



KolleKolles Festpakke Sommer 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 majs
Pris kr. 23,00 pr. person

Sommer menu fra april til september

Sammensæt din festmenu

Forretter

Letrøget jomfruhummer og kammusling

(tillæg 35,- pr. kuvert, fås fra medio maj)

Nye ærter, hummermayo, sprød kartoffel med eddikepulver, frisee og ærteskud

Tapas fra lokale producenter

Et udvalg af lækkerier fra lokale producenter hertil urtepesto, syltede nye løg og rygeost

KolleKolle varmrøgede laks

Letrøget kompot af blommetomater og løgtoppe, fed creme fraiche, malt og brøndkarse

Letrøget torsk

Mayonnaise på brunet smør, radiser, sprødt rugbrød, hjertesalat, ærtehumus samt urter

Sæsonens fisk

Stegt i majsmel serveret på beurreblanc med rødløg, kapers og crouton samt urtesalat med fennikel

Mellemretter

Østers naturel med rødløgsvinagrette og karse

pris kr. 45,00 pr. person

Ricottasorbet med lime.

Pris kr. 35,00 pr. person

KolleKolle ost med maltkiks og maltsirup.

Pris kr. 45,00 pr. person

Sprøde rugbrødschips med rygeost og årstidens rogn.

Pris kr. 55,00 pr. person

Hovedretter

Oksemørbrad (tillæg 20,- pr. kuvert, fås fra medio maj)

*Sauce på røget bacon og æblemost,
grillet sommergrønt med skalottesmør samt sprød fennikel*

Langtidstegt dansk kalvetyksteg

Svampetimbale med spinat og Kollekolleost, nye gulerødder og kantarelfløde

Letrøget svinenakke og friteret skank

Brændt, syltet spidskål, nye løg, syltige rabarber samt morkelfløde

Helstegt oksefilet med gremolata

Let frikasse af ærter og bønner, syltede løgskaller og en kalveglace med rødvin og smør

Hindbær glaseret andebryst

Beder og lakrids urter med urter og citron samt sky på friske hindbær og kørvel

Desserter

Rabarber

*Grillede syltede rabarber, hvid chokolade gananche, rabarber granite,
lille mazerin med hvid chokolade og rabarber*

Vanille og jordbær fra Rokkedyssegård

(kun i dansk sæson ellers vil det være udenlandske jordbær)

Jordbærsorbet, vanille creme brulee, tørret jordbær, jordbær i estragon samt sprød vanille

Mørk chokolade

*Chokolademousse med et strejf af lakrids, krystalliseret mørk chokolade,
kakaosorbet og hindbær syltet i hindbæreddike*

Koldskål

*Koldskål pannacotta, blød marengs,
sprød kardemomme tuille, saltkaramel og citron granite*

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:
