



## Velkomstdrink

Mousserende vin el. hyldeblomst

## Konfirmationsbuffet

3-retters buffet

Husets vine, lokale øl & blandet vand ad libitum

## Kaffe/te

Serveres med sødt fra egen konditor

## Natmad

(Kun ved 8 timers arrangement)

Vælges ud fra Sinaturs Sæsonmenu

## Opdækning

Festpakken er inklusiv, eget lokale, duge, servietter, vores blomster & levende lys eller lamper

---

Festarrangement 8 timer: kr. 1.165,- pr. pers. (min. 25 pers.)

Festarrangement 6 timer: kr. 975,- pr. pers. (min. 25 pers.)

Børn under 13 år er halv pris.

---



## Tilkøb konfirmation 2025

Bar med gængse spiritus 3 timer	DKK	275,00
Bar med gængse spiritus 2 timer	DKK	215,00
Opgradering til fadøl	DKK	40,00
Opgradering af vine	-	
Opgradering af velkomst med sabling	-	
Avec til kaffen	DKK	60,00
Nødder & salte snacks	DKK	45,00
Konditorkage	DKK	75,00
Opgradering af blomsterdekorationer fra Lottes Blomster. <i>Fra-pris</i>	DKK	200,00
Natmad ved 6 timers arrangement	DKK	125,00
ST. Værelse med morgenmad - Enkelt	DKK	798,00
ST. Værelse med morgenmad - Dobbelt	DKK	998,00



## Forretter

Friteret kylling med urtemayo

Koldrøget laks med rygeost, fennikel & sprød surdej

Æg fra Stokmosegaard med håndpillede rejer & dild creme

Spæde salater med bacon, Vesterhavs ost & dressing

Klassisk tartelet med Hopballemølle kylling

## Hovedretter

Stegte grøntsager med ristede nødder & urter

Dampet fisk med grønt & kold urtesauce

Langtidsstegt gris med grillede løg

Hjertesalat med bagte tomater & forårsgrønt

Ristede kartofler med urter fra haven

Sky sauce

Mild chili Aioli



## Desserter

Gateau marcel chokoladekage

Mandelbund med jordbærmousse

To slags danske gårdoste med sprødt & sødt

---

## Til kaffen

Sinators flødeboller & cookies

## Natmad

*Vælg mellem*

Hotdogs med tilbehør

Grøntsagstærter salat & dressing

Cremet suppe med friskbagt brød