

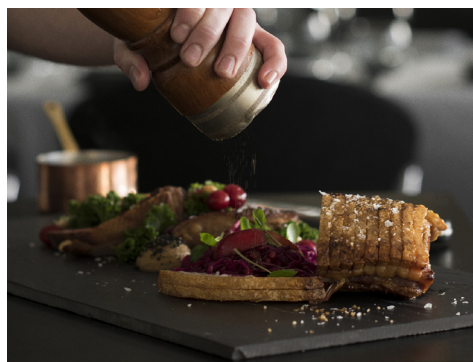


JULEBUFFET 2025



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


HOTEL
Koldingfjord



JULEBUFFET 2025

STARTER:

Lille stykke smørrebrød med røget sild med peberrod, purløg og syltet rødløg.

PÅ BORDET:

Håndpillede rejer med sprød hjertesalat, citrusmayo og dildflager.

Gravad laks med sennep, fennikel og snaps.

Sprængt andebryst med ristet mandler, soya og kålskud.

Confiteret gris med syltet ribs, urtemayo og rød mizuna.

FRA BUFFET:

Friteret torsk med sauce på kapers og dild.

Confiteret andelår med vores rødkålskompot.

Sprødstegt Durocgris med æbler og vinterkål.

Slagterens oksejulepølse med glaceret skalotteløg.

Julesauce med aromatiske krydderier.

Små kartofler tilberedt i andefedt, hvidløg og timian.

Salat med rødkål, ristet kerner og sylt.

Grønkålssalat med sennep og honning.

DESSERT:

Udvalg af oste fra Arla Unika, smørristet rugbrød, sødt og sylt.

Hvid chokoladefromage med kirsebærgele og ristet mandler.

Julemazarin med yuzu og cremet friskost.

(Minimum 25 personer)

VELKOMSTDRINK

kr. 82,-
pr. person

JULEBUFFET

kr. 448,-
pr. person

ØL, VAND OG HUSETS ØKOLOGISKE VINE

ad libitum til kl. 22.00

kr. 484,-
pr. person

Desuden tilbyder vi:

FRI BAR MED ØL, VAND OG VIN

fra kl. 22.00 – 02.00

kr. 498,-
pr. person

FRI BAR MED ØL, VAND, VIN OG SPIRITUS

fra kl. 22.00 – 02.00

kr. 748,-
pr. person

NATMAD

Pølsevogn
kr. 168,-
pr. person

OVERNATNING

inkl. morgenmad
kr. 550,-

pr. person i dobbeltværelse