



KolleKolle Festbuffet Vinter 2019

Vores festbuffet indeholder følgende:

Velkomstdrink

Forret

Kollekole festbuffet

Kaffe med husets cognac eller likør

Lækre fyldte chokolader til kaffen

Bordene er smukt pyntede med blomster, stofservietter og levende lys

Fisk tilberedt som selvstændige retter eller som tilbehør, alt efter inspiration og årstid

Årstidens salater og grønt tilberedt som selvstændige retter

Mør og saftig steg trancheres rundhåndet af vores kokke

4 varme retter inspireret af årstiden

Stort udvalg af danske og egne oste

Udvalg af lækre kager og tærter

Frisk frugt

Buffeten anrettes med stort udvalg af hjemmebagt brød

Frokost festbuffet, pr. person kr. 575,00

Aften festbuffet pr. person Kr. 625,00

Børnemenue: 2-12 år pr. barn kr. 150,00

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

I forbindelse med buffet kan vi tilbyde natmad:

kr. 65,00 pr. person, børn kr. 35,00

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

KolleKolle Frederiksborgvej 105 3500 Værløse +45 4498 4222

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

Hjemmelavede grissini og brødchips med oliven-tapenade
Pris kr. 23,00 pr. person

Friske grøntsager med dip af rygeost
Pris kr. 23,00 pr. person

Forslag til forret

Skiver af røget svinemørbrad
Med variation af beder & peberrod

KolleKolle's hjemmerøgede laks
Serveret med babyspinat, citron og sprøde rødder

Forslag til natmad

Cremet jordskok-suppe
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

Biksemad
Med rødbeder, spejlæg og godt brød

Kollekolles butterdejstærter
Med porre & skinkefyld samt Dansk Ementhaler
Serveres med 3 lækre salater

Ungarsk gullasch-suppe
Kogt med kartofler, røget paprika og masser af urter. Hertil hjemmebagt brød og smør

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

Pr. person kr. 235,00

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

Generelle betingelser

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

Priserne er gældende i 2019 og ret til ændringer forbeholdes