



Hold din næste fest på Haraldskær

Hos os er stemning og gastronomi i højsædet



HARALDSKÆR

SINATUR HOTEL
& KONFERENCE



Fest på herregården

– midt i den frodige Vejle Ådal

Haraldskær byder dig velkommen i smukke historiske omgivelser, tæt på naturen og med stor fokus på stemning og atmosfære. Vores restaurant og lokaler danner perfekte rammer om glædelige stunder, som sent vil glemmes.

Menuen til din fest sammensættes med stor omhu og alt tilberedes fra bunden. Vi finder råvarer og inspiration i naturen og vi bestræber os så vidt muligt på at købe lokalt og økologisk. Hos os får du en udsøgt smagsoplevelse, som både du og dine gæster vil huske.

Har du særlige ønsker til menuen, efterkommer vi selvfølgelig også dette.

Kontakt os

Hvis du har spørgsmål eller ønsker at booke lokaler, skal du være meget velkommen til at kontakte os for en nærmere snak. Find vores kontaktinformationer på bagsiden.



Menuvalg

På Haraldskær vægter vi bæredygtighed og brugen af lokale råvarer højt.

Derfor vil menuen variere fra årstid til årstid. Vi bestræber os på at skabe spændende retter, ud fra de råvarer køkkenet har til rådighed.

Eksempel på sæsonmenu:

Havtaske – Ægte sauce – Asparges – Urter

Lun havtaske, syrlig hollandaise, smørdampede danske hvide asparges og friske, aromatiske urter

Sommerbuk – Sennepskorn – Ramsløg

Tyndt skåret røget sommerbuk serveret med syltede syrlige sennepskorn, ramsløgsmayonnaise, salat og syltede hybenroser

Kylling – Ærter – Små gulerødder

Dansk kylling, friske ærter, ærtepuré og nye gulerødder, nye danske kartofler med smør og persille samt timiansauce

Danske økologiske oste

Med hjemmesyltede sager og sprødt brød

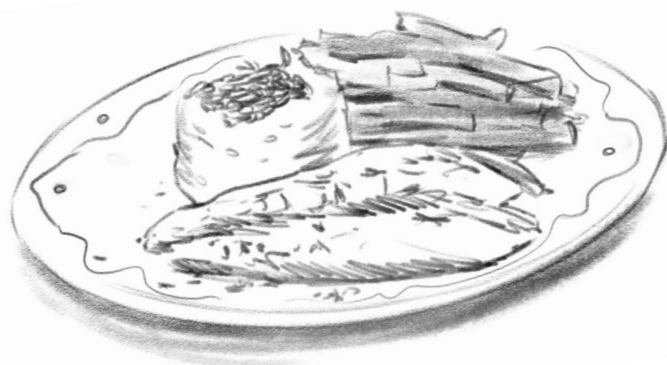
Blondie – Rabarber – Skovsyre

Hvid chokolade blondie serveret med syltede rabarber, sorbet, hvid mousse og skovsyre

3 retter pr. kuvert 498,-

4 retter pr. kuvert 568,-

5 retter pr. kuvert 628,-





Snacks + 3 eller 6 serveringer

Snacks + 6 retter eksempel:

- Snacks: Chips på danske linser og urtemayo / Kroketter og svampemayo / Sæsonens fermenterede grønt
- Forret: Kantareller – Confiterede kartofler – Trøffelsoubise – Sprød brioche – Purløg
- Mellemret: Havtaske – Skummende krabbesauce – Fermenteret glaskål
- Mellemret: Bouillon – Selleri – Gås fra Gothenborg – Ravioli
- Hovedret: Krogmodnet gris – Portvinssauce – Glaserede rødløg – Rødbeder – Brombær
- Ost: Danske økologiske oste – Hjemmesyld – Sprødt brød
- Dessert: Mirabeller – Hindbær – Butterdej – Is på mælk fra Nørgårds Mejeri

6 retter vegetarisk (med æg og mælk) eksempel:

- Snacks: Chips på danske linser og urtemayo / Kroketter og svampemayo / Sæsonens fermenterede grønt
- Forret: Kantareller – Confiterede kartofler – Trøffelsoubise – Sprød brioche – Purløg
- Mellemret: Røget tempeh – Sauce på kefir og purløg – Fermenteret glaskål
- Mellemret: Bouillon – Selleri – Ingrid ærter – Ravioli
- Hovedret: Saltbagt selleri – Svampe – Portvinssauce – Glaserede rødløg – Rødbeder – Brombær
- Ost: Danske økologiske oste – Hjemmesyld – Sprødt brød
- Dessert: Mirabeller – Hindbær – Butterdej – Is på mælk fra Nørgårds Mejeri

3 snacks + 3 serveringer efter køkkenchefens valg 499,-

3 snacks + 6 serveringer efter køkkenchefens valg 700,-



Festarrangement

Festarrangement i eget lokale

- Velkomstdrink Cremant d' Limoux, øko
- Sæsonens menu
- Husets økologiske vine, økologisk saft, sodavand og øl under middagen
- Kaffe/te med sødt
- Valgfri natmad
- Sæsonens blomster fra Regitzes have, lys, opdækning og isvand

Desserten serveres senest kl. 23.00

Min. 25 pers.

3 retter inkl. husets vin,
øl/vand ad libitum

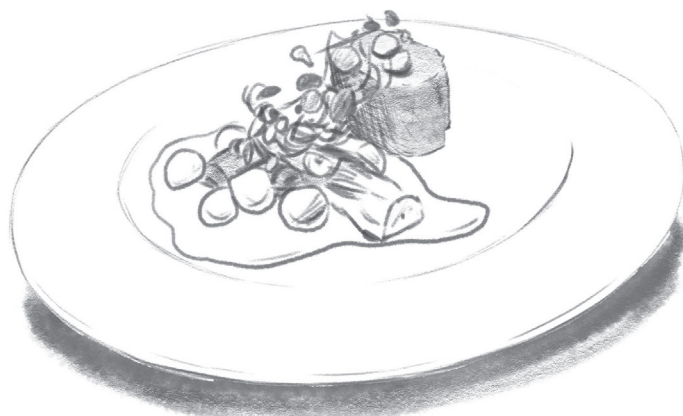
Pr. kuvert 1.100,-

4 retter inkl. husets vin,
øl/vand ad libitum

Pr. kuvert 1.200,-

5 retter inkl. husets vin,
øl/vand ad libitum

Pr. kuvert 1.300,-





Festarrangement

Festarrangement i eget lokale samt stuerne

- Velkomstdrink Cremant d' Limoux, øko
- Sæsonens menu
- Husets økologiske vine, økologisk saft, sodavand og øl under middagen
- Kaffe/te med sødt
- Valgfri natmad
- Sæsonens blomster fra Regitzes have, lys, opdækning og isvand

Desserten serveres senest kl. 23.00

Min. 50 pers.

3 retter inkl. husets vin,
øl/vand ad libitum

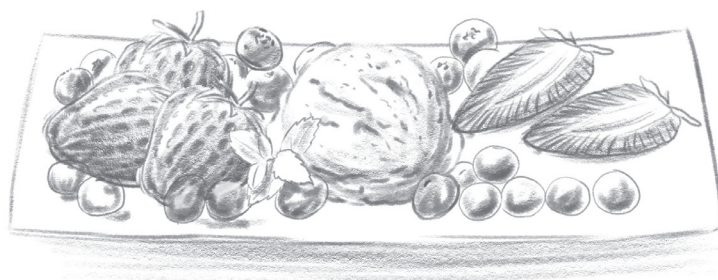
Pr. kuvert 1.200,-

4 retter inkl. husets vin,
øl/vand ad libitum

Pr. kuvert 1.300,-

5 retter inkl. husets vin,
øl/vand ad libitum

Pr. kuvert 1.400,-





Tilkøbsmuligheder

Bryllupsreception

Bryllupskage fra La Nouvelle med Moscato d'Asti
Salte snacks, sprøde brød og dip
Fadøl, hvidvin og blandet vand

Pris pr. kuvert i 2 ½ time 300,-

Bryllupskage

Fra La Nouvelle

Pris pr. kuvert fra 135,-

Velkomstsnavs

Salte snacks, sprøde brød og dip

Pris pr. kuvert 35,-

Amuse Bouche

Blinis - Rogn - Mayo - Karse
Sprød krogket - Svampe mayo - Urter
Sprødt brød - Rørt laks - Purløg

Pris pr. kuvert 1 stk. 50,- / 3 stk. 135,-

Caviar fra Stokkeby, 50 g 600,-

Fustage østers til dagspris

Bar 90,- pr. person pr. time eller afregnes efter forbrug

Ta'selv bar med øl, vin og sodavand

Drinksbar med 4 drinks varianter samt øl og vand

**2 timer med drinks samt 2,5 time med øl og vand
(f.eks. fra kl. 24.00-02.30)**

300,- pr. person (min. 50 pers.)

Natmad

Vælg mellem:

Æggekage

med flæsk, rødbeder, rugbrød,
sennep og salat

Sæsonens grøntsagsuppe

med surdejsbrød og rørt smør

Sliders - veganske

med røget tempeh og coleslaw

Pølsebord

med danske specialiteter, rørt smør
og friskbagt surdejsbrød

Sliders

med Svendborg gris og »kål« slaw

Hotdogs

med slagterpølser og klassisk garniture

Pris pr. kuvert 125,- (Min. 25 pers.)

Natmad serveres senest kl. 02.00

Øl	45,-
Soft og sodavand	40,-
Cremant d'Limoux pr. flaske	478,-
Husets vin pr. flaske	348,-
Cognac eller likør	48,-
Flaske gin, vodka eller rom	1.050,-
Diverse Mix'er fra	200,-





Frokostarrangement

Fra kl. 12.00-19.00 i eget lokale

- Velkomstdrink Cremant d' Limoux, øko
- Sæsonens menu
- Kaffe/te med sødt
- Valgfri natmad
- Sæsonens blomster fra Regitzes have, lys, opdækning og isvand

Min. 25 pers.

3 retter pr. kuvert 768,-





Konfirmationsmenu 2025

Velkomstdrink

Cremant d`Limoux, Øko til de voksne og økosaft til børnene

3 retters konfirmations menu

Forret vælg mellem:

Sæsonens røgede fisk – Purløgscreme – Fennikel
Urtesalat – Sprødt brød

Skinke – Sennepsmayo – Salater - Syltede løg – Sprøde kartofler
Tarteletter – Hopballe Mølle kylling – Asparges – Persille

Hovedret:

Dansk kylling – Sæsonens grønt – Skysauce
Små kartofler med persille og smør

Dessert:

Brownie – Kompot – Is – Sprødt

Kaffe med sødt

Pris pr. kuvert 598,-

Pris pr. barn under 12 år 398,-

(Min. 25 pers.)

Kan ikke bookes på helligdage.

Husets vin, øl og vand ad libitum

Pris pr. kuvert 348,- i 6 timer til voksne

Soft og sodavand ad libitum

Pris pr. barn 180,- i 6 timer til børn

**Konfirmationsarrangement i 6 timer
i tidsrummet mellem kl. 12.00-19.00**

Det økologiske spisemærke i sølv

Vi er den første hotelkæde, der er
tildelt det økologiske spisemærke i sølv.

Sølvmærket viser, at andelen af
økologi er på 60-90% i vores køkkener.



Blomster til din fest

På Haraldskær samarbejder vi med Regitzes have. Regitzes blomster dyrkes økologisk og det er grisene, der vender jorden og løbeænder der tager sig af sneglene. Det betyder smukke blomster samtidig med at vi passer på naturen.

Blomsterne fra Regitzes have følger sæsonen og i de kolde måneder har vi farverige, tørrede blomster.

Mød Regitze →



Bryllupskage

La Nouvelle konditori leverer alle bryllupskager på Haraldskær. Konditoriet ejes af Jeanett og i forbindelse med valg af bryllupskage tilbydes i en smagning af varianter hos La Nouvelle.

Niveauret på kagerne er højt, hvilket er grunden til vores samarbejde med La Nouvelle. Kagerne er altid flotte og velsmagende fra første til sidste bid.

Mød Jeanett →



Musik til festen

Vi har alle vores egen smag af musik, men her kan du møde et par de musikere, som vi kan anbefale. Husk afstemning med musikerne er vigtig for at sikre, at I får lige netop den fest I ønsker.

Martin Jønsson – mail@martinjønsson.dk
Pianist – solo eller i band



Jesper Gruschy – jespergruschy@hotmail.com
Saxofonist – solo eller i band



Toastmaster

Toastmasterrollen er vigtig for hele festens forløb og derfor anbefaler vi, at man som vært afstemmer forventninger og overvejer hvilke kompetencer I giver jeres toastmaster.





Vores team står altid klar til at hjælpe dig

Kontakt

Receptionen

76 49 60 00
har@sinatur.dk

