



Konfirmation 2025

Hos os er stemning og gastronomi i højsædet



GL. AVERNÆS

SINATUR HOTEL
& KONFERENCE



Velkommen til konfirmation på Gl. Avernæs!

På Gl. Avernæs ser vi økologi som noget naturligt i vores gastronomiske univers, hvor vægten er lagt på gode, sæsonfriske og helst lokale råvarer. På de følgende sider kan I se vores konfirmationspakker med indhold og pris.

Al planlægning af konfirmationen fra start til slut foregår i samarbejde med vores Restaurantchef Laila Høi, så alt bliver lige som I drømmer om.

Vi glæder os til at danne ramme om jeres store dag.

Kontakt os for en uforpligtende
samtale/rundvisning på
tlf. 6373 7373 eller mail glavernaes@sinatur.dk



Konfirmationsmenu

Forretter

Avernæsskinken, hertil grønne asparges i ramsløgs Beurre blanc og sprød rug.

Bagt kuller med muslingesauce, blomkål, porrer og bronzefennikel.

Håndpillede rejer med salat, rimmert agurk, tørret tomat og citronmayonnaise.

Varmrøget Hiddenfjord laks fra vores "røghus", hjertesalat, urter fra haven, røgede mandler og ramsløgsmayonnaise.

Røget okseinderlår med radiser, syltede jordskokker, chips og urtemayonnaise.

Hovedretter

Sprød tærte med stegte grønsager, hjemmesylt, hertil luftig creme på brunet smør.

Svampefarseret Hopballe kylling med grillede rodfrugter, stegte svampe, syltede stikkelsbær og sauce med krydderurter.

Økologisk svinefilet fra Spis Min Gris med bagte jordskokker, kål, friske æbler og trøffelsauce.

Desserter

Vores "Coupe" med vanilje panna cota, friske jordbær, sorbet, marengs, sprød karamel og Valrhona Dulcey sifon.

Rabarbertrifli med vaniljeis, skovmærkeskum, makroner, rabarberkompot og glaserede mandler.

Chokoladebrownie med vanilje is, hasselnøddepraline, crumble og bær coulis.

Natmad – tilkøb til kr. 125.- pr. person

"Byg selv" burger med brioche boller og økologisk oksekød.

Frikadeller med kold kartoffelsalat, rugbrød og surt.

Hotdogs med smørbagt pølsebrød samt traditionel garniture.

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

Børnemenuer efter aftale.



Konfirmationspakke 2025

Velkomstdrink

Tre retters menu (buffet tillæg kr. 100.- pr. person)

Øl, vand og vin under hele arrangementets varighed

Kaffe/the og chokoladekugler

Konfirmationspakke kr. 1.230.- pr. person

Konfirmationspakke, som buffet kr. 1.330.- pr. person

Min. 30 personer

Konfirmationspakke som aften kr. 1.330.- pr. person

(Ankomst efter kl. 15.00)

(Tillæg 100,- ved buffet)

Tillæg natmad + ekstra time kr. 150.- pr. person

Arrangementets varighed 7 timer, herefter kr. 55.- pr. person pr. påbegyndt time.

Børn under 12 år halv pris.





Generelle betingelser

Ved konfirmationer på helligdage, tilkommer et tillæg på kr. 100 pr. person (for at dække helligdagstillæg).

Priserne er gældende ved minimum 20 personer.

Ved ønske om specifikt lokale:

Min. 20 gæster i Oktagonen

Min. 45 gæster i restauranten

Min. 55 gæster i Helnæs salen

Overnatning

Overnatning i forbindelse med selskabsarrangementer:

Pris pr. person – inkl. morgenbuffet kr. 500,-

Tillæg, lux værelse 1. sal pr. værelse kr. 700,-

Der tages forbehold for eventuelle prisændringer.



Få en idyllisk spiseoplevelse

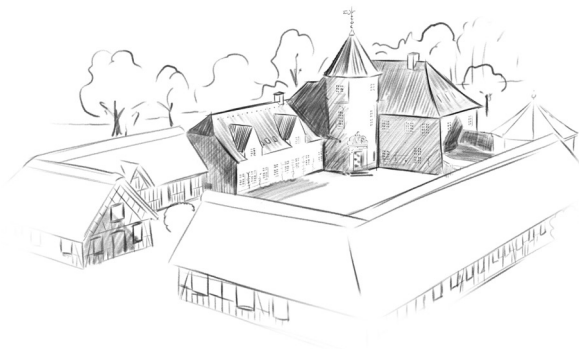
På Agernæs, lige på kysten af Helnæsbugten og Det Sydfynske Øhav, ligger smukke Gl. Avernæs.

Med udsigt til park, skov, strand og vand, mad i særklasse samt tjenere med nærvær, gør vi alt for at give jer en fantastisk oplevelse og en konfirmationsfest I aldrig glemmer.





Vores team står altid klar
til at hjælpe jer



Helnæsvej 9 / 5631 Ebberup / Tlf. +45 6373 7373
glavernaes@sinatur.dk / sinatur.dk