



Festarrangement

Oktober - December 2012

VELKOMSTDRIK

Cava Mont Michel, Brut Reserva, Penedes

MENU

Carpaccio af okse med pesto, parmasan og basilikum

Svampestuvning med ristet brød og persille

Dyrefilet med svampefars, syltet selleri med tranebær og svampe, broccoli med nødder og crudité samt kartoffel i pres og portvinsauce

Mokka gateaux med vanillecrème

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

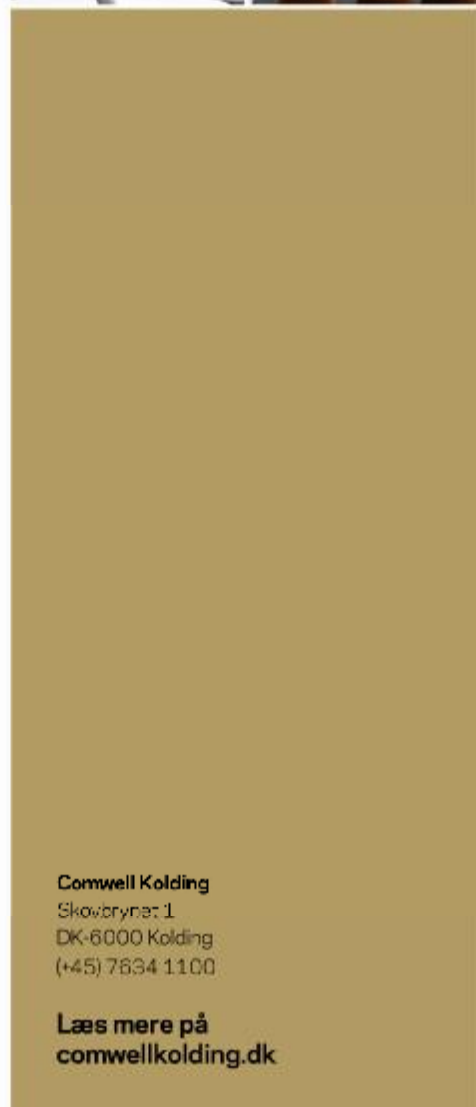
Valgfri suppe fra selskabsmenuen

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



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 bolettalæg, 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



Vinkort

	Pr. 1/1 flaske	Ad libitum pr. couvert
HUSETS HVIDVIN		
1. Bianco del Veneto, "Fonte Leone" IGT, Cantine Lenotti, Italien	Kr. 250,-	Kr. 85,-
HUSETS RØDVIN		
2. Rosso del Veneto, "Vento di Ora" IGT, Cantine Lenotti, Italien	Kr. 250,-	Kr. 165,-
VELKOMSTRINKS		
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)
MOUSSERENDE VINE		
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,-
HVIDVINE		
Frankrig		
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,-
Italien		
12. Colle dei Tigli, Cantine Lenotti, Veneto	Kr. 320,-	Kr. 115,-
13. Sauvignon Blanc, Grave del Friuli, Bidoli	Kr. 350,-	Kr. 120,-
Spanien		
14. Verdejo, Bodegas Montebaco, Rueda	Kr. 360,-	Kr. 125,-
Chile		
15. Chardonnay, Nimbus, Casablanca Valley, Viña Casablanca	Kr. 345,-	Kr. 120,-
Argentina		
16. High Altitude, Chardonnay/Viognier, Escorihuela, Mendoza	Kr. 330,-	Kr. 115,-
Sydafrika		
17. Chenin Blanc, Simonsig, Stellenbosch	Kr. 325,-	Kr. 115,-
New Zealand		
18. Sauvignon Blanc, Wither Hills, Marlborough	Kr. 380,-	Kr. 130,-
Australien		
19. Everton, Brown Brothers, Victoria	Kr. 340,-	Kr. 120,-
20. Chardonnay, Brown Brothers, Victoria	Kr. 370,-	Kr. 130,-
Californien		
21. Chardonnay, Crane Lake Winery	Kr. 320,-	Kr. 115,-



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

Læs mere på
comwellkolding.dk



	Pr. 1/1 flaske	Ad libitum pr. couvert
ROSÉVIN		
22. Ochoa Rosado, Bodegas Ochoa, Navarra, Spanien	Kr. 330,-	Kr. 115,-
RØDVINE		
Frankrig		
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,-
Italien		
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,-
Spanien		
35. Mil Gracias, 8A, Graciano, Bodegas Ochoa, Navarra	Kr. 355,-	Kr. 235,-
36. Rioja Reserva, Finca Ygay, Marques de Murrieta	Kr. 405,-	Kr. 285,-
Chile		
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,-
Argentina		
39. High Altitude, Malbec/Syrah, Escorihuela, Mendoza	Kr. 330,-	Kr. 220,-
Sydafrika		
40. Cabernet Sauvignon & Shiraz, Simonsig, Stellenbosch	Kr. 325,-	Kr. 220,-
Australien		
41. Everton, Brown Brothers, Victoria	Kr. 340,-	Kr. 230,-
42. Shiraz, Brown Brothers, Victoria	Kr. 355,-	Kr. 235,-
USA		
43. Merlot, Crane Lake Winery, Californien	Kr. 320,-	Kr. 220,-
44. Zinfandel, Cline Cellars, Californien	Kr. 355,-	Kr. 240,-
DESSERTVINE		
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



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