



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,-





Festarrangement

Festarrangement i eget lokale

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

Min. 25 pers.

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

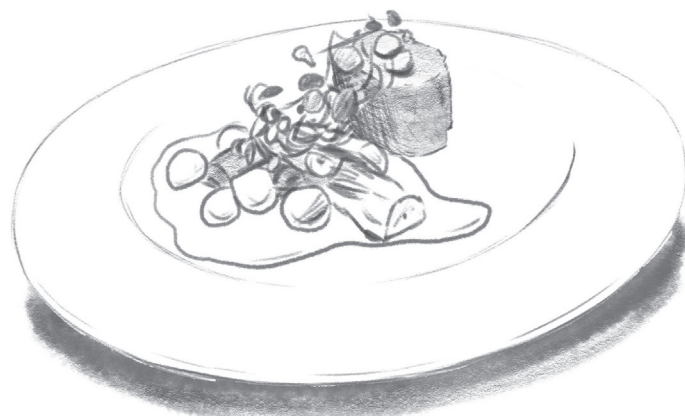
Pr. kuvert 1.100,-

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 under middagen
- Økologisk saft, sodavand og øl under middagen
- Kaffe/te med sødt
- Valgfri natmad
- Sæsonens blomster, lys, opdækning og isvand

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
Østers - Citrus - Dild
Sprødt brød - Rørt laks - Purløg

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

Bar

Ta'selv bar med øl, vin og sodavand

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

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:

Grøntsagstærter

med salat og Svendborgskinke

Sæsonens grøntsagssuppe

med surdejsbrød og rørt smør

Pris pr. kuvert 115,- (Min. 25 pers.)

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,-





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, lys, opdækning og isvand

Min. 25 pers.

3 retter pr. kuvert 768,-





Tasting menu 10 serveringer

- Østers
- Caviar
- Kammusling
- Hummer
- Sæsonens fisk
- Trøffel
- Vagtel
- Oste
- Pre dessert
- Sæsonens dessert



10 serveringer 1.099,-

Min. 12 personer i restauranten eller 20 personer i eget lokale.

Vine aftales ud fra Haraldskærs velassorterede vinkort og afregnes efter forbrug.





Konfirmationsmenu 2024

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.



Noter til min fest

Dato: _____ Tidspunkt: _____ Antal gæster: _____

Borde: _____ Duge: _____ Blomster: _____

Velkomst: _____

Antal retter: _____

Allergener: _____

Bar: _____

Natmad: _____

Musik: _____ Strøm: _____ Tid: _____

Mad: _____ Andet: _____

Toastmaster: _____

Underholdning: _____

Øvrige noter: _____



Vores team står altid klar til at hjælpe dig

Kontaktoplysninger:

Restaurantchef

Nich Ørum

76 49 60 00

nrum@sinatur.dk

Køkkenchef

Ninna Bundgaard Christensen

76 49 60 00

nbch@sinatur.dk

Receptionen

76 49 60 00

har@sinatur.dk

