

MENUKORT

Bramdrupskovvej 110, 6000 Kolding Tlf.: 7551 8111

FESTEN

Glæden og forventningerne er store til festen uanset om det er konfirmation, bryllup, fødselsdag, bryllupsdag, barnedåb, jubilæum el. lign.

Vi garanterer en minderig dag med gode oplevelser, hvor alt går op i en højere enhed. Alt skal klappe: maden, opdækningen og betjeningen.

Ved særlige ønsker til menu, som ikke står beskrevet i menukortet, sammensættes en speciel menu ud fra jeres ønsker.

Alle priser er inkl. opdækkede borde, lokaleleje samt blomster.

PRAKTISKE OPLYSNINGER

Børn: 0-3 år gratis // 4-11 år: halv pris

Alle priser på fester er ved minimum 30 pers. Ved færre end 30 personer tillægges 5% dog minimum 20 personer.

Vi tillader, at I selv må medbringe sødt til kaffen (som f.eks. småkager) og evt. speciel bordpynt.

Ønsker I selv at medbringe drikkevarer, betales proppenge – se under drikkevarer.

Drikkevarer til musikere afregnes efter forbrug.

Betalingsfrist: 14 dage

Ved booking af fest betales depositum på kr. 3.000,-

Aflyses festen senere end 2 måneder inden arrangementet, bortfalder depositummet.

FESTPAKKER

Dagsfest

kl. 12.00-17.00 (5 timer)

Velkomstdrink, 3-retters menu/buffet, vin, øl, sodavand og kaffe under hele festen.
Farvevalg af duge, servietter og blomsterdekorationer.

Pris pr. pers. 680,-*

Aftenfest

kl. 18.00-01.00 (7 timer)

Velkomstdrink, 3-retters menu/buffet, vin, øl, sodavand og kaffe under hele festen.
Farvevalg af duge, servietter, og blomsterdekorationer.

Pris pr. pers. 790,-*

Ønskes barbord m/ 3 slags spiritus efter middagen

Pris pr. pers. 933,-*

Varer festen længere end 7 timer er prisen kr. 2.500,- pr. efterflg. time inkl. fri bar og drikkevarer

*Merpris kan forekomme ved enkelte retter. Priser noteret i parentes.

SALATER VED BUFFETER OG MENUER

Afhængig af sæson og råvarer vælger køkkenet mellem følgende:

- Blandet salat m/årstidens grøntsager + dressing
- Tomatsalat m/rødløg og friskost
- Broccolisalat
- Hvidkålssalat m/æble og rosiner i creme fraiche
- Hvedekernesalat m/granatæbler, ærter, peberfrugter og majs
- Pastasalat m/grønt
- Tomat, melon, squash/courgette/zucchini m avokado og granatæblekerner

Sommersæson: Spinat, jordbær, melon og friskost

Vintersæson: Kålsalat m/nødder og appelsin

FORRETTER

Tarteletter m/høns i asparges	79,- pr. pers.
Serranoskinke m/melonsalat, brød og smør	79,- pr. pers.
Hønsesalat m/ananas og baconterninger	79,- pr. pers.
Crepe m/skaldyr i hvidvinsvelute med urter	90,- pr. pers.
Lakseroulade på sprød bund m/urter	90,- pr. pers.
Carpaccio	90,- pr. pers.

Honningbagt laks m/fetacreme, brød og smør (+15) 90,- pr. pers.

Tapastallerken

(+25) 118,- pr. pers.

- Blinis m/ stenbiderrogn
- Carpaccio m/ hjemmelavet pesto og parmesan
- Fylدت kylling m/ dadler, bacon og abrikos hertil ostecreme

HOVEDRETTER

Langtidsstegt rosa kalvesteg m/kartoffeltårn, årstidens grøntsager og bearnaisesovs
237,- pr. pers.

Helstegt oksefilet m/krydderurtekartofler, grøntsagstimbale og rødvinsauce
248,- pr. pers.

Krondyrsteg m/hvide kartofler, svampesauté, waldorfsalat, tyttebær og vildt sauce
237,- pr. pers.

Helstegt oksemørbrad m/pommes anna, urtebagt grønt og bearnaisesauce
(+35) 277,- pr. pers.

Marineret svinefilet m/salat a pex og flødekartofler
218,- pr. pers.

Kalvesteg stegt som vildt m/waldorf salat, surt, sødt, hvide kartofler og vildt sauce
237,- pr. pers.

Vegetarisk tofu wellington m/ovnbagte krydderurtekartofler, sæsonens grønt og svampe sauce
237,- pr. pers.

Tapas tallerken
155,- pr. pers.

DESSERTER

Hjemmelavet vanilleis m/skåret frugt og chokoladecake 85,- pr. pers.

Hjemmelavet islagkage m/3 slags is 85,- pr. pers.

Pære Belle Helene 90,- pr. pers.

Fromage (citron / appelsin) 79,- pr. pers.

Cremé brûlée m/frisk frugt og lidt hjemmelavet is 97,- pr. pers.

Marinerede svesker m/råceme eller hjemmelavet nougatis 85,- pr. pers.

Kokkens dessert: Nøddekurv m/is og frisk frugt og bær 105,- pr. pers.

Ostetallerken (+25) 107,- pr. pers.

NATMAD

Byg selv hotdogs	79,- pr. pers.
Lasagne m/tomatsalat brød og smør	(+25) 108,- pr. pers.
Fyldte croissants (kyllingesalat, skinkesalat og avocado salat)	79,- pr. pers.
Pølsebord med boller (5 slags pålæg)	(+25) 108,- pr. pers.
Hjemmelavede frikadeller med varm eller kold kartoffelsalat	92,- pr. pers.

SELSKABSBUFFET

Selskabsmenu kan købes som et 6 timers arrangement inklusive velkomstdrink, nedenstående menu, øl, vand, vin, kaffe og the (feststart senest kl. 13.00)

Pris pr. kuvert kr. 725,- pr. pers.

Natmad kan tilkøbes (se oversigt)

Selskabsbuffet 1 449,- pr. pers.

Forret (tallerkenanrettes). Vælg mellem:

- Tarteletter m/høns i asparges
- Laksekræmmerhus m/flødeost, urtesymfoni og brød
- Tapastallerken m/koldrøget laks, pestomarineret kylling og marinerede rejer

Hovedret (buffet):

- Rosastegt kalv m/ovnbagte kartofler
- Marineret nakkefilet m/årstidens grønt
- Fyldt kyllingebryst m/svampe og flødeost
- Tomatsalat m/rødløg og friskost
- Broccolisalat
- Brød og smør
- Whisky- og bearnaise sauce

Dessert (buffet):

- Chokoladekage
- Hjemmelavet is
- Friskskåret frugt

Selskabsbuffet 2

449 kr. pr. pers.

Forret (tallerkenanrettet). Vælg mellem:

- Tunmousse m/æg og rejer
- Honningbagt laks m/feta creme
- Serronaskinke m/melonsalat

Hovedret (buffet):

- Fyldt svinemørbrad m/ost, soltørrede tomater, flødekartofler og svampe
- Langtidsstegt kalv m/kartoffeltårn
- Blandet salat m/årstidens grøntsager + dressing
- Hvedekernesalat m/granatæbler, ærter, peberfrugter og majs
- Brød og smør
- Whisky- og bearnaisesauce

Dessert (tallerkenanrettet):

Kokkens dessert m/nøddekurv
Hjemmelavet is, bær og frugt

HUSMANDSKOST

- Schnitzel af svinemørbrad, ærter, brasede kartofler og skysauce 130,- pr. pers.
- Klassisk italiensk lasagne m/ salat og brød 108,- pr. pers.
- Langtidsstegt kalvecuvette, salat, små stegte kartofler, grøntsager og sauce 130,- pr. pers.
- Karbonader m/ stuvede ærter og gulerødder samt kartofler 108,- pr. pers.
- Grill-køller m/ grøntsager, salat, kartofler og sauce 108,- pr. pers.
- Gammeldags flæskesteg m/det hele 130,- pr. pers.

MINDESAMMENKOMST

Menu 1

- Kaffe/te, boller m/ pålæg og ost, lagkage og småkager 163,- pr. pers.

Menu 2

- Kaffe/te, boller m/ smør, kringle og småkager 130,- pr. pers.

Menu 3

- 3 snitter, småkager og kaffe/the 163,- pr. pers.

Til mindesammenkomst vil der være hvide duge og blå eller røde servietter

BRUNCH

Brunch hos Forum Kolding Bramdrupdam er et 4-timers arrangement med start senest kl. 11.30.

Ønskes flere timer end 4, kan dette tilkøbes for 1.000 kr. pr. efterfølgende time.

Brunch 1 247,- pr. pers.

- Rundstykker, rugbrød, mini wienerbrød
- Pandekager m/ sirup
- Græsk yoghurt m/ knas
- Scrambled eggs m/ bacon og pølser
- 2* pålæg m/ tilbehør
- 3* oste m/ tilbehør
- Røget laks m/ asparges
- Tærte m/ salat
- Kaffe, te og juice

Brunch 2 302,- pr. pers.

- Rundstykker, rugbrød, mini wienerbrød
- Pandekager m/ sirup
- Græsk yoghurt m/ knas
- Scrambled eggs m/ bacon og pølser
- 2* pålæg m/ tilbehør
- 3* oste m/ tilbehør
- Røget laks m/ asparges
- Tærte m/ salat
- Lun leverpostej m/ svampe og bacon
- Frikadeller m/ kartoffelsalat
- Grøntsagsstave og frisk frugt
- Kaffe, te og juice

Øl og sodavand efter forbrug.

DRIKKEVAREKORT

Husets vin	195 kr.
Sodavand 0,25 cl.	25 kr.
Øl	30 kr.
Fadøl 0,4	45 kr.
Kildevand	20 kr.
Spiritus, flaske	400 kr.

Spiritus, 2 cl.	40 kr.
Cognac/bailey, 2 cl.	40 kr.
Snaps/bitter, 2 cl.	40 kr.
Shots, flaske	400 kr.
Drinks	65 kr.
Fustager	fra 1.800 kr.
Kaffe/te pr. kande	55 kr.
Særskilt drikkevarer kort kan tilsendes.	

Ønsker I selv at medbringe drikkevarer til jeres fest, betales der proppenge. Proppenge betales for hver åben flaske eller dåse.

Medbringes drikkevarerne i f.eks. 1,5 l. flasker eller 3 l. kartoner ændres priserne.

Vin	100 kr.
Sodavand	20 kr.
Øl	20 kr.
Spiritus	200 kr.

ØVRIGE PRISER

Morgenkomplet	104 kr.
Rundstykker, rugbrød, ost/pålæg, kaffe/the	
Kaffe/te og kage	82 kr.
Kaffe/te og boller m/ pålæg og ost	82 kr.
Håndmadder	25 kr.
Uspecificeret smørrebrød	36 kr.
Specificeret smørrebrød	40 kr.
Uspecificeret sandwich	71 kr.
Specificeret sandwich	108 kr.
- Varmrøget laks	
- Kylling og bacon	
- Lufttørret skinke og mozzarella	
Salat	108 kr.
- Varmrøget laks	
- Kylling og bacon	
- Vegetar	
Kaffe/te, kande	55 kr.
Kaffe/te, kop	11 kr.
Kaffe/te og småkager	62 kr.
Vin, glas	55 kr.