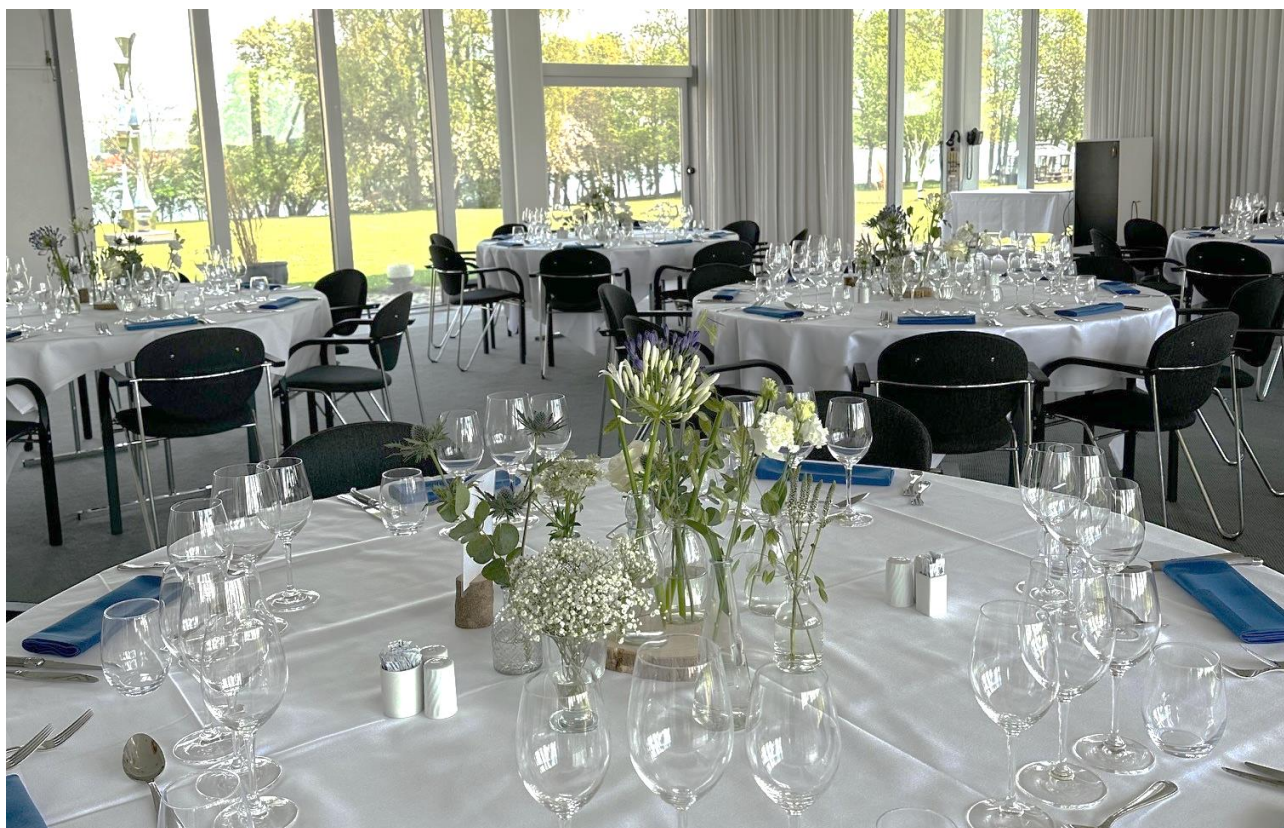
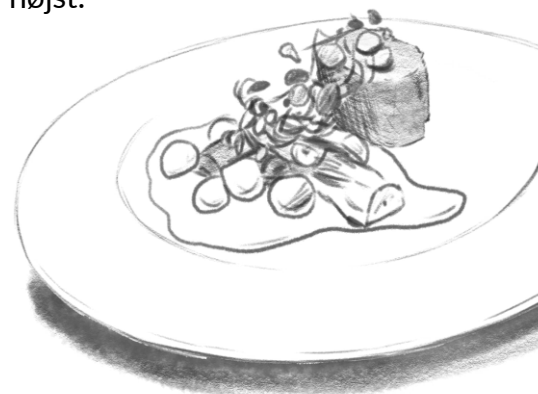


Selskabskort 2024



På Gl. Avernæs ser vi økologi og bæredygtighed som noget naturligt i vores gastronomiske univers, hvor vi vægter gode, sæsonfriske og helst lokale råvarer højt.



Bryllup

Heldagsarrangement



Heldagsarrangement fra 15.00-02.00

Bryllupskage fra vores konditor, samt øl, vand, vin og kaffe.

Velkomstdrink

3-retters menu

Øl, vand og vin ad libitum

Kaffe med sødt, cognac og likør

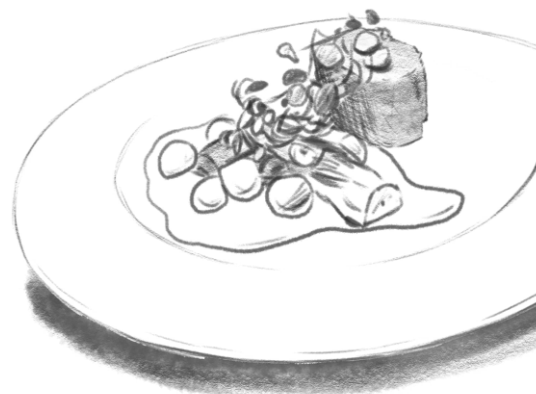
Natmad

Blomster og lys

Helaftensarrangement

kr. 1.750,00 pr. person

*Prisen er gældende ved minimum 20 personer.
Efter kl. 02.00 eller ankomst kl. 14.00 beregnes et
serveringstillæg på kr. 75,- pr. person pr. påbegyndt time.*



Januar – April



60-90% økologi

Velkomstdrink

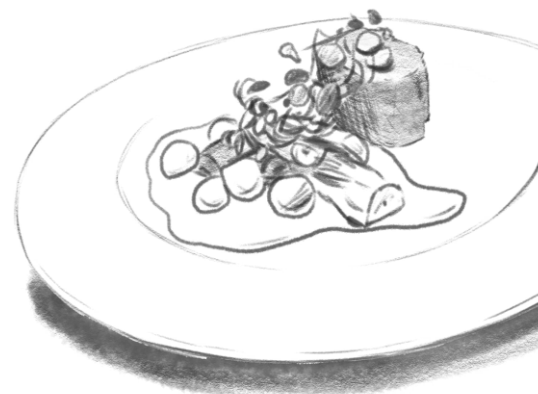
- Vinterens aperitif: mousserende hvidvin kombineret med køkkenets hjemmelavede sirup baseret på æble, pære og vanilje.
- Mousserende hvidvin med hyldeblomstsaft.
- Moscato d’Asti – Italiensk mousserende, halvsød hvidvin.
- Cremant de Alsace – Mousserende, Frankrig.
- Pol Roger Brut, Champagne. *(tillæg kr. 35,00 pr. person)*

Forretter

- Bagt lange med ristet jordskokkecreme, jordskokkechips, karse og persilleolie.
- Ristet pighvar med gulerod som puré og crudité, sauteret spinat og urte Beurre Blanc. *(tillæg kr. 55,00 pr. person)*
- Vores egen skinke med syltede skorzonerrødder og chips af skorzonerrødder, svampemayonnaise, bolchebeder og brøndkarse.
- Tatar af kronstyr, estragonmayonnaise, julesalat, sprød rug, chips, tyttebær og hjemmesylt.
- Varmrøget Hiddenfjord laks fra vores ”røghus”, urtecreme, grønkål, æbler og hasselnødder i grov senneps vinaigrette.

Hovedretter

- Kronstyr ryg med krocket af dyreragout, syltet æble, svampepuré, smørstegte rosenkål, Pommés anna og timiansauce. *(tillæg 65,- pr. person)*
- Svampefarset Hopballe Mølle kylling med grillede rodfrugter, stegte svampe, syltede stikkelsbær og sauce med krydderurter.
- Økologisk svinefilet fra spis min gris med bagte jordskokker, rosenkål, æbler og trøffelsauce.
- Økologisk dansk gårdslagt okse fra spis min gris, rosastegt tykstegsfilet og krocket med braiseret okseskank, smørdampet porre, gulerødder som puré, bagt med vores egen honning og timut peber. Hertil skysauce.
- Økologisk dansk oksemørbrad med rødvinssauce, savoykål med bacon, urtestegte kartofler, sprød vintersalat og saltbagt knoldselleri. *(tillæg kr. 65,00 pr. person)*



Desserter

- "Lys i mørket" vanilje Panna Cotta med rom, syltede skovbær, sorbet og vaniljeskum.
- 4 stk. økologiske danske oste med nøddechutney og smørristet rugbrød.
- Mørk chokoladecake i 2 lag, brombærpuré med rom, vaniljeis og krystalliseret chokolade.
- "Slottets" desserttallerken med kage, mousse, is og syltede bær.
- Trifli med æblekompot, makroner med sherry og creme Chantilly.
- Blommetærte med sveske/armagnac is og sauce med blomme og armagnac.

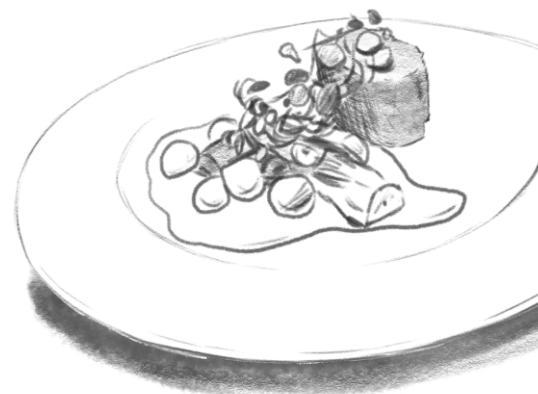


Natmad

- "Danmark rundt" et udvalg af spændende oste fra forskellige landsdele og dansk charcuteri serveret med økologisk brød. *(tillæg kr. 25,00 pr. person)*
- Frikadeller med kartoffelsalat, rugbrød og surt.
- Suppe med kartoffel/porre eller asparges.
- Hotdogs med smørbagt pølsebrød, samt traditionel garniture.
- Biksemad med spejlæg og hjemmesyltede rødbeder, hertil rugbrød og smør.

Skulle der blandt jeres gæster være vegetarer, diabetikere eller allergikere, kan køkkenet sammensætte en speciel menu.

Børnemenuer efter aftale.



Maj – Juni



60-90% økologi

Velkomstdrink

- Forårets aperitif: mousserende hvidvin kombineret med køkkenets hjemmelavede sirup baseret på rabarber og skovmærke.
- Mousserende hvidvin med hyldeblomstsaft.
- Moscato d'Asti – Italiensk mousserende, halvsød hvidvin.
- Cremant de Alsace – Mousserende, Frankrig.
- Pol Roger Brut, Champagne. *(tillæg kr. 35,00 pr. person)*
- Til velkomsten kan vi tilbyde saltristede mandler og sprøde rugchips med rygeostecreme. *(tillæg kr. 55,00 pr. person)*

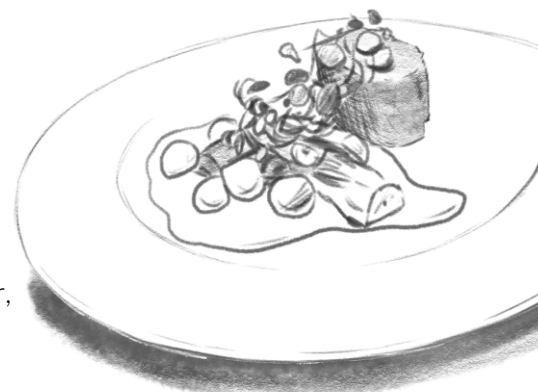
Forret

- Bagt linefanget kuller smørdampet spidskål, brøndkarse, muslingesauce og dildolie.
- Hvide asparges med håndpillede rejer, sauce Mousseline og krydderurter. *(tillæg kr. 25,00 pr. person)*
- Vores egen skinke med grønne asparges i ramsløgs Beurre Blanc, vagtel æg, sprød rug og karse.
- Ristet pighvar, spæde grøntsager, håndpillede rejer og kørvel-Hollandaise. *(tillæg kr. 55,00 pr. person)*
- Varmrøget Hiddenfjord laks fra vores "røghus" med hjertesalat, strandurter, røgede mandler og ramsløgsmayo.

Hovedret

- Økologisk dansk gårdslagt okse fra spis min gris, rosastegt tykstegsfilet og braiseret okseskank i sprød panko, nye ærter, grønne asparges, ærtepuré og kalvesky.
- Krondyrryg og krocket med vildt ragout, tyttebær, hvide asparges, stegte svampe og honningbagte gulerødder. *(tillæg kr. 65,00 pr. person)*
- Ristet pighvar med sprødt kyllingeskind, ærter a la francaise, asparges og sauce med Nougilly prat og hønsefond. *(tillæg kr. 75,00 pr. person)*
- Urtestegt øko svinefilet fra spis min gris med sprøde flæskesvær, løgrelish, spæde løg, gulerødder, østershatte og trøffelsauce.
- Svampefarseret Hopballe Mølle kylling serveret blomkål, nye løg, spidskål og cremet morkelsauce.

Nye Helnæs kartofler serveres til alle hovedretter så snart sæsonen begynder.



Desserter

- (fra 20. maj) Konditorens jordbærtærte med jordbærcoulis og vaniljeis.
- Mandel/rabarbertærte med hvid chokoladecreme og rabarber is.
- Vores "Coupe" med panna cotta, friske jordbær, sorbet, marengs, sprød karamel og Valrhona Dulcey sifon.
- Rabarbertrifli med makroner i rom, vaniljeis og skovmærkeskum.
- 4 slags økologiske danske oste med rødvinssyltede nødder og hjemmelavet knækbrød.

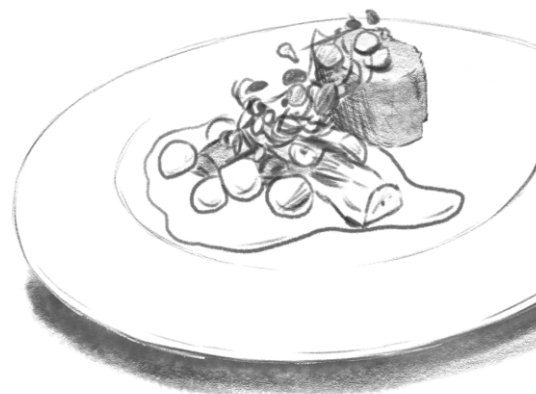


Natmad

- "Danmark rundt" et udvalg af spændende oste fra forskellige landsdele og dansk charcuteri serveret med økologisk brød. (tillæg kr. 25,00 pr. person)
- Frikadeller med kartoffelsalat, surt og rugbrød.
- Suppe, kartoffel/porre eller asparges.
- Hotdogs med smørbagt pølsebrød samt traditionel garniture.
- Biksemad med spejlæg, hjemmesyltede rødbeder og rugbrød.

Skulle der blandt jeres gæster være vegetarer, diabetikere eller allergikere, kan køkkenet sammensætte en speciel menu.

Børnemenuer efter aftale.



Juli - August



Velkomstdrink

- Sommerens aperitif: mousserende hvidvin kombineret med køkkenets hjemmelavede sirup baseret på friske bær og basilikum.
- Mousserende hvidvin med hyldeblomstsaft.
- Moscato d'Asti - Italiensk mousserende, halvsød hvidvin.
- Cremant de Alsace - Mousserende Frankrig.
- Pol Roger Brut, Champagne. *(tillæg kr. 35,00 pr. person)*
- Til velkomsten kan vi tilbyde saltristede mandler og sprøde rugchips med svampecreme. *(tillæg kr. 55,00 pr. person)*

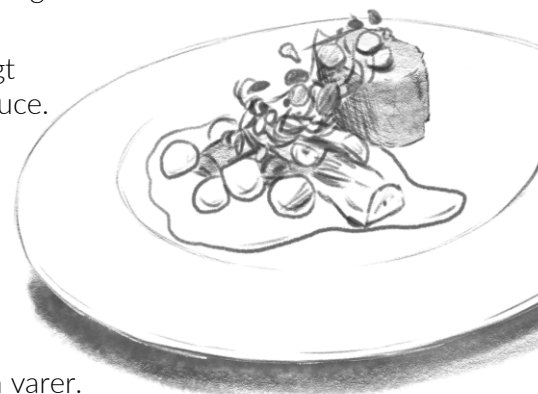
Forretter

- Vores egen skinke med syltede asparges, sprød rødbede og aspargesmayo med løvstikke.
- Ristet kulmule med porrer, tomat, bronzefennikel og beurre blanc.
- Varmrøget Hiddenfjord laks fra eget røgeri med radiser, agurk, purløg og mayo med krydderurter fra parken
- Fynske øko tomater i forskellige teksturer med håndpillede rejer og frisk basilikum
- Stegt havtaske med spæde løg, friske ærter, ristede kantareller og sauternesauce. *(tillæg kr. 55,00 pr. person)*

Hovedretter

- Økologisk Dansk gårdslagtet okse fra Spis min gris, rosastegt tykstegsfilet og braiseret kalveskank i sprød panko med crudite af gulerod, ærtepurè, sauteret spinat, bagt gulerod og kalveskysauce.
- Bryst af Hopballe Mølle kylling med majs ala francaise, brombær og Karl Johan svampesauce.
- Økologisk svinefilet fra Spis min gris, sprøde flæskesvær, saltbagt rødbede, lun salat med blomkål og hasselnødder, hertil trøffelsauce.
- Stegt Pighvar med sprødt kyllingeskind, smørdampede majs, asparges, broccoli og cremet morkelsauce. *(tillæg kr. 75,00 pr. person)*
- Krondyr ryg og kroket med vildt ragout, tyttebær, stegte kantareller, svampepurè og honningbagte gulerødder med enebær. *(tillæg kr. 65,00 pr. person)*

Nye Helnæs kartofler serveres til alle hovedretter så længe sæsonen varer.



Desserter

- Friske bær med engelsk vaniljecreme, blåbær is og havrekiks.
- Blommetærte med whisky is, blommepurè, nøddetuilles og valnøddecrumble.
- Trifli med bærkompot, nougat knas, skovmærkeskum samt bærsorbet.
- Vores "Coupe" med citronmousse, hvid chokoladebrownie, friske hindbær, macaron, blød marengs, broken gel, karamelliserede mandler og vaniljeis.
- 4 slags økologiske danske oste med rødvinssyltede nødder og hjemmelavet knækbrød.

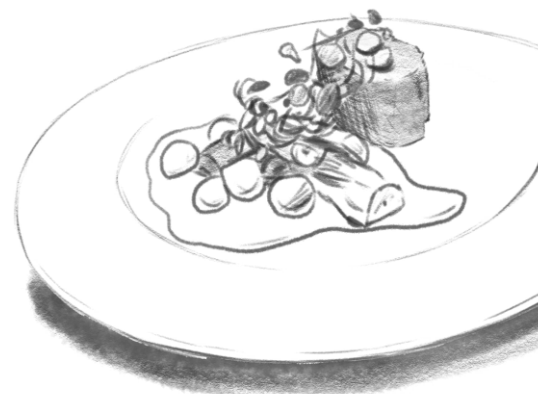


Natmad

- "Danmark rundt" et udvalg af spændende oste fra forskellige landsdele og dansk charcuteri serveret med økologisk brød. (tillæg kr. 25,00 pr. person)
- Frikadeller med kold kartoffelsalat, rugbrød og surt.
- Suppe, kartoffel/porre eller asparges.
- Hotdogs med smørbagt pølsebrød samt traditionel garniture.
- Bixemad med spejlæg, hjemmesyltede rødbeder og rugbrød.

Skulle der blandt jeres gæster være vegetarer, diabetikere eller allergikere, kan køkkenet sammensætte en speciel menu.

Børnemenuer efter aftale.



September – November



60-90% økologi

Velkomstdrink

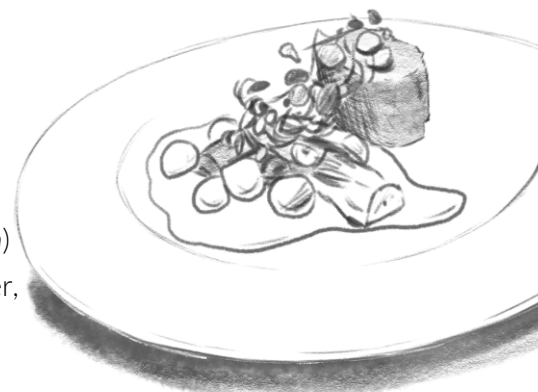
- Efterårets Aperitif: mousserende hvidvin kombineret med sirup på æble, appelsin, kanel, nellike og stjerneanis.
- Mousserende hvidvin med hyldeblomstsaft.
- Moscato d’Asti – Italiensk mousserende, halvsød hvidvin.
- Cremant de Alsace - Mousserende Frankrig.
- Pol Roger Brut, Champagne. *(tillæg kr. 35,00 pr. person)*
- Til velkomsten kan vi tilbyde saltristede mandler og sprøde rugchips med rygeostecreme. *(tillæg kr. 55,00 pr. person)*

Forretter

- Bagt kuller med syltede rødbeder, vagtelæg, bacon, mild sennepssauce og brøndkarse.
- Ristet skærising med porre og efterårskål i Beurre Blanc, hasselnødder, samt krydderurter fra parken.
- Carpaccio af gravet krondyr, syltede bær, glaskål, svampemayo, blegselleri og sprødt brød.
- Varmrøget laks fra vores ”røghus” med persillecreme, grønkålssalat med æble vinaigrette og røgede mandler.
- Vores egen skinke med syltede skorzonerrødder, selleriremoulade og chips af skorzonerrød.

Hovedretter:

- Økologisk Dansk Gårdslagtet okse fra Spis min gris, rosastegt tykstegsfilet og braiseret skank i sprød pankø med brændt porre, pommes Anna, saute af svampe, knoldselleri og persille. Hertil rødvinssauce.
- Økologisk svinefilet fra Spis min gris stegt med enebær, bagt æblepuré, ristede jordskokker, sprøde flæskesvær og sauce med sort trompetsvamp.
- Krondyrryg og krocket med dyreragout, savoykål med bacon og nødder, syltet æble, svampepure og sauce med Mandala peber. *(tillæg kr. 65,00 pr. person)*
- Stegt Helleflynder med spinat, gulerødder som sylt, salat og dampet, serveret med muslingesauce. *(tillæg kr. 65,00 pr. person)*
- Svampefarseret Hopballe Mølle kylling med stegte persillerødder, gule beder glaseret i æbleeddike, persillepuré og trøffelsauce.



Desserter

- Pære/mandeltærte med saltkaramel og is med yoghurt og citrusurter samt nøddetuilles.
- Vores "Coupe" med whiskymousse, syltede blommer, marengs, valnødder, nøddepraline, blomme is og skum på Valrhona Caramelia.
- Trifli med æblekompot, makroner dryppet med sherry, karamel is og creme Chantilly på toppen.
- Mørk chokoladecake i 2 lag, brombærpuré med rom, vaniljeis og krystalliseret chokolade.
- 4 slags Danske økologiske oste med rødvinssyltede nødder og hjemmelavet knækbrød.

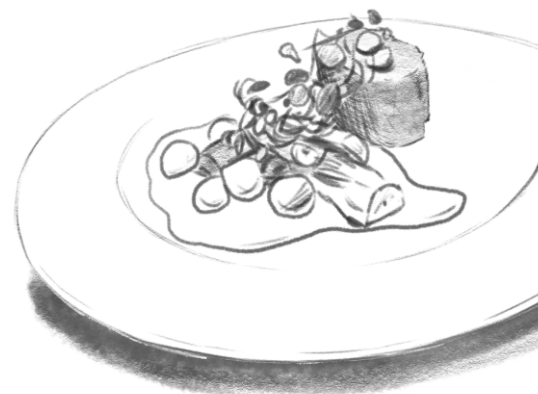


Natmad

- "Danmark rundt" et udvalg af spændende oste fra forskellige landsdele og dansk charcuteri serveret med økologisk brød. (tillæg kr. 25,00 pr. person)
- Frikadeller med kold kartoffelsalat, rugbrød og surt.
- Suppe, kartoffel/porre eller asparges.
- Hotdogs med smørbagt pølsebrød samt traditionel garniture.
- Biksemad med spejlæg og syltede rødbeder og rugbrød.

Skulle der blandt jeres gæster være vegetarer, diabetikere eller allergikere, kan køkkenet sammensætte en speciel menu.

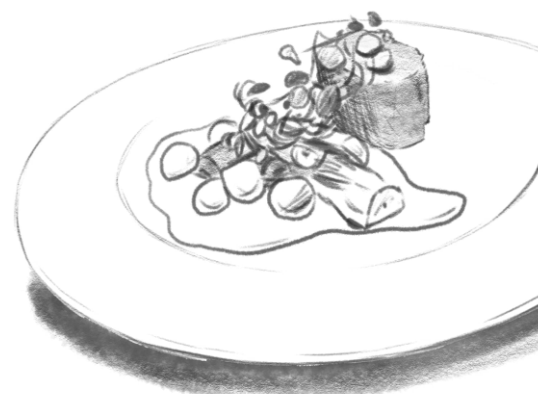
Børnemenuer efter aftale.



Á la carte



Velkomstdrink	Kr. 95,00
3-retters menu	Kr. 595,00
Ekstra ret	Kr. 125,00
Kaffe/the, hjemmelavet kransekage og chokolade	Kr. 95,00
Natmad	Kr. 95,00
Kaffe/the og småkager	Kr. 55,00
Husets vine, øl og vand ad libitum under middagen	Kr. 375,00
Husets vine, øl og vand ad libitum fra 18.00-02.00	Kr. 585,00
Bryllupskage "selv medbragt"	Kr. 35,00
Bryllupskage pr. person	Kr. 120,00
Cocktailløsning 5 forskellige drinks (Limoncello Sprits, Gin og pære, Dark n stormy, Moscow mule og Gin tonic)	Kr./stk. 85,00
Børn (2-12 år – selskabspakke)	50% af pakkens pris
Vielse i parken	kr. 2.000,00
Fordeling af gaver mv. på gæsters værelser	Kr. 500,00



Snacks ifm. receptioner



60-90% økologi

2 slags mini sandwich	Kr. 85,00
Chips og salt mandler	Kr. 45,00
Grøntsags snacks	Kr. 45,00
Til velkomsten: 2 blinis med kaviar (10 g)	Kr. 165,00
Opgradering til bobler hele dagen og bedre vine	Kr. 150,00
Min. 60 voksne ifm. med selskabspakke, hele huset for sig selv	Kr. 25.000,00

Overnatning

Overnatning i forbindelse med selskabsarrangementer:

Pris pr. person inkl. morgenbuffet	Kr. 395,00
Overnatning for børn under 12 år	Kr. 220,00
Tillæg pr. værelse på 1. sal	Kr. 600,00
Morgenbuffet (ekstra kuverter)	Kr. 150,00

Forbehold for eventuelle prisændringer

