



# *Selskabskort*

MENUER 2017

*Louisehøj*  
HOTEL KOLDINGFJORD

# Velkommen til Louisehøj

## NÅR ANLEDNINGEN ER NOGET SÆRLIGT

På Louisehøj er alle selskaber hver gang en helt særlig begivenhed, hvor De får en totaloplevelse i uforstyrrede omgivelser. Louisehøj er meget mere end blot lokaler – her handler det om ro og harmoni.

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

På den måde har De masser af muligheder for nærvær og forkælelse af Deres gæster. På Louisehøj er der mulighed for både at dække op ved ovale samt runde borde.

Der dækkes op med smukke duge og servietter designet af Arne Jacobsen og fremstillet hos Georg Jensen Damask.

Velkomstdrinken kan indtages i villaens smukke vinkælder, på plænen ud mod Kolding Fjord eller på den vestvendte terrasse. Den efterfølgende kaffe og cognac serveres naturligtvis i det gamle herreværelse. Til Louisehøj hører også en uforstyrret have med mulighed for at strække ben efter middagen.

Ved selskaber på Louisehøj anbefaler vi maksimalt 28 gæster fordelt ved to ovale borde eller 34 gæster fordelt ved 4 runde borde. Andre opdækninger er også mulige.

Vi ser frem til at fremvise Louisehøj, og De er mere end velkommen til at kontakte os på tlf. 7620 8600 for nærmere aftale.

## VELKOMSTDRINK

ANDRE CLOUET BRUT, Bouzy, Champagne, Frankrig.....pr. flaske	548,-
ANDRE CLOUET MILLÉSIME, Bouzy, Champagne, Frankrig.....pr. flaske	698,-
POL ROGER BRUT RESERVE, Epernay, Champagne, Frankrig.....pr. flaske	698,-

## VELKOMSTDRINK UDEN ALKOHOL

DANSKVAND med hvid eller rød druesaft .....	pr. couvert 65,-
---	------------------

## SNACKS

ÅRSTIDENS SALTE SNACKS.....pr. couvert	50,-
ÅRSTIDENS KANAPÉER (2 stk pr. person).....pr. couvert	85,-
BEFORE DINNER SNACKS (salte og sprøde).....pr. couvert	75,-

# Louisehøj årsmenu

## ÅRSMENU

4 retter <b>578,-</b>	JOMFRUHUMMER, æble og røg
5 retter <b>668,-</b>	POCHERET ÆG, brunet smør og kapers
6 retter <b>728,-</b>	SVINEFILET, glaseret kæbe og timian
7 retter <b>788,-</b>	KALVEMØRBRAD, croquette med persillesmør
Priser pr. person	4 OSTE FRA ARLA UNIKA, kompot og bagerens brød
Vine tilpasses menuen efter Deres ønsker.	CHOKOLADE, kiks og skumfidus
	KÆRNEMÆLK, karamelliseret valle og fromage

Alle priser er inkl. 25% moms, opdækning, betjening og lokaleleje.

# Januar-Februar-Marts

## SELSKABSMENU

3 retter **468,-**

4 retter **578,-**

Priser pr. person

### FORRET

TORSKEROGN,  
cremet fiskebisque og masser af dild  
*Blanc Sec de Suduiraut, Bordeaux,  
Frankrig kr. 576,-*

SVINEKÆBER,  
rødbede og puffet hud  
*Blauer Spätburgunder trocken, Knipser, Pfalz,  
Tyskland kr. 488,-*

### HOVEDRET

BRAISERET KALV,  
grønkål og selleri  
*Mas des Tannes, Peyre Plantade, Paul Mas,  
Frankrig kr. 398,-*

SØDAM KYLLING,  
rødder og persille  
*Barbera d'Alba, Pilade, Cascina Ballarin,  
Italien kr. 498,-*

### OST

UNIKA OSTE,  
smørstegt rugbrød og sylt  
*Recioto della Valpolicella, Righetti, Veneto,  
Italien kr. 538,-*

### DESSERT

JORDSKOK,  
brunet smør is og hasselnødder  
*Madeira sweet, 5 years, Pereira d'Oliveira,  
Portugal kr. 698,-*

SMUKKE HELENE,  
pære og chokolade i Louisehøj version  
*Château du Mont, Sainte-Croix-du-Mont, Bordeaux,  
Frankrig kr. 398,-*

Anførte vinpriser er pr. flaske. Alle priser er inkl. 25% moms, opdækning, betjening og lokaleleje.

# April-Maj-Juni

## SELSKABSMENU

3 retter **468,-**

4 retter **578,-**

Priser pr. person

### FORRET

PIGHVAR,  
asparges og hvidvin  
*Hauersteig, Fred Loimer,  
Østrig (100 cl) kr. 458,-*

STENBIDERROGN,  
løg og forårsurter  
*Chablis, La Classique, Pascal Bouchard,  
Frankrig kr. 448,-*

### HOVEDRET

UNGKVÆG FRA KILDEGÅRDEN,  
gratineret kartoffel og løvstikke  
*Cèdre Héritage, Château du Cèdre, Cahors,  
Frankrig kr. 448,-*

HESSELAGER LAM,  
ramsløg og gedeost  
*Cérvoles, Castell del Remei, Costers del Segre, Catalonien,  
Spanien kr. 468,-*

### OST

GAMMEL KNAS,  
rabarberkompot og knækbrød  
*ASK, Sarurt, Næstved Bryghus,  
Danmark kr. 75,-*

### DESSERT

YOGHURT,  
havregryn og vores egen honning  
*Château du Mont, Sainte-Croix-du-Mont, Bordeaux,  
Frankrig kr. 398,-*

### CHOKOLADE

3 nuancer med sylt fra sidste efterår  
*Semillon-Gewürztraminer, Late Harvest, Casa Silva,  
Chile kr. 368,-*

Anførte vinpriser er pr. flaske. Alle priser er inkl. 25% moms, opdækning, betjening og lokaleleje.

# Juli-August-September

## SELSKABSMENU

3 retter **468,-**

4 retter **578,-**

Priser pr. person

### FORRET

KAMMUSLING,  
blomkål som karamelliseret og sprødt  
*Cava Vintage Rose, Naveran,*  
*Spanien kr. 498,-*

TATAR AF KALV,  
sommertrøffel og æggeblomme  
*La Tunella Pinot Grigio, Friuli,*  
*Italien kr. 398,-*

### HOVEDRET

BRYST AF SVENDBORGGGRIS  
som confit med smørpisket hønsesky  
*Sebastiani Pinot Noir, Sonoma County,*  
*USA kr. 468,-*

### OKSEMØRBRAD

kæbe og ribs  
*Colle Alto Cabernet, Corte Moschina, Veneto,*  
*Italien kr. 468,-*

### OST

KORNLY,  
stegt ølandsbrød og mørke bær  
*Maury, Domaine Mas Lavail, Roussillon,*  
*Frankrig kr. 468,-*

### DESSERT

LOUISEHØJS EGNE ÆBLER,  
granité og skovsyre  
*Æbleau, Skærsgaard, Dons,*  
*Danmark (50 cl.) kr. 598,-*

### "HINDBÆRSNITTE"

*Brachetto d'Acqui, Toso, Piemonte,*  
*Italien kr. 398,-*

Anførte vinpriser er pr. flaske. Alle priser er inkl. 25% moms, opdækning, betjening og lokaleleje.

# Oktober-November-December

## SELSKABSMENU

3 retter **468,-**

4 retter **578,-**

Priser pr. person

### FORRET

CONFIT AF AND,  
mandler og sylt  
*Pinot gris, Dashwood, Marlborough,*  
*New Zealand kr. 398,-*

TORSK,  
rødbede og røget kartoffel  
*Weissburgunder, Burg Ravensburg, Baden,*  
*Tyskland kr. 458,-*

### HOVEDRET

KRONDYR,  
kejserhat og kål  
*Nebbiolo d'Alba Valmaggiore, Giacomo Grimaldi, Piemonte,*  
*Italien kr. 568,-*

### GÅSEBRYST,

cognac og pastinak  
*Ortas Rasteau Prestige, Cave de Rasteau, Rhône,*  
*Frankrig kr. 468,-*

### OST

UDVALG AF OSTE,  
surt, sødt og smørstegt brød  
*Pineau des Charentes Ruby 5 years, Château de Beaulon,*  
*Frankrig kr. 548,-*

### DESSERT

HAVTORN,  
mandelmælk og malt  
*Riesling Beerenauslese, Weingut Payer, Burgenland,*  
*Østrig (37,5 cl.) kr. 498,-*

### BLOMMER,

marcipan og Madeira  
*Madeira sweet, 5 years, Pereira d'Oliveira,*  
*Portugal kr. 698,-*

Anførte vinpriser er pr. flaske. Alle priser er inkl. 25% moms, opdækning, betjening og lokaleleje.



Fjordvej 154 · 6000 Kolding · Tlf. 7551 0000 · Fax 7551 0051  
hotel@koldingfjord.dk www.koldingfjord.dk