 ..... 108,-

BROWNIE med kærnemælkssorbet, karameliseret valle og syltet æble..... 108,-

## 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](http://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 	340,-/115,-
LUZON VERDE BIO, Bodegas Luzon, Jumilla, Spanien, 	365,-/125,-
ECKER, Grüner Veltliner, Wagram, Østrig	385,-/130,-
LA GALOPE, Sauvignon Blanc, Côtes de Gascogne, Frankrig	410,-/135,-
LES TANNES, Chardonnay, Paul Mas, Languedoc, Frankrig, 	425,-/140,-
PINOT GRIGIO, La Cappuccina, Veneto, Italien, 	448,-/150,-
RIESLING SULZFELD, Burg Ravensburg, Baden, Tyskland, 	558,-/185,-
MACON SOLUTRÉ-POUILLY, Chateau de Beauregard, Bourgogne, Frankrig	558,-/185,-
SANCERRE TERRES BLANCHES, Vignoble Dauny, Loire, Frankrig, 	658,-/225,-

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

## RØDVIN

Flaskepris/ad libitum


HUSETS RØDVIN, 	340,-/230,-
LUZON VERDE BIO, Bodegas Luzon, Jumilla, Spanien, 	365,-/245,-
LA VIELLE FERME, Famille Perrin, Rhone, Frankrig	420,-/280,-
ZINFANDEL, Cocoon, Lodi Californien, USA	475,-/315,-
VALPOLICELLA RIPASSO, La Casa Di Roberta, Veneto, Italien 	525,-/348,-
CHIANTI, Poggiotondo, Toscana, Italien, 	525,-/348,-
LA LUTINE BEAUJOLAIS VILLAGES, Terres Vivantes, Bourgogne, Frankrig, 	525,-/348,-
PINOT NOIR SUSZFELD, Burg Ravensburg, Baden, Tyskland, 	625,-/398,-
VIELLE TOUR LA ROSE, Saint Emillion Grand Cru, Bordeaux, Frankrig	658,-/438,-

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, 	415,-/ 80,-
RASTEAU, ROUGE VIN DOUX NATUREL, Rhône, Frankrig.....	438,-/ 88,-
BRACHETTO D' ACQUI, San Maurizio, Piemonte, Italien.....	448,-/ 88,-
CHATEAU DU MONT, Saint-Croix-du-Mont, Bordeaux, Frankrig.....	558,-/110,-
LATE HAVEST SEMILLION/Gewürztraminer, Casa Silva, Chile, 0,5 L.....	478,-/135,-
FONSECA CRUSTED PORT, Fonseca, Douro, Portugal.....	678,-/135,-

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 .....	42,-
SODAVAND .....	40,-
NATURFRISK økologisk saft .....	50,-
FRI BAR med øl, vand, vin – pr. time (min. 2 timer) .....	110,-
FRI BAR med øl, vand, vin, alm. spiritus – pr. time (min. 2 timer) .....	165,-
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

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: \_\_\_\_\_

Børnemenue: \_\_\_\_\_

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*