

Hotel Saxildhus



Festbrochure

Kontakt

*Hotel Saxildhus
Banegårdspladsen 1 6000 Kolding
Telefon: +45 7552 1200
saxildhus@millingshotels.dk
www.millingshotels.dk*

„Den Første”

Forret

Serveres på tallerken

*Saxildhus's rejecocktail
(Tigerrejer, salat, parmesanflager og dressing)*

Eller

Terrin af kylling med salat og purløgscreme

Eller

Koldrøget laks med rygeost og rugbrød

Buffet

*Wraps m/ kryddercreme og tangkaviar
Salatbar*

Svinekæber i øl

Bagt laks med nødder og honning

Marineret kyllingeoverlår

Bagte pastinakker vendt med persille

Lun krydret kålsalat

Flødekartofler og timiankartofler

Glaseret skinke

Kalkun fyldt m/ flødeost

Oksefilet

Sky sauce & bearnaise sauce

Dessert

Serveres på buffet

Mazarinkage med appelsincreme

Panna Cotta med lakrids

Pris 279,- pr. person



„Den Anden”

Forret

Serveres på tallerken

*Tatar af røget laks på parmesantoast m/ brændte løg
eller
Stegt Sandart filet m/ spinat og sabayon sauce m/ purløg
eller
Serranoskinke m/ melonsalsa og rucola*

Buffet

*Bagt torsk med sennep
Braiseret lammebov
BBQ ben*

*Kålsalat m/ syltet havtorn
Klassisk blandet salat
Tomatsalat med mozzarella
Pastasalat med grillet peberfrugt*

*Helbagt laks med rejer og mayonnaise
Flødekartofler og hvidløgskartofler*

*Kalve cuvette stegt med rosmarin
Røget kalkunbryst
Skinke yderlår med svær*

Sauce bordelaise & tomat fløde sauce

Dessert

Serveres på buffet

*Æbletærte med cremefraiche
Appelsin fromage
Brownie*

Pris 299,- pr. person



„Lidt Ekstra”

Forret

Serveres på tallerken

Kammuslinger med gulerodspuré og sauce mousseline

Eller

The marineret laks med blomkålscreme og rodfrugt chips

Eller

Oksecarpaccio m/ parmesan ost, pinjekerner & artiskokker

Buffet

Bagt laks med brændte løg og aioli

Risotto med tigerrejer

Quiche lorraine

Terrin af kylling med bacon og urtecreme

Klassisk blandet salat

Bønnesalat m/ fetaost og oliven

Marineret coleslaw

Hvedekerner med grillet artiskokker og peberfrugt

Bagte rodfrugter med persille

Sauteret kål med sennep

Flødekartofler og timiankartofler

Kalvefilet med rosmarin

Lammekølle med hvidløg

Porchetta

Trøffel sky & æblesauce

Dessert

Serveres på buffet

Gateau Marcel

Æble tarte tatin

Forskellige oste med syltet valnødder

Pris 369,- pr. person



Priser

Alle buffeter gælder for minimum 25 kuverter

Børn op til 10 år betaler halv pris for buffet

Der vil under hele middagen være isvand på bordene.

Inkluderet i prisen er også lokale, bordopdækning og blomster.

Tilvalgs kød eller skaldyr pr. kuvert

<i>Oksemørbrad</i>	33,-
<i>Kalvemørbrad</i>	37,-
<i>Halv hummer naturel</i>	225,-
<i>Østers</i>	26,-
<i>Kronvildt filet</i>	47,-
<i>Gratineret jomfruhummer 3 stk.</i>	62,-
<i>Dansk dyrevildt i sæson</i>	Dagspris

Natmad

<i>Biksemad m/bearnaise sauce</i>	89,-
<i>Gullaschsuppe m/ flutes</i>	69,-
<i>Hotdogs lav-selv</i>	69,-
<i>Aspargessuppe m/ kødboller og flutes</i>	69,-
<i>2 slags grøntsagstærte m/ salat og brød</i>	69,-

Natmadsbuffet: 99,-

*2 x pålæg
Blandet salat
Lun leverpostej
Lune frikadeller m/ rødkål
Brie
Brød og smør*

Sydlig inspireret natmadsbuffet: 109,-

*Forskellige italienske og spanske pølser
Oliven
Marineret hvidløg og artiskokker
Brød & smør*



Velkomstdrinks

Husets velkomstdrink 49,-
- Hvidvin med hyldeblomstsafte og danskvand

Splash 49,-
- Lys portvin med tonic

Kir 49,-
- Hvidvin med solbærlikør

Øvrige drikkevarer

Vand 25,-

Øl 35,-

Husets vin pr. 1/1 flaske 219,-

Kaffe/te med kransekagetoppe 45,-

Cognac eller Bailey 45,-

Pakker

Velkomstdrink, vin ad libitum under middagen,
kaffe m. kransekagetoppe pr. pers. 269,-

Velkomstdrink, vin ad libitum hele aftenen,
kaffe m. kransekagetoppe pr. pers. 369,-

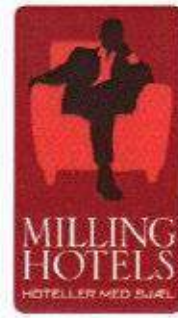
Overnatning i forbindelse med fest

Dobbeltværelse pr. nat inkl. morgenmad 700,-

Enkeltværelse pr. nat inkl. morgenmad 550,-

Vi glæder os til at holde din næste fest!





Vinkort

Hotel Park



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829

www.hjhansen-vin.dk



-  Aperitifs – det første indtryk af en middag
-  Skaldyr – hummer, rejer, østers, muslinger, krabber, etc.
-  Fisk – lyse, magre og fintsmagende, som f.eks. søtunge eller pighvar
-  Fisk – mørke, fede og kraftigt smagende, som f.eks. laks eller makrel
-  Fjerkræ – let lyst og elegant kød
-  Lyst kød – kalvekød, skinkekød eller lam
-  Mørkt kød – kraft og saft
-  Vildt – egenskaber, der skal fremelskes
-  Grøntsagsretter – syre og struktur
-  Krydrede retter – krydderier fra hele verden
-  Oste – milde – cremede oste, brie og camembert samt ikke lagrede skæreoste
-  Oste – kraftige – vellagrede oste, blåskimmel
-  Frugt og nødder
-  Desserter – meget søde – chokolademousse, isdesserter
-  Desserter – svagt søde – ostekage, frugtærter

APÉRITIF**Glas 5 cl.**

SPLASH - hvid port med tonic	45,-
CAMPARI (4 cl.)	45,-
KIR - tør hvidvin tilsat solbærlikør	45,-
HUSETS VELKOMSTDRINK - hyldeblomst og hvidvin	45,-

CHAMPAGNE/MOUSSERENDE 1/2 fl. 1/1 fl.

CHAMPAGNE DEUTZ, Brut Classic
Champagne Deutz, Ay
Fremragende Champagne i topklasse

595,-



CREMANT DE BOURGOGNE
Paul Delane Blanc de Noir
Svag gul farve og indbydende duft.
Frisk, fyldig og elegant smag.

378,-



NANCI CAROL CAVA BRUT
Penedès, Spanien
Velafbalanceret med tør eftersmag.

240,-

**HUSETS HVIDVINE****Glas 1/2 karaffel 1/1 fl.****HUSETS HVIDVIN**

DUQUE DE SEVILLA
Bodegas Aragonesas, DO
Spanien
Duften har fine toner af tropisk frugt og lime.
Smagen er forfriskende med en god fedme
og en let elegant syre.

55,-

219,-

**HUSETS HVIDVIN DE LUX**

DOMAINE LES ESCASSES
Côtes de Gascogne Blanc
Plaimont, Saint-Mont
Herlig, frisk og indbydende vin
med aromatisk duft og pikant druesmag.

60,-

125,-

239,-



HVIDE VINE

1/2 fl. 1/1 fl.

BOURGOGNE / CHABLIS



LAFORÉT Bourgogne Blanc
Joseph Drouhin



399,-

Denne vin er med sin rene frugtagtige stil og fyldige, altid balancerede smag et perfekt eksempel på den stil, der kendetegner god hvid Bourgogne.



PETIT CHABLIS
Joseph Drouhin



388,-

Meget elegant Chablis, med anstrøg af krydderier fulgt op af en smag i perfekt balance.

ALSACE



RIESLING-BEYER

Léon Beyer, Eguisheim



190,- 380,-

Meget elegant, tør og med en vidunderlig sprød frugt.



PINOT BLANC

Eschbach-Dornstetter, Eguisheim



319,-

Smidig, frisk og fyldig vin med flot, ren druesmag.

LOIRE



SANCERRE

„Les Bouffants“, Domaine de la Garenne



459,-

Frugt, friskhed og en underfundig flintestensagtig bouquet og en liflig smag af friske stikkelsbær og æbler/pærer.

TYSKLAND



PIESPORTER MICHELSBERG

Qba, Max Ferd. Richter, Mosel



299,-

Let, dejlig frisk Piesporter med en behagelig perfekt balance mellem den sødmefulde druesmag og den fine syre.

ALKOHOLFRI VINE

1/1 fl.

NATUREO, HVID, Miguel Torres, Spanien

239,-

NATUREO, RØD, Miguel Torres, Spanien

239,-

DESSERTVINE

Glas 1/1 fl.



ZAGARA Moscato d'Asti
Marchesi di Barolo



289,-

Sødmefuld og perlende frisk.



GRAHAM'S 10 YEARS OLD TAWNY

W. & J. Graham & Co., Portugal



53,-

339,-

Mørkerød med et let brunligt skær i kanten.

Duften har nuancer af tørrede figer, krydderurter og mørk chokolade. Smagen er afrundet men stadig med en lille smule tannin.



LATE HARVEST SAUVIGNON BLANC

Casablanca Valley

Viña Errazuriz, Chile



60,-

1/2 fl.

219,-

Fremstår fed og stråglyden i glasset.

Smagen domineres af citrusfrugter og akaciehonning. Velafbalanceret frugtsyre.



RØDE VINE

Glas 1/2 fl. 1/1 fl.

HUSETS RØDVIN**DUQUE DE SEVILLA**DO, Bodegas Aragonesas
Campo de Borja, Spanien

55,-

219,-

Forven er let mørkerød med lilla kant.
Duften har toner af brombær og jordbær,
og smagen er rig og velstruktureret med en
medium lang eftersmag.

**HUSETS RØDVIN DE LUX****MERLOT, „1755 Estd“**Vin de Pays d'Oc
Rubinrød, klar farve.

60,-

125,-

239,-

Duften er frugtrig og imødekommende duft,
og i munden er vinen afrundet og velafbalanceret.

**FRANKRIG - BORDEAUX****CHÂTEAU PIERRAIL**Bordeaux Supérieur, J & A Demonchaux
Solmoden, intens og frugtagtig stil.

399,-

**CHÂTEAU HAUT LA GRENIERE**

Lussac St-Emilion, J.P. Dubreuil

180,-

349,-

Vinen er dyb, tæt og pakket med dejlig charmerende frugt.

**FRANKRIG - RHÔNE****CÔTES DU RHÔNE**

Domaine du Séminaire, AOP

Duften er intens med toner af brombær,
hindbær, kirsebær lakrids og peber.

Smagen er fyldig med en medium tannin,
en medium syre og lækre toner af kirsebær
og peber i eftersmagen.

269,-

**CROZES HERMITAGE, Les Launes**

Delas Frères

449,-

Varm, og tæt pakket Crozes Hermitage.

**RØDE VINE**

1/2 fl. 1/1 fl.

BOURGOGNE**LAFORET Bourgogne Rouge**Cépage Pinot Noir, Joseph Drouhin
Smuk og meget typisk Bourgogne med
fyldig og blød smag.

429,-

**BEAUJOLAIS****BEAUJOLAIS-VILLAGES**

Joseph Drouhin

Charmerende solmoden duft, rund og
imødekommende smag.

165,-

319,-

**SPANIEN****LA VENDIMIA**

Rioja, Alvaro Palacios

Masser af eksplosiv frugt, så selv om vinen
har en vis tyngde og kompleksitet,

virker den frugtrig og særdeles imødekommende.

299,-

**TRIBEL DE MIRABEL**

Bodega de Mirabel, Extremadura

Anders Vinding-Diers' flotte blend.

Kirsebærfarvet og med masser af umiddelbar frugt.

Pragtfuld kompleks duft af både mørke bær.

Lang og dvælende eftersmag med masser af tælpakket
frugt og perfekt afstemte fadnoter.

299,-

**ITALIEN****VALPOLICELLA**

Classico Superiore, Guerrieri-Rizzardi

Utrolig frisk og charmerende rødvin med en tør
og harmonisk smag.

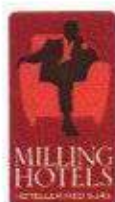
299,-

**CHIANTI CASTIGLIONI**

DOCG Toscana, Marchesi de Frescobaldi

Velduftende moderne Chianti med elementer af
jordbær og kirsebær, der går igen i den fyldige,
friske smag med elegante aromaer og bløde tanniner.

299,-



RØDE VINE**1/1 fl.****CALIFORNIEN****SCOTTO ZINFANDEL**

Scotto Family Wines

Duften har toner af mørke bær og peber.

Smagen er fyldt med røde frugter, mørk chokolade og urter.



289,-

CHILE**ERRAZURIZ CABERNET SAUVIGNON**

Central Valley, Viña Errazuriz

Rubinrød farve, en herlig bouquet af kaffe, solbær,

krydderier og et strejf af mynte. Selve smagen er

dejlig fyldig og rund med masser af modne bær.



289,-

**MAX RESERVA CARMENÈRE**

Viña Errazuriz, Aconcagua Valley

Duften har toner af brombær, tobak, søde krydderier

og peber. Smagen er en kombination mellem Carmenère's

fylde og Syrahs tanninstruktur, hvilket giver vinen en flot

balance og god kompleksitet. I eftersmagen er der en

let tone af egetræ.



389,-

SYDAFRIKA**ROOIBERG SHIRAZ**

Rooiberg Winery, Cape

Ægte lysende Pinot-rød i farven, fyldig,

elegant og silkeagtig smag.



265,-

AUSTRALIEN**GMS**

GRENACHE NOIR, MATARO, SYRAH

Torbreck, Barossa Valley

En på én gang blød og intens/kraftig vin, der byder på masser

af frugt og modne tanniner, som afsluttes i en let sødmefyldt

eftersmag. Helhedsindtrykket minder lidt om Amarone, men på

en utroligt charmerende australsk måde.



479,-

ARGENTINA**BIANCHI FAMIGLIA MALBEC**

Valentin Bianchi, Mendoza

Mørk, næsten sort farve. Duften er fyldt med moden

frugt, blomme, kirsebær og kaffe. Smagen er fed, kraftig

og silkeblød på én og samme tid. En imponerende vin.



349,-

HVIDE VINE**1/2 fl. 1/1 fl.****CALIFORNIEN****SCOTTO CHARDONNAY**

Scotto Family Wines

Meget aromatisk duft med masser af

tropisk frugt, tilsat en svag tone af

æbler. Smagen har en flot balance

mellem friskhed og fedme.



289,-

CHILE**ERRAZURIZ Sauvignon Blanc**

Aconcagua Valley, Viña Errazuriz

Smagen er præget af citron, grønne æbler

og friske pærer. Meget ren og frisk med et

forunderligt velafbalanceret sødmefuldt indtryk.



279,-

SYDAFRIKA**PERCHERON CHENIN/MOIGNIER**

Cape, Boutinot Ltd

Livlig og aromatisk med frisk abrikos,

nektarin og strejf af passion i duften.

Cremet smag af friske frugter.

Vinen har en let syre og velafbalanceret.



259,-

ROSÉVIN**CASTILLO DE JUMILLA ROSÉ**

Jumilla, Bodegas Bleda S.L., Spanien

Ukompliseret og frisk med en karakteristisk

duft af frisk frugt, jordbær og hindbær.

Smagen er livlig og frisk med flot balance.



239,-

**CLASSIC ZINFANDEL ROSÉ**

Beringer, Californien

Friske røde bær, citrus og melon i både duft

og smag, samtidig med at vinen rundes af

med diskrete antydninger af muskatnød

og kløver.



299,-

