



UNIKKE RAMMER
FOR DEN GODE SMAG

Louisehøj
HOTEL KOLDINGFJORD



FRA OVERLÆGEBOLIG TIL UNIK PERLE

VELKOMMEN PÅ LOUISEHØJ

NÅR ANLEDNINGEN ER NOGET HELT SÆRLIGT

På Louisehøj er alle selskaber eller møder hver gang en helt speciel begivenhed, hvor De får en total oplevelse i private og diskrete omgivelser.
Louisehøj er meget mere end blot lokaler
– her handler det om ro og harmoni til at nyde anledningen.

Ved et selskab eller møde på Louisehøj får De og Deres gæster hele villaen for Dem selv med egne kokke og tjenere, som kun betjener Dem under hele Deres ophold.

På den måde har De masser af muligheder for nærvær og forkælelse af Deres gæster eller diskretion og fokus til Deres møder.

Bordene dækkes smukt op ved ovale eller runde borde med kvalitetsduge og servietter designet af Arne Jacobsen og fremstillet hos Georg Jensen Damask.

Velkomstdrinken kan indtages i villaens vinkælder, på plænen ud mod Kolding Fjord eller på den vestvendte terrasse. Middagen nydes i de herskabelige stuer. Den efterfølgende kaffe og avec serveres naturligvis i det gamle herreværelse indrettet med danske designmøbler fra Finn Juhl.

Til Louisehøj hører også en uforstyrret have med mulighed for at strække ben efter middagen eller til lidt frisk luft og en kop kaffe i løbet af mødedagen.

Selskaber på Louisehøj anbefaler vi til 30 gæster fordelt ved to ovale borde eller 34 gæster fordelt ved 4 runde borde for at få den optimale oplevelse.

På Louisehøj tilbyder vi også mødelokaler med moderne mødefaciliteter, IT og AV-udstyr – mødefaciliteter, der er perfekte til bestyrelses-, leder- eller strategimøder, hvor det at være afsides og have ro til koncentration er i højsædet.

Vi glæder os til at byde Dem velkommen på Louisehøj.

*Alle priser er i DKK og inkl. 25% moms, opdækning, betjening og lokaleleje.
Menuer og priser er gældende til og med december 2020.
Der tages forbehold for udefrakommende prisstigninger, afgiftsændringer og trykfejl.*



MØDER PÅ LOUISEHØJ

Med Louisehøj kan Hotel Koldingfjord tilbyde møder, hvor man kan være fuldstændig uforstyrret i private rammer. Her kan man være helt sig selv, når fortrolighed og diskretion er vigtige parametre.

Louisehøj rummer mulighed for møder op til 14 gæster ved samlet ovalt bord.

Middagen kan ligeledes afholdes på Louisehøj i private og diskrete omgivelser, og her er der plads til 34 gæster.

Der er indrettet med det bedste, både når det gælder mødefaciliteter samt husets indretning og møblering. I underetagen findes vinkælder og to mødelokaler, hvoraf det ene er et moderne kreativt rum, som kan indrettes helt efter Deres ønsker og behov. I stueetagen disponerer De over to stuer en suite med udsigt over Koldingfjord, herreværelset samt den smukke vinterstue.

Deres personlige tjener byder velkommen på Louisehøj og står naturligvis til rådighed hele dagen for at sikre Dem et effektivt og behageligt møde.

Mødepakkerne på Louisehøj sammensættes efter Deres ønsker og behov men kunne eksempelvis se således ud:



DAGSMØDE FRA KL. 8.00 – 17.00 I LOKALET HELE DAGEN

Mødevand og økologisk saft

Frisk frugt

Stempelkaffe / te

FORMIDDAG

Formiddagsbuffet med friskbagt brød

Grønt-shot og energi-bar

FROKOST

2 retters frokost eller anretning inkl. vand/øl

EFTERMIDDAG

Eftermiddagsbuffet med søde indslag



MØDER I PRIVATE OMGIVELSER

HELDAGSMØDE KL. 8.00 – 23.00 I LOKALET HELE DAGEN:

Mødevand og økologisk saft

Frisk frugt

Stempelkaffe / te

FORMIDDAG

Formiddagsbuffet med friskbagt brød

Grønt-shot og energi-bar

FROKOST

2 retters frokost eller anretning inkl. vand/øl

EFTERMIDDAG

Eftermiddagsbuffet med søde indslag

MIDDAG

Before dinnersnack serveret i vinkælderen på Louisehøj

3 retters Louisehøj menu

Stempelkaffe / te med sødt



INTERNATMØDE KL. 8.00 – 10.00 I LOKALET HELE DAGEN:

Mødevand og økologisk saft

Frisk frugt

Stempelkaffe / te

FORMIDDAG

Formiddagsbuffet med friskbagt brød

Grønt-shot og energi-bar

FROKOST

2 retters frokost eller anretning inkl. vand/øl

EFTERMIDDAG

Eftermiddagsbuffet med søde indslag

MIDDAG

Before dinnersnack serveret i vinkælderen på Louisehøj

3 retters Louisehøj menu

Stempelkaffe / te med sødt

OVERNATNING

Overnatning i f.eks. Christians Palæ

PÅ DAG 2

Morgenbord på Louisehøj eller på Hotel Koldingfjord



SELSKABSMENUER

JANUAR – FEBRUAR – MARTS

FORRETTER

Norske kammuslinger – Syrnet kål sauce – Violet kål & mandler
Dampet Vesterhavstorsk – Grillet zittauerløg løg & creme fraiche

HOVEDRETTER

Perlehøne – Dehydrerede jordskokker & 36 måneder lagret Comté
Velhængt oksehøjreb – Glaseret selleri & ristet peber

OST

Råmælksost – Friskost & butterdej

DESSERTER

Bagt hvid chokolade & calvados
Kaffe – bitter kakao & Bora Bora vanilje

PRISER

3 retter kr. **528,00** pr. person
4 retter kr. **608,00** pr. person
5 retter kr. **698,00** pr. person
6 retter kr. **788,00** pr. person
7 retter kr. **878,00** pr. person

VINMENU

Sancerre Selection Premiere – Guy Saget – Loire – Frankrig – kr. 668,00
Mercurey Clos Rochette – Domaine Faiveley – Bourgogne – Frankrig – kr. 648,00

Cool Coast Pinot Noir – Casa Silva – Colchagua Valley – Chile – kr. 590,00
Las Tres Filas – Bodegas Merayo – Bierzo – Spanien – kr. 548,00

Jura Traditon – Henri Maire – Jura – Frankrig – kr. 468,00

Beernerauslese – Rudolf Payer – Neusiedlersee – Østrig – kr. 498,00 pr. 1/2 flaske
Late Bottled Vintage – Fonseca Douro – Portugal – kr. 698,00

Tag gerne en snak med os om Deres ønsker.

Vi viser også gerne vinkælderen på Louisehøj frem, hvor De også kan vælge vin fra.



NÅR ANLEDNINGEN ER NOGET SÆRLIGT ...

LOUISEHØJ GOURMETMENU

JANUAR – FEBRUAR – MARTS



18 SERVERINGER I ALT

5 APPETIZERS

Bakskuld – Citron – Sennep
"Gode Råd" – Taskekrappe – Eddike
Jomfruummer – Aromatiske Urter – Chili
Jomfruummer – Piment D'Espelette – Hvidløg
Vildand – Hibiscus – Caviar

BRØD

Manitoba – Croissant – Oksefedt

9 RETTER

Stenbiderrogn – Jordskok – Knivmuslinger
Kammusling – Peberrod – Rødbede
Østers – Hvidkål – Mandler
Torsk – Oliven – Safran
Selleri – Trøffel – Foie Gras
Svampe – Lamme Hjerter – Kål
Fransk Vagtøl – Fermenteret Hvidløg – Morkler

2 DESSERTER

Æble – Calvados – Citrus
Cantaloupe Melon – Passion – Bora Bora Vanilje

KAFFE & SØDT

Cannelés
Financiere
Madeleine

LOUISEHØJ GOURMET MENU

Pris pr. person kr. **1.395,00**

VINMENU TILPASSES EFTER MENUEN OG ÅRSTIDEN

Pris pr. person kr. **995,00**



SELSKABSMENUER

APRIL – MAJ – JUNI



FORRETTER

Confiteret pighvar – Østers blanquette & radiser
Stuvet blåmusling – Små salater fra Rødmose – Grønne asparges & nye kartofler

HOVEDRETTER

Sommerbuk – Ristede hvide asparges – Morkel & whisky
Farseret Poussin – Ramsløg – Kyllingehjerter & glaskål

OST

Den hvide dame – Hasselnødder & lun sauce på Frederiksdal kirsebærlikør

DESSERTER

Kærnemælk – Grøn te – Vanilje & legeret creme med citrus urter
Rabarber – Hybenroser fra sidste år & marengs

PRISER

3 retter kr. **528,00** pr. person
4 retter kr. **608,00** pr. person
5 retter kr. **698,00** pr. person
6 retter kr. **788,00** pr. person
7 retter kr. **878,00** pr. person

VINMENU

Riesling Grand Cru Rosacker – Cave Vinicole Hunawihr – Alsace – Frankrig – kr. 548,00
Pouilly Fumé Les Logeres – Guy Saget – Loire – Frankrig – kr. 638,00

Vacqueyras "Les Christins" – Famille Perrin – Rhone – Frankrig – kr. 598,00
Shiraz – Paringa Estate – Mornington Peninsula – Australien – kr. 688,00

Frederiksdal Kirsebærlikør – Lolland – Danmark – kr. 695,00

Riesling Auslese – S.A. Prüm – Mosel Saar Ruwer – Tyskland – kr. 645,00
Gewurztraminer "Caroline" – Kuentz Bas – Alsace – Frankrig – kr. 598,00 pr. 1/2 flaske

NÅR ANLEDNINGEN ER NOGET SÆRLIGT ...

LOUISEHØJ GOURMETMENU

APRIL – MAJ – JUNI

18 SERVERINGER I ALT

5 APPETIZERS

Rabarber – Gin – Hyldeblomst
Radiser Fra Rødmose – Mælk – Løvstikke
Romaine Salat – Bottarga
Østers – Grønne Asperges – Gruyere
Morkel – Vilde Blomster

BRØD

Manitoba – Croissant – Oksefedt

9 RETTER

Hvide asperges – Bakskuld – Løjrom
Pighvar – Ramsløg – Blåmusling
Hummer – Vin Jaune – Nye kartofler
Artiskok – Kalvehjerter – Spæde urter
Porrer – Creme Fraiche – Oscietra Caviar
Foie Gras – Kumquats – Sauterne
Dansk Marsk Lam – Brissel – Salvie

2 DESSERTER

Skovmærke – Yoghurt – Grøn te
Bagt hvid chokolade – Citron græs – Bergamotte

KAFFE & SØDT

Cannelés
Financiere
Madeleine

LOUISEHØJ GOURMET MENU

Pris pr. person kr. **1.395,00**

VINMENU TILPASSES EFTER MENUEN OG ÅRSTIDEN

Pris pr. person kr. **995,00**



SELSKABSMENUER

JULI – AUGUST – SEPTEMBER



FORRETTER

Jomfruhummer – Hestebønner – Issalat & sauce vin Blanc
Saltet kulmule – Sosalat – Østers – Agurk & grønne æbler

HOVEDRETTER

Lammeryg fra Sydfyn – Røde ribs – Kantareller & bouillon på aromatiske urter
Grillet havtaske med barbecue på melasse – Porrer – Majs & sauce på safran

OST

Brie de Meaux – Sort sommer trøffel – Blåbær & gode råd

DESSERTER

Jordbær – Grand Manier – Citron & creme fraiche is
Hindbær – Rødbede – Fennikel & Bora Bora vanilje

PRISER

3 retter kr. **528,00** pr. person
4 retter kr. **608,00** pr. person
5 retter kr. **698,00** pr. person
6 retter kr. **788,00** pr. person
7 retter kr. **878,00** pr. person

VINFORSLAG

Riesling – Astrolabe – Marlborough – New Zealand – kr. 538,00
Sauvignon Blanc – Weingut Knipser – Pfalz – Tyskland – kr. 548,00

Etna Rosso – Planeta – Sicilien – Italien – kr. 608,00
Pinot Noir – Sebastiani – Sonoma Coast – USA – kr. 678,00

Chartreuse de Coutet – Sauternes – Bordeaux – Frankrig – kr. 568,00

Brachetto d'Acqui - Toso – Piemonte – Italien – kr. 425,00
Pineau des Charentes Rouge - Chateau Beaulon – Cognac – Frankrig – kr. 558,00

NÅR ANLEDNINGEN ER NOGET SÆRLIGT ...

LOUISEHØJ GOURMETMENU

JULI – AUGUST – SEPTEMBER

18 SERVERINGER I ALT

5 APPETIZERS

Nori Tang – Taskekrappe – Dild
Østers – Creme Fraiche – Peberrod
Glaskål – Blåmusling – Timian
Blomkål – Hasselnød – Oscietra Caviar
Iberico Belotta - Oliven – Gruyere

BRØD

Manitoba – Croissant – Oksefedt

9 RETTER

Makrel – Jordskok – Rødgran
Norske Kammuslinger – Ærter – Sauce Beurre Blanc
Rødtunge – Ristet Kartoffel Sauce – Mandler
Tomater Fra Rødmose – Løg Vækster – Citrus Urter
Hestebønner – Bouillon på Morkler – Hasselnød
Fransk Foie Gras – Grillet Blommer – Sauce Med Whiskey
Velhængt Kalveryg – Kantareller – Trøfler

2 DESSERTER

Mynte – Lime – Ingefær
Jordbær – Hvid Chokolade – Fermenteret Honning

KAFFE & SØDT

Cannelés
Financiere
Madeleine

LOUISEHØJ GOURMET MENU

Pris pr. person kr. **1.395,00**

VINMENU TILPASSES EFTER MENUEN OG ÅRSTIDEN

Pris pr. person kr. **995,00**



SELSKABSMENUER

OKTOBER – NOVEMBER – DECEMBER



FORRETTER

Søtunge – Cremet Karl Johan – Løjrom & grønkål
Gravad kronvildt – Knæhøj karse – Wasabi & sauce på æggeblommer

HOVEDRETTER

Vildand – Rødbeder – Estragon & sauce med indmad
Modnet kalv – Brissel – Græskar & Sauce Diable

OST

Høgelundgaard – Karamelsten – Mørk chokolade – Valnød brud & frossen brombær

DESSERTER

Conference pære – Kardemomme – Lime & yoghurt
Karamelliseret brød – Fløde 50 – Salt karamel & solbær

PRISER

3 retter kr. **528,00** pr. person
4 retter kr. **608,00** pr. person
5 retter kr. **698,00** pr. person
6 retter kr. **788,00** pr. person
7 retter kr. **878,00** pr. person

VINFORSLAG

Macon Solutré Pouilly – Chateau de Beauregard – Bourgogne – Frankrig – kr. 548,00
Blauer Spätburgunder – Weingut Knipser – Pfalz – Tyskland – kr. 568,00

Nebbiolo d'Alba – Giacomo Grimaldi – Piemonte – Italien – kr. 668,00
Lunta Malbec – Medel Wines – Mendoza – Argentina – kr. 568,00

Pineau Des Charentes Rouge – Chateau Beaulon – Cognac – Frankrig – kr. 558,00

Brauneberg Juffer Auslese – Fritz Haag – Mosel – Tyskland – kr. 598,00 pr. 1/2 flaske
Chateau De Suduiraut – Saurternes – Bordeaux – Frankrig – kr. 748,00

NÅR ANLEDNINGEN ER NOGET SÆRLIGT ...

LOUISEHØJ GOURMETMENU

OKTOBER – NOVEMBER – DECEMBER

18 SERVERINGER I ALT

5 APPETIZERS

Østers Blade – Peberrod – Dild
Blåmusling – Ristet Brød
Brioche – Safran – Kongekrabbe
Hvid Alba Trøffel – Ristet Kål – Nøddesmør
Gravad Sikaryg – Fennikel – Sort Peber

BRØD

Manitoba – Croissant – Oksefedt

9 RETTER

Slethvarre – Grønne Æbler – Selleri
Jomfruhummer – Hvidkål – Mandler
Norske Kammuslinger – Jordskok – Vin Jaune
Kål – Prunier Caviar – Brændt Citron
Andehjerter – Østershatte – Sort Sesam
Fransk Foie Gras – Svesker – Lang Peber
Dådyr – Morkler – Vincotto

2 DESSERTER

Rød Aroma – Hasselnød
Kirsebær – Fløde – Brændte Mandler

KAFFE & SØDT

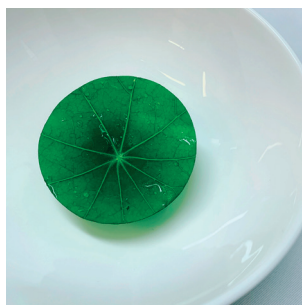
Cannelés
Financiere
Madeleine

LOUISEHØJ GOURMET MENU

Pris pr. person kr. **1.395,00**

VINMENU TILPASSES EFTER MENUEN OG ÅRSTIDEN

Pris pr. person kr. **995,00**



SNACKS

Årstidens salte snacks, mandler og oliven
kr. **50,00** pr. person

KAFFE & SØDT

Stempelkaffe og te
kr. **50,00** pr. person

Petit Fours, 3 stk.
kr. **45,00** pr. person

Cognac/likør, 2 cl.
fra kr. **45,00** pr. person

NATMAD

Natmad
kr. **138,00** pr. person

NÅR ANLEDNINGEN ER NOGET SÆRLIGT ...



