



# Bryllup 2025

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.

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.

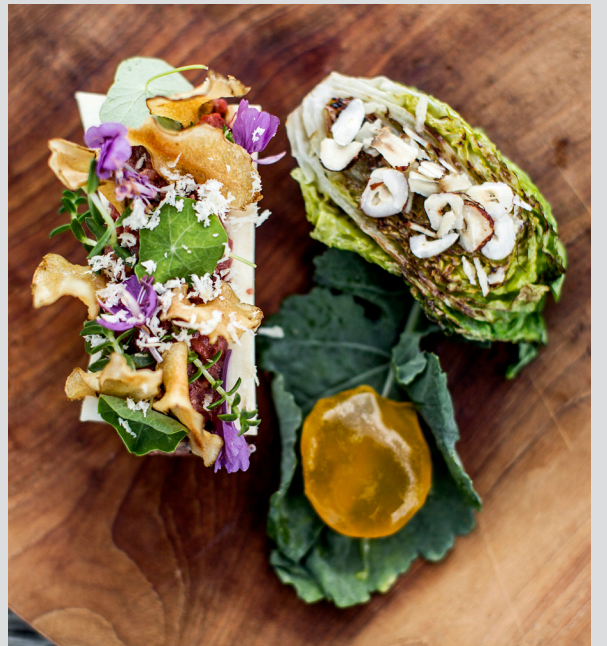
*Ønsker man at bestille f.eks. brudebuket m.m. kommer det oven i prisen.*

**Heldagsarrangement kr. 1.750.- 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.*





# Menuer maj – juni

## *Velkomstdrink*

Forårets aperitif: Mousserende hvidvin kombineret med køkkenets hjemmelavede sirup baseret på rabarber og skovmærke.

Mousserende hvidvin med hyldeblomstsaft.

Moscato d’Asti – Italiensk mousserende, halvsød hvidvin.

Cremant de Alsace – mousserende, Frankrig.

Pol Roger Brut, Champagne.

*(Tillæg kr. 35.- pr. person)*

Til velkomsten kan vi tilbyde saltristede mandler og sprøde rugchips med rygeostecreme.

*(Tillæg kr. 55.- pr. person)*

## *Forretter*

Bagt linefanget kuller, smørdampet spidskål, brøndkarse, muslingesauce og dildolie.

Hvide asparges med håndpillede rejer, sauce Mousseline og krydderurter.

*(Tillæg kr. 25.- pr. person)*

Vores egen skinke med grønne asparges i ramsløgs Beurre Blanc, vagtel æg, sprød rug og karse.

Ristet pighvar, spæde grøntsager, håndpillede rejer og kørvel-hollandaise.

*(Tillæg kr. 55.- pr. person)*

Varmrøget Hiddenfjord laks fra vores ”røghus” med hjertesalat, strandurter, røgede mandler og ramsløgsmayo.

## *Hovedretter*

Krondyrryg og krokot med vildt ragout, tyttebær, hvide asparges, stegte svampe og honningbagte gulerødder.

*(Tillæg kr. 65.- pr. person)*

Ristet pighvar med sprødt kyllingeskind, ærter a la francaise, asparges og sauce med Nouilly prat og hønsefond.

*(Tillæg kr. 75.- pr. person)*

Urtestegt øko svinefilet fra Spis Min Gris med sprøde flæskesvær, løgrelish, spæde løg, gulerødder, østershatte og trøffelsauce.

Svampefarseret Hopballe Mølle kylling serveret med blomkål, nye løg, spidskål og cremet morkelsauce.

*Nye Helnæs kartofler serveres til alle hovedretter så snart sæsonen begynder.*

## Desserter

Konditorens jordbærtærte med jordbærcoulis og vaniljeis (fra 20. maj)

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

Rabarbertrifli med makroner i rom, vaniljeis og skovmærkeskum.

4 slags økologiske danske oste med rødvinssyltede nødder og hjemmelavet knækbrød.

## Natmad

"Danmark rundt" – et udvalg af spændende oste fra forskellige landsdele og dansk charcuteri serveret med økologisk brød.

*(Tillæg kr. 25,- pr. person)*

Frikadeller med kartoffelsalat, rugbrød og surt.

Suppe, kartoffel/porre eller asparges.

Hotdogs med smørbagt pølsebrød, samt traditionel garniture.

Biksemad med spejlæg og hjemmesyltede rødbeder. Hertil rugbrød og smør.

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

*Børnemenuer efter aftale.*



# Menuer juli – august

## *Velkomstdrink*

Sommerens aperitif: Mousserende hvidvin kombineret med køkkenets hjemmelavede sirup baseret på rabarber og skovmærke.

Mousserende hvidvin med hyldeblomstsaft.

Moscato d’Asti – Italiensk mousserende, halvsød hvidvin.

Cremant de Alsace – mousserende, Frankrig.

Pol Roger Brut, Champagne.

*(Tillæg kr. 35.- pr. person)*

Til velkomsten kan vi tilbyde saltristede mandler og sprøde rugchips med rygeostecreme.

*(Tillæg kr. 55.- pr. person)*

## *Forretter*

Vores egen skinke med syltede asparges, sprød rødbede og aspargesmayo med løvstikke.

Ristet kulmule med porrer, tomat, bronzefennikel og beurre blanc.

Varmrøget Hiddenfjord laks fra eget røgeri med radiser, agurk, purløg og mayo med krydderurter fra parken.

Fynske øko tomater i forskellige teksturer med håndpillede rejer og frisk basilikum .

Stegt havtaske med spæde løg, friske ærter, ristede kantareller og sauternesauce.

*(Tillæg kr. 55.- pr. person)*

## *Hovedretter*

Bryst af Hopballe Mølle kylling med majs ala francaise, brombær og Karl Johan svampesauce.

Økologisk svinefilet fra Spis min gris, sprøde flæskesvær, saltbagt rødbede, lun salat med blomkål og hasselnødder, hertil trøffelsauce.

Stegt Pighvar med sprødt kyllingeskind, smørdampede majs, asparges, broccoli og cremet morkelsauce.

*(Tillæg kr. 75.- pr. person)*

Krondyr ryg og kroket med vildt ragout, tyttebær, stegte kantareller, svampepurè og honningbagte gulerødder med enebær.

*(Tillæg kr. 65.- pr. person)*

*Nye Helnæs kartofler serveres til alle hovedretter så snart sæsonen begynder.*



## Desserter

Friske bær med engelsk vaniljecreme, blåbær is og havrekiks.

Trifli med bærkompot, nougat knas, skovmærkeskum samt bærsorbet.

Vores "Coupe" med citronmousse, hvid chokoladebrownie, friske hindbær, macaron, blød marengs, broken gel, karamelliserede mandler og vaniljeis.

4 slags økologiske danske oste med rødvinssyltede nødder og hjemmelavet knækbrød.

## Natmad

"Danmark rundt" – et udvalg af spændende oste fra forskellige landsdele og dansk charcuteri serveret med økologisk brød.

*(Tillæg kr. 25.- pr. person)*

Frikadeller med kartoffelsalat, rugbrød og surt.

Suppe, kartoffel/porre eller asparges.

Hotdogs med smørbagt pølsebrød, samt traditionel garniture.

Biksemad med spejlæg og hjemmesyltede rødbeder. Hertil rugbrød og smør.

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

*Børnemenuer efter aftale.*



# Menuer september – november

## *Velkomstdrink*

Efterårets aperitif: Mousserende hvidvin kombineret med køkkenets hjemmelavede sirup baseret på rabarber og skovmærke.

Mousserende hvidvin med hyldeblomstsaft.

Moscato d’Asti – Italiensk mousserende, halvsød hvidvin.

Cremant de Alsace – mousserende, Frankrig.

Pol Roger Brut, Champagne.

*(Tillæg kr. 35.- pr. person)*

Til velkomsten kan vi tilbyde saltristede mandler og sprøde rugchips med rygeostecreme.

*(Tillæg kr. 55.- pr. person)*

## *Forretter*

Bagt kuller med syltede rødbeder, vagtelæg, bacon, mild sennepssauce og brøndkarse.

Ristet skærising med porre og efterårskål i Beurre Blanc, hasselnødder, samt krydderurter fra parken.

Carpaccio af gravet krondyr, syltede bær, glaskål, svampemayo, blegselleri og sprødt brød.

Varmrøget laks fra vores ”røghus” med persillecreme, grønkålssalat med æble vinaigrette og røgede mandler.

Vores egen skinke med syltede skorzonerrødder, selleriremoulade og chips af skorzonerrød.

## *Hovedretter*

Økologisk svinefilet fra Spis min gris stegt med enebær, bagt æblepuré, ristede jordskokker, sprøde flæskesvær og sauce med sort trompetsvamp.

Krondyrryg og krøket med dyreragout, savoykål med bacon og nødder, syltet æble, svampepure og sauce med Mandala peber.

*(Tillæg kr. 65.- pr. person)*

Stegt Helleflynder med spinat, gulerødder som sylt, salat og dampet, serveret med muslingesauce.

*(Tillæg kr. 65.- pr. person)*

Svampefarseret Hopballe Mølle kylling med stegte persillerødder, gule beder glaseret i æbleeddike, persillepuré og trøffelsauce.

*Nye Helnæs kartofler serveres til alle hovedretter så snart sæsonen begynder.*

## Desserter

Pocheret og frisk pære, med saltkaramel, lys chokolade is og nøddetuilles.

Vores "Coupe" med whiskymousse, syltede blommer, marengs, valnødder, nøddepraline, blomme is og skum på Valrhona Caramelia.

Trifli med æblekompot, makroner dryppet med sherry, karamel is og creme Chantilly på toppen.

Mørk chokoladecake i 2 lag, brombærpuré med rom, vaniljeis og krystalliseret chokolade.

4 slags Danske økologiske oste med rødvins syltede nødder og hjemmelavet knækbrød.

## Natmad

"Danmark rundt" – et udvalg af spændende oste fra forskellige landsdele og dansk charcuteri serveret med økologisk brød.

*(Tillæg kr. 25,- pr. person)*

Frikadeller med kartoffelsalat, rugbrød og surt.

Suppe, kartoffel/porre eller asparges.

Hotdogs med smørbagt pølsebrød, samt traditionel garniture.

Biksemad med spejlæg og hjemmesyltede rødbeder. Hertil rugbrød og smør.

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

*Børnemenuer efter aftale.*



# 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. 85.-

Chips og salt mandler kr. 45.-

Grøntsags snacks kr. 45.-

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

Opgradering til bobler hele dagen og bedre vine kr. 150.-

---

## 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. 500.-

Tillæg, lux værelse 1. sal pr. værelse kr. 600.-

Tillæg, suite 1. sal pr. værelse kr. 800.-

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

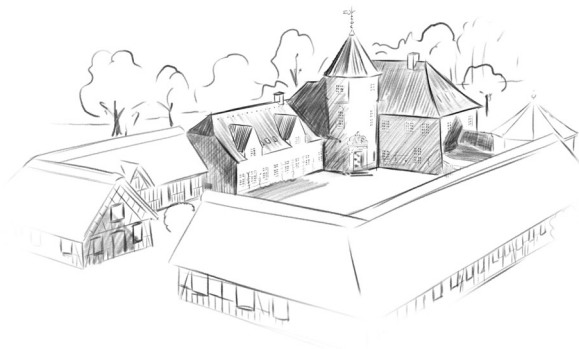
Min. 55 gæster i Helnæs salen

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