



Sulefrokost

2011




HOTEL
Koldingfjord




Julen

er traditionernes tid,
og på Hotel Koldingfjord holder vi af traditioner.
Vi glæder os til igen i år at byde velkommen
til de eftertragtede julearrangementer
og den stemningsfulde jul på Hotel Koldingfjord.
Oplev de private rammer i den gamle overlægebolig –
Louisehøj – her kommer kun et selskab ad gangen.
Eller ægte julestemning i Café Koldinghus
i de gamle slotsbygninger.

Invitér kollegaer, samarbejdspartnere, familie eller venner
til en uforglemmelig aften og nyd maden, atmosfæren
og de fantastiske omgivelser.
Vi sørger for det hele – og lidt mere til.



Julebuffet

Fredag 25/11, 2/12 og 9/12 2011
Lørdag 26/11, 3/12 og 10/12 2011

Marinerede sild og kryddersild med karrysalat,
kapers og løg serveres på bordet



Gravad laks med sennepsdressing og dild
Hvide sild i Koldingfjords egen snaps
Stegte sild med tranebærcreme
Æg og rejer med mayonnaise
Gran- og kanelrøget laks



Frikadeller med rødkål
Oksefilet med krølfedt og calvadosauce
Rødspættefilet med citron og remoulade
Andebryst med appelsinhonning, æble og peberrod
Leverpostej med bacon og champignon
Glaseret skinke med grønlangkål
Ribbensteg med rødkål
Medister med hvidkål
Brunede kartofler · Hvide kartofler · Æbleflæsk



Ris à la mande med kirsebærsauce
Julekage med honning og nødder
Ostebræt med bagerens brød
Pebernødder · Brunkager · Klejner

Julebuffet og musik/dans fra kl. 18.30-01.00
Kr. 345,- pr. person

Band:
25-26/11: Back to Blue
2-3/12: Back to Blue
9-10/12: Flyers



Julemenu

Selskaber fra 10 og op til 32 personer – alle ugens dage fra den 1. november – 17. december 2011

Intet er overladt til tilfældighederne, når man inviterer på julegourmet i den gamle overlægebolig Louisehøj. Her er et selskab ad gangen og egen kok samt tjener – her er man i bogstaveligste forstand vært i private rammer. Nyd de fantastiske omgivelser og udsigten ud over fjorden fra de to stuer en suite. I kælderen tilbydes endvidere mulighed for vinsmagning.



Fjordskrubbe serveret med remoulade under lup



Troldhede-braiseret kalvekæbe på lun grønkålssalat og røget vagtelæg



Gåsebryst med karamelliseret pigeon, fondant og lakridssauce



Mont d'Or med syltede grønne valnødder



Hasselnøddevelouté med vaniljeis og chokolade

5 retter kr. 680,- pr. person

Louisehøj
HOTEL KOLDINGFJORD

www.koldingfjord.dk · Book på tlf. 76 20 86 00
eller konference@koldingfjord.dk

Julegourmet

Serveres alle dage fra den 11. november – 17. december 2011

Rustikt og helt unikt er ordene, der bedst beskriver Café Koldinghus. I den gamle forrådskælder under Koldinghus er stemningen med levende lys på murstensvæggene helt fantastisk – især ved juletid. Allerede fra 10 personer åbner Café Koldinghus op for juleselskaber, og de fantastiske lokaler kan rumme selskaber på helt op til 80 personer.



Rimmede kammuslinger med sprød waldorf og trøffel mayo

Vildtconsommé med pocherede vagtelæg, urter og grønt
Letrøget andebryst med confiterede rødbeder, vinterporre, pomes croquette og skysauce med tranebær

3 slags ost med syltet, sødt og sprødt

Slottets æbledessert



Pris ved 3 retter kr. 395,- pr. person
Pris ved 4 retter kr. 465,- pr. person
Pris ved 5 retter kr. 535,- pr. person

Traditionel julebuffet kr. 298,- pr. person
(kun ved forudbestilling). Min. 10 personer



Café Koldinghus
www.cafekoldinghus.dk · Book på tlf. 75 50 47 98



Weekendophold

Fredag 25/11, 2/12 og 9/12 2011
Lørdag 26/11 ~~3/12~~ og 10/12 2011

Forkæl dig selv og en du holder af med et dejligt afslappende juleweekendophold i de fantastiske rammer på Hotel Koldingfjord.



Ankomst fredag eller lørdag
Check-in på dobbeltværelse fra kl. 15
Gløgg & æbleskiver



Julebuffet med kolde og lune retter
Musik og dans
Natmad



Overnatning i dobbeltværelse
Stor morgenbuffet
Afrejse

Pris kr. 895,- pr. person i dobbeltværelse
Ankom dagen før eller bliv en nat ekstra
kun kr. 430,- pr. person/døgn
i dobbeltværelse inkl. morgenmad

Julegourmet

Fredag den 16. december
og lørdag den 17. december 2011

Til selskaber og individuelle gæster.
Nyd en perfekt sammensat menu, behagelig musik ved vores huspianist, så tænder vi faklerne på terrassen og hygger om jer.



Grønkålssalat med blåmuslinger
med granatæbler og peberrod



Ale-braiseret svinebryst
med egen sky og røget kvædekompot



Duet af gås med anisglace,
karamelliseret kartoffel og chips



Mont d'Or med syltede grønne valnødder



Lun hyldebærsuppe med kanel og vaniljeiscreme

**5 retters julegourmet inkl. hyggepianist
kr. 568,- pr. person**

