



KolleKolle's Festpakke Vinter 2018

Vores festpakke indeholder følgende:

Velkomstdrink
3 retters festmenu
Kaffe m/ husets cognac/likør
Lækre fyldte chokolader til kaffen
Natmad

Festpakke, pr. person kr. 695,00

Børnemenue: 2-12 år pr. barn kr. 185,00

Festpakken er inklusiv smukt pyntede borde med blomster, stofservietter og levende lys.

Varighed er 8 timer, timer udover koster kr. 1000,00 pr. time

Overnatning

KolleKolle tilbyder overnatning til helt specielle priser i forbindelse med Jeres fest.

Dobbeltværelse pr. nat kr. 795,00

Enkeltværelse pr. nat kr. 685,00

Priserne er inklusiv vores store morgenbuffet, der serveres fra kl. 07.30 - 10.00.

Generelle betingelser

KolleKolle følger HORESTA's generelle betingelser for ændringer og annulleringer. Priserne er gældende for fester afholdt fredag, lørdag og søndag. Minimum 20 personer
Priserne er gældende i 2018 og ret til ændringer forbeholdes

Velkomstdrinks

Kir Royal
Mousserende vin & Crème de Cassis

Kirr
Hvidvin & Crème de Cassis

Alkoholfri drink
Hyldeblomst med Dansk vand

Den Eksklusive
Champagne
Tillæg kr. 20,00 pr. person

Hyldeblomst og mousserende vin

Et godt glas hvidvin

Mousserende vin

Crémant de Bourgogne Rosé

Mousserende vin og bær sirup fra Rokkedyssegård

Predinner snacks

Sprøde rødder med røget mayonaise
Pris kr. 23,00 pr. person

2 slags brødchips med oliven-tapenade
Pris kr. 23,00 pr. person

Ristede chulpe maj
Pris kr. 23,00 pr. person

Vælg mellem følgende forretter til festpakken

Vinter menu fra oktober til marts

Forretter

Letrøget torskefilet

Syltet selleri, mayo på brunet smør, rugcrumble og sprøde løg

Dansk bresaola

Emulsion af smør og estragon, grillede syltede løg, sprøde chips og havtorn

KolleKolle hjemmerøgede laks

Yoghurt med citron, syltet kål, dehydreret gulerod samt løgask

Skindstegt Kuller

Fiskefumet med estragon, syltet græskar, sprøde kapers og urtesalat

Friteret risotto med kalvekæbe

Svampemayo, syltede svampe og løg samt vintersalater og tranebær

Mellemretter

Østers naturel med rødlogsvinaigrette og karse.

Pris kr. 45,00 pr. person

Ricottasorbet med lime.

Pris kr. 35,00 pr. person

KolleKolle ost med malt-kiks og malt-sirup.

Pris kr. 45,00 pr. person

Sprøde rugbrødschips med rygeost og årstidens rogn.

Pris kr. 55,00 pr. person

Hovedretter

Krondyrkølle (tillæg 15,- pr. kuvert)

Confiterede jordkokker med trøffelolie og rosmarin, søde tranebær, og cremet selleri med brunet smør hertil vildtfløde med rørhatte

Oksemørbrad (tillæg 20,- pr. kuvert)

"brændte" gulerødder, løgskaller, æble og en kalvefløde med masser af urter

Langtidsstegt rosa kalvetyksteg

Grillet hvidkål med citronsmør, syltede svampe, cremet sauce med estragon og sennep

Letrøget braiseret svinenakke

Puffet svær, svampetærte med grøn kål samt smørpisket sky med laurbær og citron

Kirsebærglaseret andebryst

Rødbeder i rosmarin og honning, salte chips, kål og andesky med kirsebær

Desserter

Kollekolles signaturdessert surprise

Brombærsorbet og sveske/armagnac iscreme bagt i cocotte med marengslåg.

Serveret med syltede frugter

Æble

Æble bagt med marcipan og hvid chokolade, hvid chokolade iscreme, syltede æbler i estragon samt tørret æble

Chokolade

Letsaltet chokolade ganache, mango sorbet, krystalliseret chokolade, chokolade muffin, syltet mango, mangosky

Blommer

Blommer i appelsin og vanille som trifli, hvid chokolade iscreme, sprøde kys med lakrids samt karamel

Natmad

Cremet jordskokkesuppe

Sprød bacon, snittet purløg samt trøffelolie

Klassisk oste/pølsebord

3 gode oste og 3 gode pølser med kapers, rødløg og oliven

Hertil hjemmebagt brød og smør

Lav selv tortilla wraps

Serveres kolde, med fyld af eksempelvis kylling, chorizo,

mozzarella og røget laks samt salater og grønt

Kollekolles butterdejstærter

Flere forskellige med fyld af bl.a. spegeskinke, ko- og gedemælks oste, grøntsager og svampe. Serveres med en grøn salat samt hjemmebagt brød og smør

Ungarsk gullash-suppe

Kogt med kartofler, røget paprika og masser af urter.

Hertil hjemmebagt brød og smør

Børnemenü

Kollekollé kan tilbyde nedenstående børnemenü i forbindelse med selskab. Prisen er kr. 150,00 pr. barn mellem 2-12 år, ønsker børnene at spise det samme som "de voksne" er det selvfølgelig også til børnepris

Forretter

Spegeskinke med melon
Tigerrejespyd med citronmayonaise
Crudité af grønsager med kyllingespyd

Hovedretter

Fiskefilet med pommes frites og remoulade
Kollekolles børneburger med pommes frites
Frikadeller med kold kartoffelsalat

Desserter

Bananasplit
Chokolade cookie med rørt is
Pandekage med is & syltetøj

Drikkevarer

KolleKolle kan tilbyde at afregne drikkevarer efter forbrug, eller ad libitum.

Vi har et dejligt vinkort med vine fra alle verdensdele

Flaske øl

kr. 30,00

Vand

kr. 25,00

Spiritus – 3 cl. - fra

kr. 34,00

Vin pr. flaske - fra

kr. 210,00

Husets vin samt øl og sodavand ad libitum under middagen/3 retter

Pr. person kr. 235,00

Husets vin samt øl og sodavand ad libitum under middagen/4 retter

Pr. person kr. 265,00

Fri bar i 2½ timer, pr. person

Øl, vand og husets vinkr. 165,00

Fri bar i 2½ timer, pr. person

Øl, vand, husets vin og alm. spiritus kr. 230,00

Ad libitum kan selvfølgelig også arrangeres med andre vine, der vil vi udregne priserne individuelt

Vi serverer gerne medbragt vin, det koster kr. 170,00 pr. flaske i proppenge

Serveringsgebyr for medbragt frugt, chokolade, kage m.m.

kr. 10,00 pr. person



Frederiksborgvej 105

3500 Værløse

+45 4498 4222

www.kollekolle.dk

info@kollekolle.dk

Note:
