



Julemiddag på Gl. Avernæs 2025

Glæd dig til en julemiddag i eventyrlige omgivelser på Gl. Avernæs, hvor rammerne oser af julestemning. Vores kokke har sammensat en menu med en kærlig twist af sæsonens lokale og økologiske råvarer.

4 retters julemiddag m. tilhørende vinmenu

I alt pr person 995,- kr

- Lynstegte færøske kammuslinger, røget jordskokke panna cota, sprød rug, chips, syltede glaskål og karse
Vin: 2021 Roero Arneis, Elisa, Piemonte
- Stegt Helleflynder, sauteret spinat, ristede persillerødder, bolchebeder og cremesauce med brunet smør.
Vin: 2022 Chablis "Saint Pierre", Domaine Henri Richard
- "Wellington" af økogris fra lillegården og dansk and, svampe i sprød pankø. Hertil trøffelsauce, kartoffel og gulerødder glaseret i vores egen honning.
Vin: 2018 Ortalecia, Domaine Peter Sichel, Vallee Du Cucugnan
- Tiramisu ala Gl. Avernæs med amaretto, Nyborg likør, julethe, tørret kirsebær og brunkage.
Vin: Recioto de Soave, La Cappuccina, Italien

Tilkøbsmuligheder

Konditorens juleknas m. gløgg og kaffe/the kl. 15.00	kr. 125,-
Velkomstbobler m. sprøde snacks	kr. 150,-
Kaffe/the m. sødt efter middagen	kr. 65,-
Natmad	kr. 125,-
Overnatning incl. morgenmad	fra kr. 500,-

Alle priser oplyst pr. person og incl. moms.

Har du spørgsmål eller vil du reservere dit julearrangement hos os?

Vi er klar til at hjælpe dig på tlf 6373 7373 eller på mail glavernaes@sinatur.dk



GL. AVERNÆS
SINATUR HOTEL
& KONFERENCE

Helnæsvej 9 • 5631 Ebberup