



# Bryllup 2026

Hos os er stemning og gastronomi i højsædet



**GL. AVERNÆS**

SINATUR HOTEL  
& KONFERENCE



## Velkommen til bryllup 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 bryllupspakker med indhold og pris. Menuforslag er klar ultimo 2025.

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

Planlægger I bryllup kan I få svar på flere praktiske spørgsmål på siden <https://www.sinatur.dk/gl-avernaes/bryllup-paa-gl-avernaes>

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](mailto:glavernaes@sinatur.dk)



# 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

Natmad

Blomster og lys til bordene.

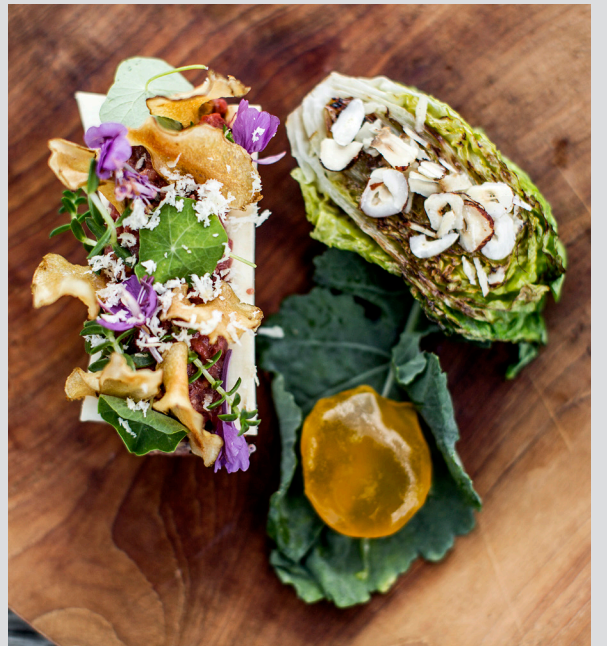
*Ønsker man at bestille f.eks. brudebuket m.m. kommer det oven i prisen.*

## **Helaftensarrangement kr. 1.845.- 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.*





# Den helt rigtige bryllupskage!

Vi tilbyder at lave bryllupskagen, når I holder bryllup her på Sinatur Hotel Gl. Avernæs.  
Kagerne er baseret på gode råvarer – det kan man smage!  
Hvert år fremstiller vores konditor flotte, smukke og velsmagende kager til årets bryllupper.  
For at opnå den allerbedste oplevelse er kagerne sammensat så smagene er afstemt efter bunde, mousser og frugter.  
Alle bunde kan erstattes med almindelige lyse lagkagebunde og kagen overtrækkes med hvid chokoladecreme.

## *Forslag 1*

Hvide chokoladebunde  
Æblemousse  
Hvid chokoladecreme

## *Forslag 2 ( kan laves glutenfri)*

Mandelbunde  
Hyldeblomst mousse  
Rarbarber mousse

## *Forslag 3*

Hvide chokoladebunde  
Champagnemousse  
Jordbærmousse med friske jordbær og jordbærkompot

## *Forslag 4*

Browniebunde  
Hindbærmousse med friske hindbær og hindbærkompot  
Hvid chokolade creme





## Snacks ifm. receptioner

2 slags mini sandwich kr. 95.-

Chips og salt mandler kr. 50.-

Grøntsags snacks kr. 65.-

Til velkomsten: 2 blinis med kaviar (10 g) kr. 165.-

Opgradering til bobler hele dagen og bedre vine kr. 175.-

---

## Fest hvor hele huset er reserveret til jer

Min. 60 voksne ifm. med selskabspakke

+ grundtillæg kr. 25.000.-

---

## Overnatning ifm. bryllup

Pris pr. person inkl. morgenbuffet kr. 550.-

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

Tillæg, suite 1. sal pr. værelse kr. 1000.-

Morgenbuffet (ekstra kuverter) kr. 150.-

*Check ind fra kl. 14.00 på ankomstdagen*

*Check ud kl. 10.00 på afrejsedagen (kl. 11.00 om søndagen)*





# Generelle betingelser

Priserne er gældende ved minimum 20 personer.

Ingen selskaber på søn- og helligdage.

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

Børnemenuer efter aftale.

Ved ønske om specifikt lokale:

Min. 20 gæster i Oktagonen

Min. 45 gæster i restauranten

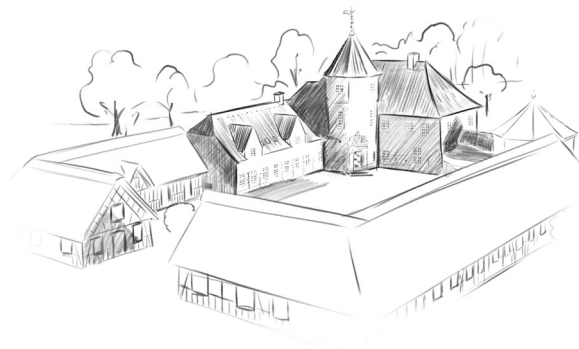
Min. 55 gæster i Helnæs salen

Der tages forbehold for eventuelle prisændringer.





Vores team står altid klar  
til at hjælpe jer



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