

# Selskabsmenuer

Comwell Kellers Park Hotel & Spa



# Storslået atmosfære

## De smukkeste rammer om din fest

Skal du holde bryllup, fødselsdag eller anden fest, er Comwell Kellers Park det perfekte valg. Mad i topklasse, omgivelser du ikke finder smukkere og vores medarbejdere, som yder det optimale værtskab og lever sig ind i netop dine forventninger gør, at dit arrangement bliver en succes.

Vi holder på, at gode råvarer både kan smages og fornemmes. Vores køkkenchef er en ildsjæl, der holder fast i gamle traditioner for god kogekunst tilsat forfriskende strejf af nutidens tendenser. Derfor bliver al vores mad tilberedt fra grunden - lige fra friskbagt brød til den varmrøgede ørred. Det giver mad, der vækker og glæder sanserne. En helt særlig oplevelse for dig og dine gæster.

De klassiske palæbygninger med udsigt over Vejle Fjord danner sammen med parken, de moderne tilbygninger og den eksklusive spaafdeling en enestående ramme om oplevelser og input til både krop og sjæl.

- Nyd den flotte udsigt under velkomsten og det smukke panorama ud over Vejle fjord
- Nyd maden fra vores globale køkken med inspiration fra hele verden og fremstillet af de bedste råvarer
- Nyd den festlige stemning, når vi sørger for et humørfyldt og præcist afviklet arrangement
- Nyd at være vært - uden at skulle tænke på det praktiske
- Nyd jeres fest - for den bliver altid festlig hos os - vi kan ikke gøre det på andre måder
- Nyd det hele lidt længere og overnat hos os - og nyd den fantastiske morgenbuffet dagen derpå
- Nyd også vores fantastiske spaområde - med mange afslappende faciliteter
- Nyd Comwell Kellers Park fra start til slut

Ring få en snak med vores restaurantchef på tel 7641 1717.



# Comwell Kellers Park

## En drøm gik i opfyldelse...

De Kellerske Institutioner for udviklingshæmmede ønskede i slutningen af det 19. århundrede at etablere en institution i provinsen.

Myten siger, at da læge Christian Keller en dag sejlede på Vejle Fjord og kiggede op imod Brejning, kaldte han det "det skønneste i Danmark". Christian Keller var institutionens leder i hele sin tid og tituleredes "Professoren". Til sit behandlingshjem ville han have smuk natur, nærhed til vandet og niveaudeling. Til at tegne alle områdets bygninger og en naturpark valgtes professor Vilhelm Klein, som søgte sin inspiration i den italienske og franske renæssancestil. Bygningerne skulle udstråle harmoni, ro og regelmæssighed i smukt samspil med naturen, og det er til fulde lykkedes.

Åndssvageforsorgen benyttede disse smukke bygninger fra 1901 til 1980. I årene efter udflytningen i 1980 lå de smukke bygninger og ventede - i en periode husede de flygtninge.

I 2002 fik projektudvikler Dan Brockdorff, Urup Developments, ideen til et livsstilsområde med mange attraktioner. Helse, hotel, kunst, golf, marina, boliger - den bygningsmæssige udstråling og den enestående beliggenhed gjorde et stort indtryk. Som arkitekt valgtes nu firmaet Schmidt Hammer Lassen fra Århus. De har også været delvist involveret i Comwell Kellers Golfklub, som ligger i umiddelbar nærhed.

Og selve hotellet: Schmidt Hammer Lassen har renoveret bygningerne. Der er tilføjet en ekstra fløj, som indeholder 20 værelser og tilbygget 2.500 etagemeter i 2 bygninger, som forbinder hele hotellet og indeholder store mødelokaler og AquaSpa. Hotellet består af i alt 15.500 etagemeter - og er en sand drøm!

# Selskabsmenukort

## Comwell Kellers Park Hotel & Spa

Velkomst kl. 18.00

Cava Raventos I Blanc

### Menu

Torsk

Langtidspocheret torskefilet, med vagtelæg  
& bacon/rødbede vinegrette

Oksefilet

Med garniture efter sæson, kartoffel mosaik  
& sauce Bordelaise

Chokolade - chokolade - chokolade  
Gateau, mousser & knas

### Drikkevarer

Huset vine ad libitum under middagen. Isvand, kaffe/te, avec og sødt.

Fri bar med vin, øl og vand i 3 timer.

Natmad kl. 01.00

Pølse- og ostebord med garniture

Kr. 995,- pr. person



## Buffetforslag

pr. person

Carpaccio af røget hellefisk med rugbrødschips & tomatvinegrette

Laks bagt i urter, med sprøde salater & rygeostecreme

Skagens skinke med syltede artiskokker

Røget unghanebryst med kompot af Piquillos

Braiserede spoleben med årstidens rodfrugter

Langtidsstegt oksetyndsteg med croutons, sauce Bearnaise & karse

Ristet torsk med sennepsvinegrette & persille

Svampe - jordskokke en Papillotte

Europæiske oste med hjemme sylt & oliven

Kage variation

kr. 295,-

## Eftermiddagsnacks

Snacks / buffet / kage

pr. person

Trekants Sandwich

kr. 55,-

Saltsnacks

kr. 45,-

Grønsagssnacks med dip

kr. 35,-

Eftermiddagsbuffet med øl, vand, vin, kaffe og kage pr. time

kr. 95,-

Eftermiddagsbuffet med øl, vand, kaffe og sandwich pr. time

kr. 105,-

Bryllupskage pr. person. Min. 20 personer

kr. 70,-

## Velkomstdrink

Skum

pr. flaske

pr. glas

L` Hereu reserva, Brut Cava, Raventos I blanc

kr. 365,-

kr. 60,-

Bourgogne, Crémant, Brut, Albert Sounit

kr. 415,-

kr. 75,-

Cava di Nit, Brut Rosé, Raventos I blanc

kr. 495,-

kr. 85,-

Champagne, Rose, Jean Vesselle

kr. 525,-

kr. 95,-

Champagne, Louis Roederer, Brut

kr. 645,-

kr. 120,-



## MENUFORSLAG januar, februar og marts

### Forretter

Torsk  
Med Lardo, rødbeder & sennepsvinegrette kr. 115,-

Konfiteret andelår  
Med confit af æble, sauteret grønkål & mandler kr. 105,-

### Hovedretter

Oksemørbrad & kæber  
Med "knuste" kartofler, svampe & trøffelglace kr. 265,-

Ryg af velfærdsgris  
Med røget pølse, bagte selleri & timiansky kr. 235,-

### Desserter

Chokolade Fondant  
Med chokolade, syltede kirsebær & vanilleis kr. 115,-

Æbler/figner "tærte"  
Med valnøddeiscreme & kondenseret mælk kr. 95,-

Menu ved 3 retter kr. 415,-

Menu ved 4 retter kr. 495,-

Menu ved 5 retter kr. 560,-

Menu ved 6 retter kr. 645,-

Ovennævnte er blot et forslag til menu.

Vi tilpasser naturligvis menuen efter dine ønsker.



## MENUFORSLAG april, maj og juni

### Forretter

Stenbiderrogn  
Med sprødt, kartoffelpure & syrnet fløde kr. 135,-

Stegt sandart  
På ramsløg & asparges kr. 120,-

### Hovedretter

Kalvefilet  
Med kalvebryst, Crudite af forårs grønt & jus gras kr. 240,-

Lammefilet  
Med majroer, variation af forårsløg & glace kr. 285,-

### Desserter

Rabarber "trifli"  
Med hvid chokolade, marengs & gele kr. 95,-

Creme Brulée  
Med saltet karamel & sprødt kr. 90,-

Menu ved 3 retter kr. 415,-

Menu ved 4 retter kr. 495,-

Menu ved 5 retter kr. 560,-

Menu ved 6 retter kr. 645,-

Ovennævnte er blot et forslag til menu.

Vi tilpasser naturligvis menuen efter dine ønsker.



## MENUFORSLAG juli, august og september

### Forretter

Kammuslinger  
Med ærter, tomatemulsion & kørvel kr. 125,-

Hjemmerøget laks  
Med peberrodsskum & spinat kr. 115,-

### Hovedretter

Unghane  
Med sprød skagens skinke, persille beurre blanc  
& spæd grønt kr. 215,-

Oksemørbrad  
Med kantareller, skovsyre & glace kr. 285,-

### Desserter

Jordbær  
Med peber, vanilleis & gele kr. 95,-

Chokolade Ganaché  
Med knas, blåbær & sorbet kr. 115,-

Menu ved 3 retter kr. 415,-

Menu ved 4 retter kr. 495,-

Menu ved 5 retter kr. 560,-

Menu ved 6 retter kr. 645,-

Ovennævnte er blot et forslag til menu.

Vi tilpasser naturligvis menuen efter dine ønsker.



## MENUFORSLAG oktober, november og december

### Forretter

Foie Gras  
Med tørrede frugter, gele & sprødt kr. 140,-

Pighvar  
Med vagtel "Solæg", kartoffelsifon & chips kr. 130,-

### Hovedretter

Krondyrfilet  
Med græskar i tekstur & vino cotto kr. 245,-

Okse i variation  
Med skalotteløg, pastinak & glace kr. 235,-

### Desserter

Panna Cotta  
Med rosmarin, kondenseret mælk & chokolade kr. 95,-

Pærer  
Med Tonkabønne & mandler kr. 90,-

Menu ved 3 retter kr. 415,-

Menu ved 4 retter kr. 495,-

Menu ved 5 retter kr. 560,-

Menu ved 6 retter kr. 645,-

Ovennævnte er blot et forslag til menu.

Vi tilpasser naturligvis menuen efter dine ønsker.

## Vine til vin ad libitum



Du er naturligvis velkommen til selv at sammensætte din vin af libitum menu, men vi står altid til rådighed med kyndig vejledning.

Hvidvin	pr. flaske	ved ad libitum
Husets hvidvin	245,-	85,-
Grüner Veltliner – Weingut Jurtschitch – Kamptal	385,-	130,-
Chardonnay – Brown Brothers – Victoria	395,-	130,-
Riesling – Princés Abbés – Dom. Schlumberger – Alsace	395,-	132,-
Langhe Bianco – Cascina Ballerin – Piemonte	415,-	135,-
Bourgogne Blanc, Les Ursulines, Jean-Claude Boisset	420,-	140,-
Sauvignon Blanc – Wither Hills – New zealand	430,-	144,-
Chablis – Chateau de Viviers – Bourgogne	435,-	145,-
Sancerre – Dom. Chatelain – Loire	450,-	150,-

Rødvin	pr. flaske	ved ad libitum
Husets rødvin	245,-	165,-
Cabernet Sauvignon/Shiraz – Simonsig Estate – Stellenbosch	285,-	190,-
Rosso Di Toscana – Tenuta Caparzo – Toscana	365,-	240,-
Côtes Du Rhône – Les Cranilles – Vin de Vienne – Rhône	365,-	244,-
Fleurie – La mandone – Jean Marc Lafont – Beaujolais	370,-	246,-
Semele – Ribera Del Duero	400,-	270,-
Ripasso – Costa Preare – Cantine Lenotti – Veneto	410,-	270,-
Barbera d’Alba – Cascina Ballerin – Piemonte	435,-	290,-
Ancient Vines Zinfandel – Cline cellars – Californien	475,-	317,-
Pinot Noir – wither Hills – Marlborough	550,-	367,-
Promis IGT – Angela Gaja – Bolgheri	580,-	387,-

Dessertvin	pr. flaske	ved ad libitum
Late Harvest Muscat – Brown Brothers – Victoria	375,-	59,-
Zibibbo Rosé – Brown Brothers – Victoria	385,-	65,-
101 Moscato D’asti – Ca Del Baio – Piemonte	385,-	65,-
Chateau Manos – Cadillac	395,-	68,-
San Rafael Olorose Dulce – Bodegas Barbadillo – Sherry	560,-	70,-
Kerner Eiswein – Michel Schneider – Rheinhessen 50 cl.)	485,-	97,-
Late Harvest Mourvedre – Cline Cellars – Californien (50 cl.)	550,-	110,-



## Natmad

Hot dogs med tilbehør kr. 105,-

Letrøget tomatsuppe med løvstikkecreme og brødcroustener kr. 85,-

Frikadeller med kartoffelsalat, brød og smør kr. 95,-

Oste- og pølsebord med brød og tilbehør kr. 125,-

## TILKØB

Alle priser er pr. person

Vand kr. 32,-

Øl kr. 42,-

Specialøl kr. 85,-

Husets vin ad libitum under middagen og 1 gl. dessertvin kr. 310,-  
1 flaske husets vin kr. 245,-

Vi har et stort og spændende vinkort, hvor I også kan vælge fra, og vi laver naturligvis gerne prisforslag.

Kaffe/the kr. 45,-  
2 cl. spiritus - gængse mærker kr. 40,-

Fyldt chokolade 2 stk. kr. 25,-  
Kransekage kr. 25,-  
Småkager kr. 25,-  
Petit Four kr. 45,-

Fri bar med øl, vand og vin i 2 timer kr. 150,-  
Fri bar med øl, special øl, vand og vin i 2 timer kr. 180,-  
Fri bar med spiritus, øl vand, vin og cider i 2 timer kr. 240,-

## UNDERHOLDNING

Pianist, jukebox, tema-udsmykning, orkester, tryllekunstner, solistoptræden, fyrværkeri o.m.a. Vi hjælper gerne med, at finde den rigtige underholdning til jeres fest.

Jukebox kr. 2.500,-

## OVERNATNING

Slut festen næste morgen! Ingen skal køre hjem og festen bliver bare endnu bedre, når alle mødes til den store morgenbuffet næste morgen og efterfølgende besøge vores dejlige AquaSpa. Der stilles et værelse til rådighed til værtsparret.

Efter kl. 03.00 er der et tillæg på kr. 100,- pr. gæst. Selskabsmenuer er minimum 20 kuverter. Vin ad libitum skænkes løbende under middagen med 1 gl. dessertvin.

Alle priser er inkl. moms og gælder indtil nye fremkommer. Ret til ændringer forbeholdes. Forbehold for trykfejl.

## Comwell Kellers Park

H.O. Wildenskovsvej 28, Brejning

DK-7080 Børkop, Danmark

Tel 7641 1717

[hotel.kellerspark@comwell.dk](mailto:hotel.kellerspark@comwell.dk)

[comwellkellerspark.dk](http://comwellkellerspark.dk)