



## KolleKolles Festpakke Vinter 2017

### 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 2017 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, Domaine des Beaumont

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 løgasker*

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 rødløgsvinaigrette 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 grønkål 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](http://www.kollekolle.dk)  
[info@kollekolle.dk](mailto:info@kollekolle.dk)

**Note:**

---

---

---

---

---

---

---

---