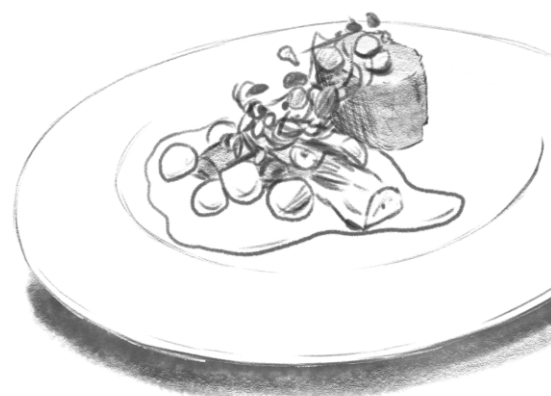


Selskabskort 2024/2025



På Gl. Avernæs ser vi økologi som noget naturligt i vores gastronomiske univers, hvor vægten er lagt på gode, sæsonfriske og helst lokale råvarer.



Middagsarrangement



5 timers middagsarrangement fra 12.00-17.00

Velkomstdrink

3-retters menu

Kaffe med sødt

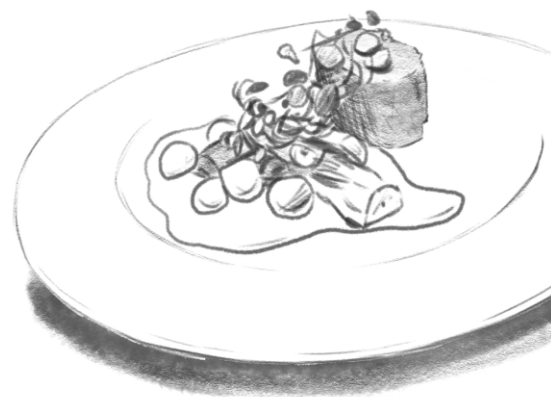
Blomster og lys

Middagsarrangement kr. 895,00 pr. person

Middagsarrangement kr. 1.095,00 pr. person
inkl. husets øl, vand og vin ad libitum

Priserne er gældende ved minimum 20 personer.

*Ved arrangement ud over 5 timer beregnes
et serveringstillæg på kr. 55,- pr. person.*



GL. AVERNÆS
SINATUR HOTEL
& KONFERENCE

Heldagsarrangement



Heldagsarrangement fra 15.00-02.00

Kage 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

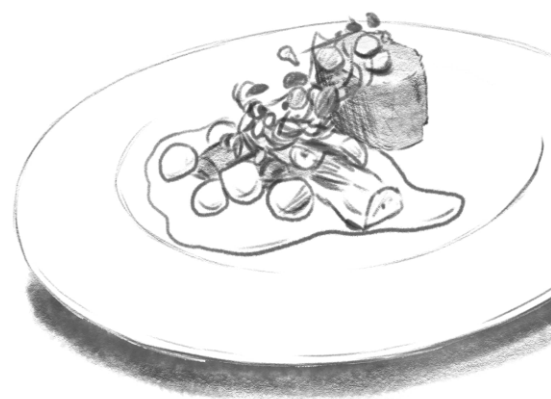
Blomster og lys

Heldagsarrangement kr. 1.695,00 pr. person

Prisen er gældende ved minimum 20 personer.

Ved fest i Helnæssalen er det min. 45 personer.

Efter kl. 02.00 eller ved ankomst før kl. 15.00 beregnes et serveringstillæg på kr. 75,- pr. person pr. påbegyndt time.



GL. AVERNÆS
SINATUR HOTEL
& KONFERENCE

Helaftensarrangement



Helaftensarrangement fra 18.00-02.00

Velkomstdrink

3-retters menu

Øl, vand og vin ad libitum

Kaffe med sødt, cognac og likør

Natmad

Blomster og lys

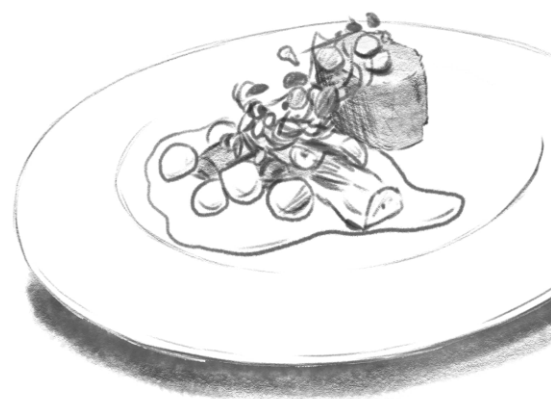
Helaftensarrangement

kr. 1.450,00 pr. person

Prisen er gældende ved minimum 20 personer.

Ved fest i Helnæssalen er det minimum 45 personer.

Efter kl. 02.00 eller ankomst kl. 17.00 beregnes et serveringstillæg på kr. 75,- pr. person pr. påbegyndt time.



GL. AVERNÆS
SINATUR HOTEL
& KONFERENCE

Bryllup



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

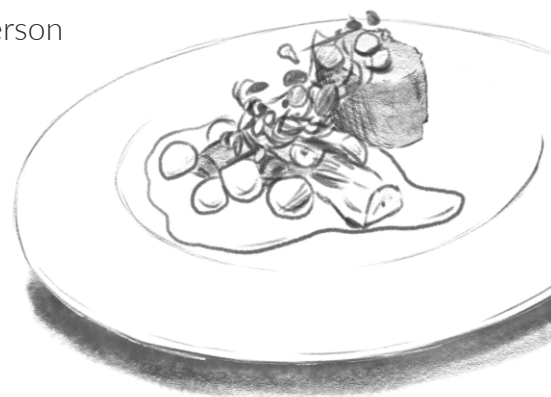
Blomster og lys. Ønsker man at bestille fx brudebuket mm kommer det oven i prisen.

Heldagsarrangement

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.



Menuer december – april



60-90% økologi

Velkomstdrink

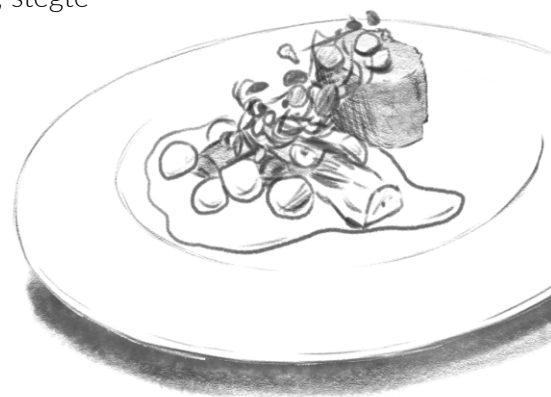
- Vinterens aperitif: mousserende hvidvin kombineret med køkkenets hjemmelavede sirup baseret på æble, pære og vanilje.
- Mousserende hvidvin med hyldeblomstsaft.
- Moscato d'Asti – Italiensk mousserende, halvsød hvidvin.
- Cremant de Alsace – mousserende, Frankrig.
- Pol Roger Brut, Champagne. *(tillæg kr. 35,00 pr. person)*
- Til velkomsten kan vi tilbyde saltristede mandler og sprøde rugchips med rygeostecreme. *(tillæg kr. 55,00 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 skorzonnerødder og chips af skorzonnerødder, 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 med kroketter af dyreragout, syltet æble, svampepuré, smørstegte rosenkål, Pommes Anna og timiansauce. *(tillæg kr. 65,00 pr. person)*
- Svampefarseret Hopballe Mølle kylling med grillede rodfrugter, stegte svampe, syltede stikkelsbær og sauce med krydderurter.
- Svinefilet af fynsk velfærdsgris med bagte jordskokker, rosenkål, æbler og trøffelsauce.
- Økologisk gårdslagtet dansk okse fra Spis min gris, rosastegt tyksteg og braiseret skank i sprød pankø. Smørdampet porre, gulerod som puré og bagt med vores egen honning og timutpeber. Hertil skysauce.
- Stegt helleflynder med frikasse af selleri, svampe, persille og skalotteløg, brunet smør og aspargeskartofler. *(tillæg kr. 65,00 pr. person)*



GL. AVERNÆS
SINATUR HOTEL
& KONFERENCE

Desserter

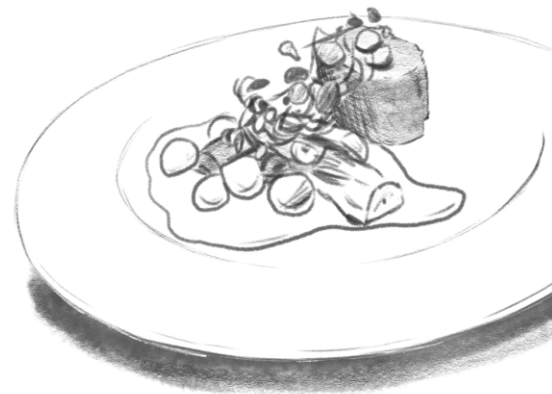
- Vores "Coupe" vanilje panna cotta, broken gel, bærsorbet, sprød marengs, mandelpraline, sprød mandel og tørret kornblomst.
- 4 stk. økologiske danske oste med nøddechutney og smørristet rugbrød.
- Mørk chokoladecake i 2 lag, brombærpure med rom, vaniljeis og krystalliseret chokolade.
- Trifli med æblekompot, 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 special menu.

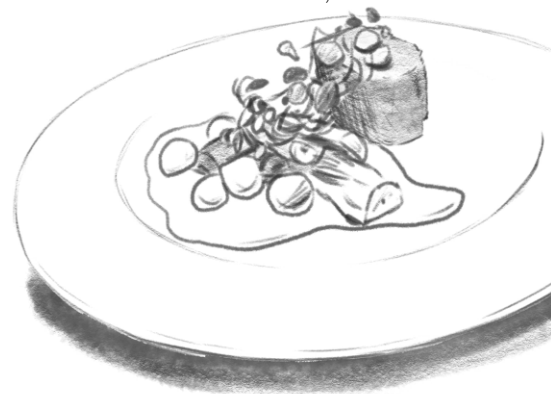
Børnemenuer efter aftale.



À 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
Receptions gæster	Kr. 225,00
Cocktailløsning 5 forskellige drinks (Limoncello Sprints, 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
<i>Er gaverne med navne, og dermed skal stiles til specifikke værelser, kan der opkræves tillæg for levering, alt efter hvor meget ekstra tid der bruges på opgaven.</i>	



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

Fest hvor hele huset er reserveret til jer

Min. 60 voksne ifm. med selskabspakke, hele huset for sig selv	Kr. 25.000,00
--	---------------

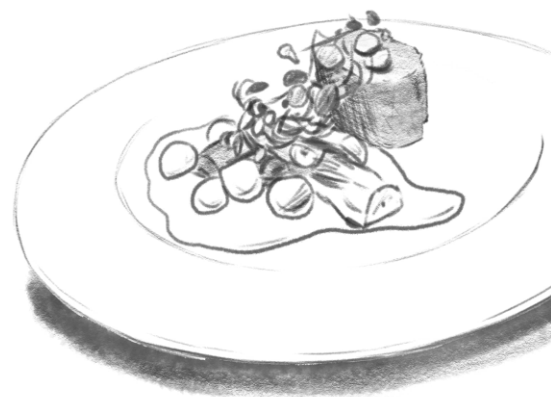
Overnatning ifm selskab

Pris pr. person inkl. morgenbuffet	Kr. 500,00
Tillæg, lux værelse 1. sal	Pr værelse kr. 600,00
Tillæg, suite 1. sal	Pr værelse kr. 800,00

Morgenbuffet (ekstra kuverter)	Kr. 150,00
--------------------------------	------------

Check ind fra kl. 14.00 på ankomstdagen
Check ud kl. 10.00 på afrejsedagen (kl. 11.00 om søndagen)

Der tages forbehold for eventuelle prisændringer.
Ingen selskaber på helligdage.



GL. AVERNÆS
SIGNATUR HOTEL
& KONFERENCE