



## Festarrangement

Juli - September 2012

### VELKOMSTDRIK

Cava Mont Michel, Brut Reserva, Penedes

### MENU

Kammuslingeterrin med orangekaviar og dildolie

Kold agurkesuppe med rejer, ærter, syrnede fløde og ærtesalat

Kalvemørbrad med sommerkål "francaise", kartoffelsoufflé, nye syltede løg samt kalveskysauce

Friske bær med hvid chokolademousse, mælk, vanille og citronverbena

### VINMENU 1

Bianco Delle Venezie, "Fonte Leone" IGT, Cantine Lenotti  
Rosso Delle Venezie, "Vento di Ora" IGT, Cantine Lenotti  
Late Harvested Muscat, Family Selection, Brown Brothers

### VINMENU 2

High Altitude, Chardonnay/Viognier, Escorihuela, Mendoza  
High Altitude, Malbec/Syrah, Escorihuela, Mendoza  
Moscato d'Asti, Ca' del Baio, Piemonte

### KAFFE

Kaffe ad libitum

### FRI BAR

Fri bar med vin, øl og vand i 2 timer

### NATMAD

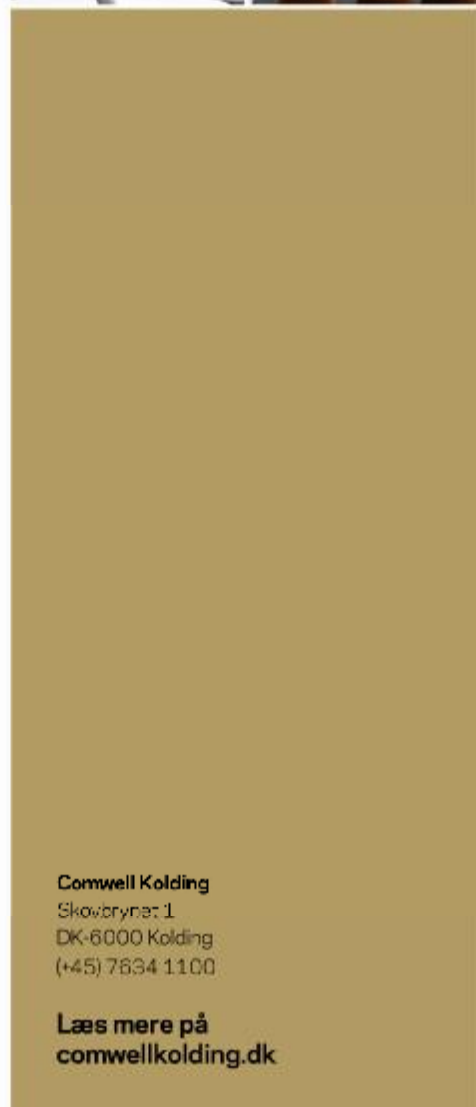
Valgfri suppe fra selskabsmenuen

Pris v/3 retter med vinmenu 1, pr. couvert Kr. 885,-

Pris v/3 retter med vinmenu 2, pr. couvert Kr. 925,-

Pris v/4 retter med vinmenu 1, pr. couvert Kr. 935,-

Pris v/4 retter med vinmenu 2, pr. couvert Kr. 975,-



Comwell Kolding

Skovbrynet 1

DK-6000 Kolding

(+45) 7634 1100

Læs mere på  
[comwellkolding.dk](http://comwellkolding.dk)



## Selskabsmenu 2012

### FORRETTER

Koldrøget laks fra egen røgovn, med ærtetartar, krydderurtesalat og estragonmayo	Kr. 98,-
Kammusling med blomkålscrème, ristede mandler, rå blomkål, dild og dildolie	Kr. 105,-
Lun ravioli med gorgonzola, rucicola og pinjekerner	Kr. 89,-
Røget kyllingesalat med parmasan, nicoise oliven og syltede tomater	Kr. 92,-

### MELLEMRETTER

Foie Gras terrine med pærechutney, ristet brød og frissée salat	Kr. 92,-
Grøn kørvælsuppe med vagtelæg og rogn	Kr. 85,-
Bruchetta med scampirejer, tomatkompot og hvidløgssejl	Kr. 92,-
Citronsorbet med basilikum	

### HOVEDRETTER

Krydderurtestegt kalvefilet med svamperisotto, gratinerede porto bello svampe, spidskål og porre samt mørkelsauce	Kr. 235,-
Oksemørbrad med løgkompot med citron og timian, sprøde løg og syltede bolettaløg, serveret med pommefondant og portvinssauce	Kr. 245,-
Havkat med jordskokkecrème, confiterede jordskokker, edemamebønner, sprødt og karse, serveret med kartoffelsoufflé og hvidvinssauce	Kr. 230,-
Lammekrone med urtetæppe og kartoffelterriner med parmasan, syltet pære, rødbede og timian	Kr. 235,-

### OST

Ostetallerken med hybenkompot og nicoise oliven	Kr. 105,-
Comté med syltet kartoffel, Carl Johan svampemayo	Kr. 95,-

### DESSERT

Passionsfrugt dessert med vanille og kokos	Kr. 92,-
Mokka og Baileys kage	Kr. 98,-
Sveske og Armagnac parfait med syltede blomster	Kr. 98,-
Chokoladedessert med kage, avocadocrème og chokoladeis	Kr. 92,-

### NATMAD

Valgfri suppe:	Kr. 78,-
<i>Ungarsk gullaschsuppe med hjemmebagt brød</i>	
<i>Cremet aspargessuppe med kødboller og asparges</i>	
<i>Minestrone suppe med foccacia</i>	
<i>Mulligatawny med kylling og ris</i>	

### ALTERNATIV NATMAD

Sdr. jysk pølsebord med brød og smør	Kr. 95,-
Hot Dogs med det hele	Kr. 89,-
Udvalg af foccacia boller med italiensk charcuteri	Kr. 92,-



Comwell Kolding  
Skovbrynet 1  
DK-6000 Kolding  
(+45) 7634 1100

Læs mere på  
[comwellkolding.dk](http://comwellkolding.dk)



## Vinkort

	Pr. 1/1 flaske	Ad libitum pr. couvert
<b>HUSETS HVIDVIN</b>		
1. Bianco del Veneto, "Fonte Leone" IGT, Cantine Lenotti, Italien	Kr. 250,-	Kr. 85,-
<b>HUSETS RØDVIN</b>		
2. Rosso del Veneto, "Vento di Ora" IGT, Cantine Lenotti, Italien	Kr. 250,-	Kr. 165,-
<b>VELKOMSTRINKS</b>		
3. Cava Mont Michel, Brut Reserva, Penedes, Spanien	Kr. 65,-	(pr. glas)
4. Crémant de Bourgogne, Brut Prestige, Albert Sounit, Frankrig	Kr. 75,-	(pr. glas)
<b>MOUSSERENDE VINE</b>		
5. Cava Mont Michel, Brut Reserva, Penedes, Spanien	Kr. 335,-	Kr. 115,-
6. Crémant de Bourgogne, Brut Prestige, Albert Sounit, Frankrig	Kr. 380,-	Kr. 130,-
<b>HVIDVINE</b>		
<b>Frankrig</b>		
7. Riesling, Tradition, Kuentz-Bas, Alsace	Kr. 350,-	Kr. 125,-
8. Pinot Blanc, Princes Abbés, Domaines Schlumberger, Alsace	Kr. 355,-	Kr. 125,-
9. Pinot Gris, Princes Abbés, Domaines Schlumberger, Alsace	Kr. 380,-	Kr. 135,-
10. Chablis, Château de Viviers, Monopole de Lupe-Cholet	Kr. 385,-	Kr. 135,-
11. Riesling "Saering", Grand Cru, Domaines Schlumberger, Alsace	Kr. 430,-	Kr. 150,-
<b>Italien</b>		
12. Colle dei Tigli, Cantine Lenotti, Veneto	Kr. 320,-	Kr. 115,-
13. Sauvignon Blanc, Grave del Friuli, Bidoli	Kr. 350,-	Kr. 120,-
<b>Spanien</b>		
14. Verdejo, Bodegas Montebaco, Rueda	Kr. 360,-	Kr. 125,-
<b>Chile</b>		
15. Chardonnay, Nimbus, Casablanca Valley, Viña Casablanca	Kr. 345,-	Kr. 120,-
<b>Argentina</b>		
16. High Altitude, Chardonnay/Viognier, Escorihuela, Mendoza	Kr. 330,-	Kr. 115,-
<b>Sydafrika</b>		
17. Chenin Blanc, Simonsig, Stellenbosch	Kr. 325,-	Kr. 115,-
<b>New Zealand</b>		
18. Sauvignon Blanc, Wither Hills, Marlborough	Kr. 380,-	Kr. 130,-
<b>Australien</b>		
19. Everton, Brown Brothers, Victoria	Kr. 340,-	Kr. 120,-
20. Chardonnay, Brown Brothers, Victoria	Kr. 370,-	Kr. 130,-
<b>Californien</b>		
21. Chardonnay, Crane Lake Winery	Kr. 320,-	Kr. 115,-



Comwell Kolding  
Skovbrynet 1  
DK-6000 Kolding  
(+45) 7634 1100

Læs mere på  
[comwellkolding.dk](http://comwellkolding.dk)



	Pr. 1/1 flaske	Ad libitum pr. couvert
<b>ROSÉVIN</b>		
22. Ochoa Rosado, Bodegas Ochoa, Navarra, Spanien	Kr. 330,-	Kr. 115,-
<b>RØDVINE</b>		
<b>Frankrig</b>		
23. Côtes du Rhône, "Cranilles", Les Vins de Vienne	Kr. 340,-	Kr. 225,-
24. Château la Canorgue, Côtes du Luberon, Rhône, Økologisk/Biodyn	Kr. 360,-	Kr. 235,-
25. Clos de Lupé, Monopole de Lupe-Cholet, Bourgogne	Kr. 370,-	Kr. 255,-
26. Chateauneuf-du-Pape, Château des Fines Roches, Rhône	Kr. 430,-	Kr. 290,-
27. Baron Nathaniel, Baron Ph. de Rothschild, Pauillac	Kr. 455,-	Kr. 300,-
<b>Italien</b>		
28. Barbera d'Alba, "Paolina", Ca' del Baio, Piemonte	Kr. 355,-	Kr. 235,-
29. Ripasso "Le Preare", Cantine Lenotti, Veneto	Kr. 360,-	Kr. 235,-
30. Chianti Classico, Borgo Scopeto, Toscana	Kr. 380,-	Kr. 260,-
31. Promis, Rosso di Toscana, Ca'Marcanda, GAJA	Kr. 470,-	Kr. 315,-
32. Brunello di Montalcino, RioCassero, Toscana	Kr. 475,-	Kr. 320,-
<b>Spanien</b>		
35. Mil Gracias, 8A, Graciano, Bodegas Ochoa, Navarra	Kr. 355,-	Kr. 235,-
36. Rioja Reserva, Finca Ygay, Marques de Murrieta	Kr. 405,-	Kr. 285,-
<b>Chile</b>		
37. Merlot "Cefiro", Viña Casablanca, Maipo Valley	Kr. 330,-	Kr. 230,-
38. Cabernet Sauv. Reserva, Baron Phi. de Rothschild, Maipo Valley	Kr. 330,-	Kr. 230,-
<b>Argentina</b>		
39. High Altitude, Malbec/Syrah, Escorihuela, Mendoza	Kr. 330,-	Kr. 220,-
<b>Sydafrika</b>		
40. Cabernet Sauvignon & Shiraz, Simonsig, Stellenbosch	Kr. 325,-	Kr. 220,-
<b>Australien</b>		
41. Everton, Brown Brothers, Victoria	Kr. 340,-	Kr. 230,-
42. Shiraz, Brown Brothers, Victoria	Kr. 355,-	Kr. 235,-
<b>USA</b>		
43. Merlot, Crane Lake Winery, Californien	Kr. 320,-	Kr. 220,-
44. Zinfandel, Cline Cellars, Californien	Kr. 355,-	Kr. 240,-
<b>DESSERTVINE</b>		
45. Late Harvested Muscat, Brown Brothers, Victoria, Australien	Kr. 340,-	Kr. 45,-
46. Moscato d'Asti, Ca' del Baio, Piemonte, Italien	Kr. 355,-	Kr. 50,-
47. Clos Abeilley, 3. vin de Ch. de Rayne-Vigneau, Sauternes, Frankrig	Kr. 435,-	Kr. 65,-
48. Brachetto, Ca' du Sindic Sergio Grimaldi, Piemonte	Kr. 355,-	Kr. 50,-
49. Banyuls Vintage „Cirera", Domaine Madeloc (50 cl.)	Kr. 380,-	Kr. 75,-



Comwell Kolding  
 Skovbrynet 1  
 DK-6000 Kolding  
 (+45) 7634 1100

Læs mere på  
[comwellkolding.dk](http://comwellkolding.dk)



## Diverse

Snacks, pr. couvert	Kr. 20,-
Grønsagssnacks, pr. couvert	Kr. 30,-
Alm. øl, pr. stk.	Kr. 35,-
Vand, pr. stk.	Kr. 30,-
Kaffe/te, pr. couvert	Kr. 30,-
Husets cognac, pr. 2 cl.	Kr. 40,-
Alm. likør, pr. 2 cl.	Kr. 35,-
Petits fours, pr. stk.	Kr. 18,-
Hjemmelavet chokolade, pr. stk.	Kr. 18,-
Småkager, pr. couvert	Kr. 16,-
Kransekage, pr. stk.	Kr. 20,-
Fri bar i 2 timer med vin, øl og vand, pr. couvert	Kr. 140,-
Fri bar, pr. ekstra time, pr. couvert	Kr. 70,-
Tillæg for vin i forbindelse med underholdning (min. 30 min.), pr. couvert	Kr. 30,-
Menukort, pr. stk.	Kr. 10,-
Glaskort, pr. stk.	Kr. 4,-

*Alle priser er inkl. 25 % moms.*

## MUSIK & UNDERHOLDNING

Vi er gerne behjælpelige med at bestille den rigtige musik og underholdning til festen.



Comwell Kolding  
Skovbrynet 1  
DK-6000 Kolding  
(+45) 7834 1100

Læs mere på  
[comwellkolding.dk](http://comwellkolding.dk)