

# Selskabeskort 2024



På Gl. Avernæs ser vi økologi og bæredygtighed som noget naturligt i vores gastronomiske univers, hvor vi vægter gode, sæsonfriske og helst lokale råvarer højst.



**GL. AVERNÆS**  
SINATUR HOTEL  
& KONFERENCE

# Middagsarrangement



5 timers middagsarrangement fra 12.00-17.00

Velkomstdrink

3-retters menu

Kaffe med sødt

Blomster og lys

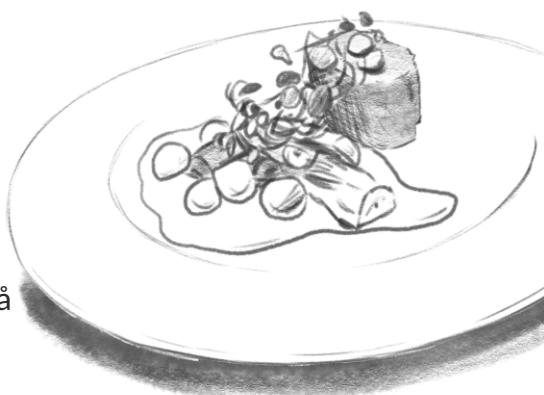
---

Middagsarrangement      kr.    895,00 pr. person

Middagsarrangement      kr.    1.095,00 pr. person  
-inkl. husets øl, vand og vin ad libitum

Priserne er gældende ved minimum 20 personer.

Ved arrangement ud over 5 timer beregnes et serveringstillæg på  
kr. 55,- pr. person.



**GL. AVERNÆS**  
SINATUR HOTEL  
& KONFERENCE

# Heldagsarrangement



Heldagsarrangement fra 15.00-02.00

Kage fra vores konditor, samt øl, vand, vin og kaffe.

Velkomstdrink

3-retters menu

Øl, vand og vin ad libitum

Kaffe med sødt, cognac og likør

Natmad

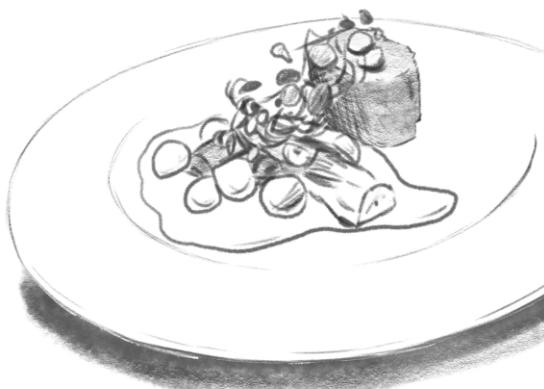
Blomster og lys

---

Heldagsarrangement      kr. 1.695,00 pr. person

Prisen er gældende ved minimum 20 personer.

Efter kl. 02.00 eller ankomst før kl. 15.00 beregnes et serveringstillæg på kr. 75,- pr. person pr. påbegyndt time.



**GL. AVERNÆS**  
SINATUR HOTEL  
& KONFERENCE

# Helaftensarrangement



Helaftensarrangement fra 18.00-02.00

Velkomstdrink

3-retters menu

Øl, vand og vin ad libitum

Kaffe med sødt, cognac og likør

Natmad

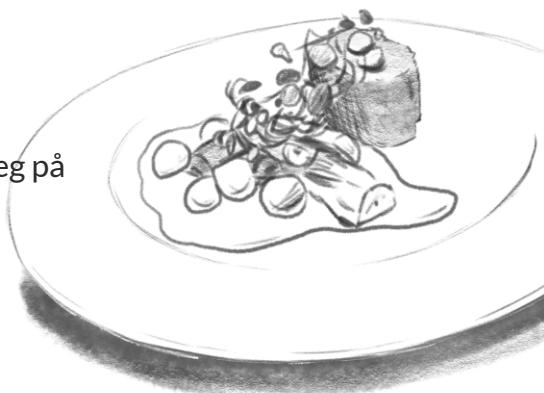
Blomster og lys

---

Helaftensarrangement      kr.      1.450,00 pr. person

Prisen er gældende ved minimum 20 personer.

Efter kl. 02.00 eller ankomst kl. 17.00 beregnes et serveringstillæg på kr. 75,- pr. person pr. påbegyndt time.



**GL. AVERNÆS**  
SINATUR HOTEL  
& KONFERENCE



# Bryllup Heldagsarrangement

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, cognac og likør

Natmad

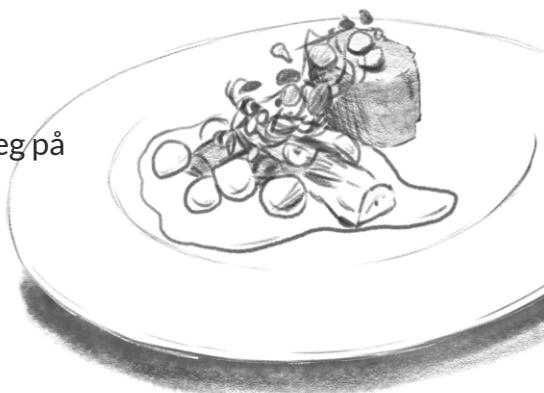
Blomster og lys

Helaftensarrangement kr. 1.750,00 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.



**GL. AVERNÆS**  
SINATUR HOTEL  
& KONFERENCE

# Januar - April



## Velkomstdrink

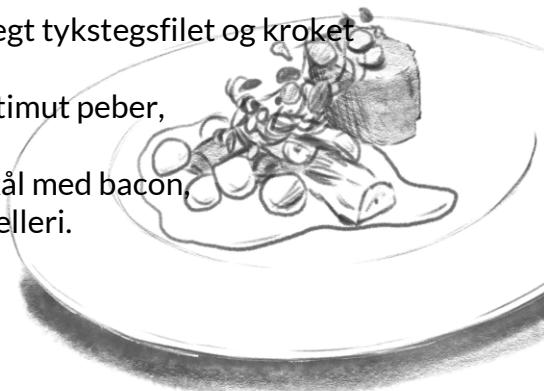
- Vinterens aperitif - mousserende hvidvin kombineret med køkkenets hjemmelavede sirup baseret på æble, pære og vanilje.
- Mousserende hvidvin med hyldeblomstsafft.
- Moscato d'Asti - Italiensk mousserende, halvsød hvidvin.
- Cremant de Alsace - Mousserende Frankrig.
- Pol Roger Brut, Champagne. (tillæg kr. 35,00 pr. person).

## Forretter

- Bagt lange med ristet jordkokkecreme, jordkokkechips, karse og persilleolie.
- Ristet pighvar med gulerod som puré og crudité, sauteret spinat og urte Beurre Blanc. (tillæg kr. 55,00 pr. person)
- Vores egen skinke med syltede skorzonerrødder og chips af skorzonerrødder, svampemayonnaise, bolchebeder og brøndkarse.
- Tatar af kryndyr, estragonmayonnaise, julesalat, sprød rug, chips, tyttebær og hjemmesylt.
- Varmrøget Hiddenfjord laks fra vores "røghus", urtecreme, grønkål, æbler og hasselnødder i grov senneps vinaigrette.

## Hovedretter

- Krondyrryg med kroket af dyreragout, syltet æble, svampepurè, smørstegte rosenkål, Pommes Anna og timiansauce. (tillæg 65,- pr. person)
- Svamperfarseret Hopballe Mølle kylling med grillede rodfrugter, stegte svampe, syltede stikkelsbær og sauce med krydderurter.
- Økologisk svinefilet fra spis min gris med bagte jordkokker, rosenkål, æbler og trøffelsauce.
- Økologisk dansk gårdsragtet okse fra spis min gris, rosastegt tykstegsfilet og kroket med braiseret okseskank, smør dampet porre, gulerødder som puré og bagt med vores egen honning og timut peber, hertil skysauce.
- Økologisk Dansk oksemørbrad med rødvinssauce, savoykål med bacon, urtestegte kartofler, sprød vintersalat og saltbagt knoldselleri. (tillæg kr. 65,00 pr. person)



**GL. AVERNÆS**  
SINATUR HOTEL  
& KONFERENCE



## Desserter

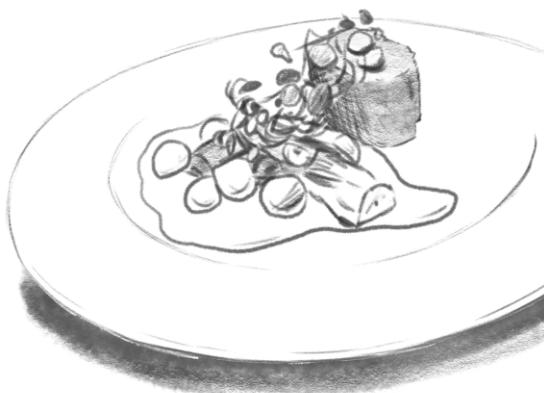
- "Lys i mørket" vanilje Panna Cotta med rom, syltede skovbær, sorbet og vaniljeskum.
- 4 stk. økologiske danske oste med nøddechutney og smørristet rugbrød.
- Mørk chokoladekage i 2 lag, brombærpuré med rom, vaniljeis og krystalliseret chokolade.
- "Slottet's" desserttallerken med kage, mousse, is og syltede bær.
- Trifli med æblekompot, makroner med sherry og creme Chantilly.
- Blommetærte med sveske/armagnac is og sauce med blomme og armagnac.

## Natmad

- "Danmark rundt" et udvalg af spændende oste fra forskellige landsdele og dansk charcuteri serveret med økologisk brød. (tillæg kr. 25,00 pr. person)
- Frikadeller med kartoffelsalat, rugbrød og surt.
- Suppe med 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 speciel menu.

Børnemenuer efter aftale.



**GL. AVERNÆS**  
SINATUR HOTEL  
& KONFERENCE

# Maj - Juni



## Velkomstdrink

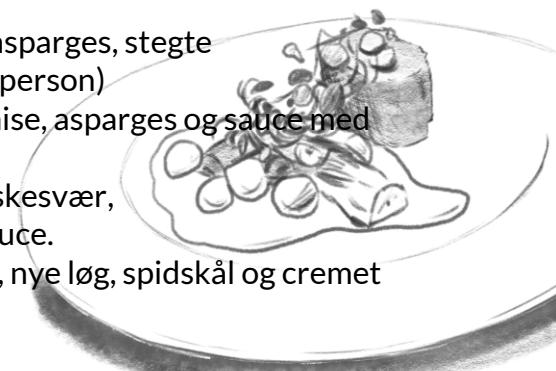
- Forårets aperitif - mousserende hvidvin kombineret med køkkenets hjemmelavede sirup baseret på rabarber og skovmærke.
- Mousserende hvidvin med hyldeblomstsafft.
- Moscato d'Asti - Italiensk mousserende, halvsød hvidvin.
- Cremant de Alsace - Mousserende Frankrig.
- Pol Roger Brut, Champagne. (tillæg kr. 35,00 pr. person)
- Til velkomsten kan vi tilbyde saltristede mandler og sprøde rugchips med rygeostecreme. (tillæg kr. 55,00 pr. person )

## Forret

- Bagt linefanget koller smørdfampet spidskål, brøndkarse, muslingesauce og dildolie.
- Hvide asparges med håndpillede rejer, sauce Mousseline og krydderurter. (tillæg kr. 25,00 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. 55,00 pr. person)
- Varmrøget Hiddenfjord laks fra vores "røghus" med hjertesalat, strandurer, røgede mandler og ramsløgsmayo.

## Hovedret

- Økologisk dansk gårdsdragtet okse fra Spis min gris, rosastegt tykstegsfilet og braiseret okseskank i sprød panko, nye ærter, grønne asparges, ærtepuré og kalvesky.
- Krondyrryg og kroket med vildt ragout, tyttebær, hvide asparges, stegte svampe og honningbagte gulerødder. (tillæg kr. 65,00 pr. person)
- Ristet Pighvar med sprødt kyllingeskind, ærter ala francaise, asparges og sauce med Nouilly prat og hønsefond (tillæg kr. 75,00 pr. person)
- Urtestegt øko svinefilet fra Spis min gris med sprøde flæskesvær, løgrelish, spæde løg, gulerødder og østershatte, trøffelsauce.
- Svamperfarseret Hopballe Mølle kylling serveret 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\*.
- Mandel/rabarbertærte med hid chokoladecreme og rabarber is.
- 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.



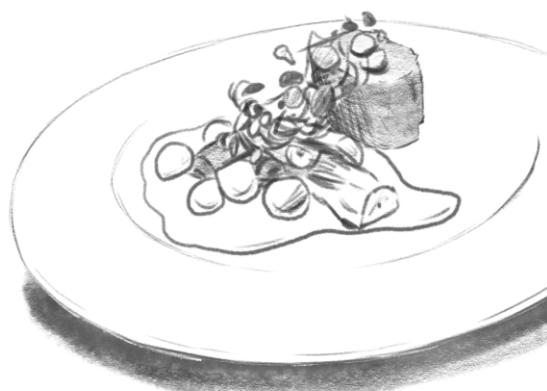
## Natmad

- "Danmark rundt" et udvalg af spændende oste fra forskellige landsdele og dansk charcuteri serveret med økologisk brød. (tillæg kr.25,00 pr. person)
- Frikadeller med kartoffelsalat, surt og rugbrød
- Suppe, kartoffel/porre eller asparges.
- Hotdogs med smørbagt pølsebrød samt traditionel garniture.
- Biksemad med spejlæg, hjemmesyltede rødbeder og rugbrød

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

Børnemenuer efter aftale.

\*fra 20 maj



**GL. AVERNÆS**  
SINATUR HOTEL  
& KONFERENCE

# Juli - August



## Velkomstdrink

- Sommerens aperitif - mousserende hvidvin kombineret med køkkenets hjemmelavede sirup baseret på friske bær og basilikum.
- Mousserende hvidvin med hyldeblomstsafft.
- Moscato d'Asti - Italiensk mousserende, halvsød hvidvin.
- Cremant de Alsace - Mousserende Frankrig.
- Pol Roger Brut, Champagne (tillæg kr. 35,00 pr. person)
- Til velkomsten kan vi tilbyde saltristede mandler og sprøde rugchips med svampecreme. (tillæg kr. 55,00 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. 55,00 pr. person)

## Hovedretter

- Økologisk Dansk gårdsdraget okse fra Spis min gris, rosastegt tykstegefilet og braiseret kalveskank i sprød panko med crudite af gulerod, ærtepurè, sauteret spinat, bagt gulerod og kalveskysauce.
- 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, smør dampede majs, asparges, broccoli og cremet mørkelsauce (tillæg kr. 75,00 pr. person)
- Krondyr ryg og kroket med vildt ragout, tyttebær, stegte kantareller, svampepurè og honningbagte gulerødder med enebær. (tillæg kr. 65,00 pr. person)



Nye Helnæs kartofler serveres til alle hovedretter så længe sæsonen varer.



## Desserter

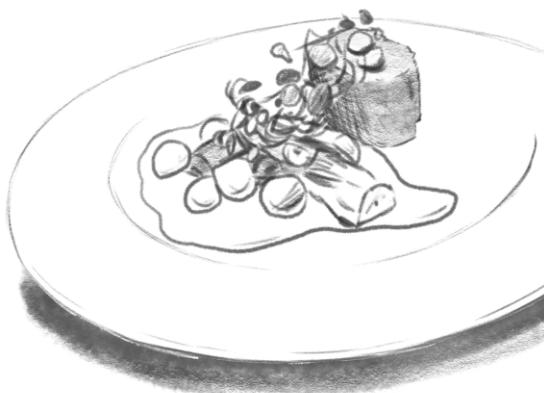
- Friske bær med engelsk vaniljecreme, blåbær is og havrekiks.
- Blommetærte med whisky is, blommepuré, nøddetuilles og valnøddecrumble.
- Trifli med bærkompot, nougat knas, skovmærkeskum samt bærsorbet.
- Vores "Coupe" med citronmousse, hvid chokoladebrownie, friske hindbær, macaron, blød marengs, broken gel, karamelliserede mandler og vaniljeis.
- 4 slags økologiske danske oste med rødvinsyltede nødder og hjemmelavet knækbrød.

## Natmad

- "Danmark rundt" et udvalg af spændende oste fra forskellige landsdele og dansk charcuteri serveret med økologisk brød. (tillæg kr. 25,00 pr. person)
- Frikadeller med kold kartoffelsalat, rugbrød og surt
- Suppe, kartoffel/porre eller asparges.
- Hotdogs med smørbagt pølsebrød samt traditionel garniture.
- Biksemad med spejlæg, hjemmesyltede rødbeder og rugbrød

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

Børnemenuer efter aftale.



**GL. AVERNÆS**  
SINATUR HOTEL  
& KONFERENCE

# September – November



## Velkomstdrink

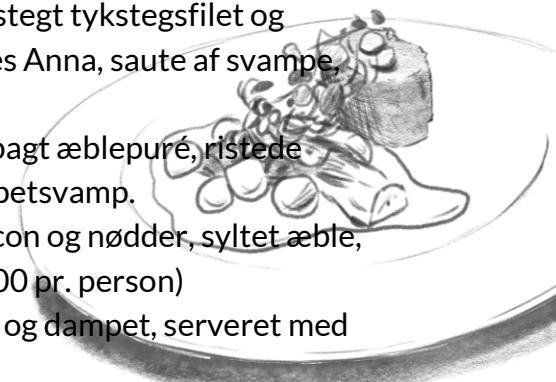
- Efterårets Aperitif – mousserende hvidvin kombineret med sirup på æble, appelsin, kanel, nellike og stjerneanis.
- Mousserende hvidvin med hyldeblomstsafft.
- Moscato d'Asti - Italiensk mousserende, halvsød hvidvin.
- Cremant de Alsace - Mousserende Frankrig.
- Pol Roger Brut, Champagne. (tillæg kr. 35,00 pr. person)
- Til velkomsten kan vi tilbyde saltristede mandler og sprøde rugchips med rygeostcreme. (tillæg kr. 55,00 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 krongyld, 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 skorzonerrod.

## Hovedretter:

- Økologisk Dansk Gårdslagtet okse fra Spis min gris, rosastegt tykstegsfilet og braiseret skank i sprød panko med brændt porre, pommes Anna, saute af svampe, knoldselleri og persille. Hertil rødvinssauce.
- Økologisk svinefilet fra Spis min gris stegt med enebær, bagt æblepuré, ristede jordskokker, sprøde flæskesvær og sauce med sort trompetsvamp.
- Krongyrryg og kroket med dyreragout, savoykål med bacon og nødder, syltet æble, svampepure og sauce med Mandala peber. (tillæg kr. 65,00 pr. person)
- Stegt Helleflynder med spinat, gulerødder som sylt, salat og dampet, serveret med muslingesauce. (tillæg kr. 65,00 pr. person)
- Svamperfarseret Hopballe Mølle kylling med stegte persillerødder, gule beder glaseret i æbleleddike, persillepuré og trøffelsauce.



**GL. AVERNÆS**  
SINATUR HOTEL  
& KONFERENCE



## Desserter

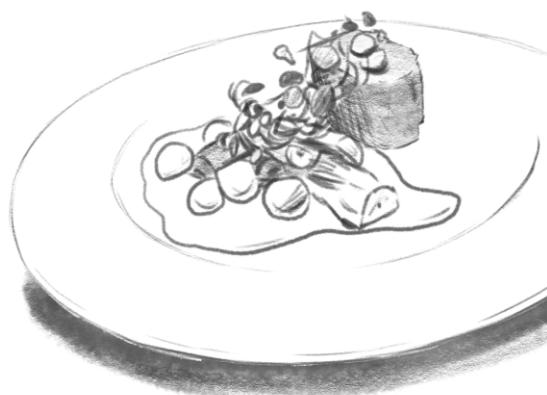
- Pære/mandeltærte med saltkaramel og is med yoghurt og citrusurter samt nøddetuilles.
- Vores "Coupe" med whiskymousse, syltede blommer, marengs, valnødder, nøddepraline, blomme is og skum på Valrhona Caramelia.
- Trifli med æblekompot, makroner dryppet med sherry, karamel is og creme Chantilly på toppen.
- Mørk chokoladekage i 2 lag, brombærpuré med rom, vaniljeis og krystalliseret chokolade.
- 4 slags Danske økologiske 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. 25,00 pr. person)
- Frikadeller med kold kartoffelsalat, rugbrød og surt.
- Suppe, kartoffel/porre eller asparges.
- Hotdogs med smørbagt pølsebrød samt traditionel garniture.
- Biksemad med spejlæg og syltede rødbeder og rugbrød

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

Børnemenuer efter aftale.

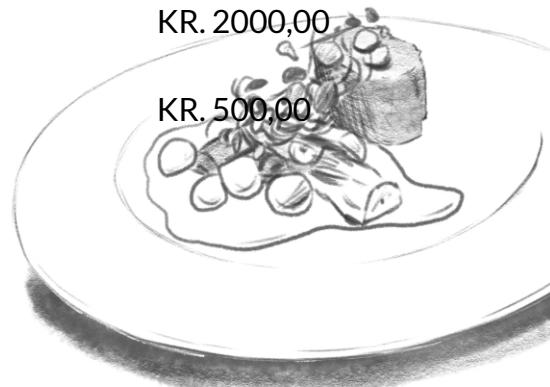


**GL. AVERNÆS**  
SINATUR HOTEL  
& KONFERENCE

# Á la carte



Velkomstdrink	KR. 95,00
3-retters menu	KR. 595,00
Ekstra ret	KR. 125,00
Kaffe/the, hjemmelavet kransekage og chokolade	KR. 95,00
Natmad	KR. 95,00
Kaffe/the og småkager	KR. 55,00
Husets vine, øl og vand ad libitum under middagen	KR. 375,00
Husets vine, øl og vand ad libitum fra 18.00-02.00	KR. 585,00
Bryllupskage "selv medbragt"	KR. 35,00
Bryllupskage pr. person	KR. 120,00
Cocktailløsning 5 forskellige drinks (Limoncello Sprits, Gin og pære, Dark n stormy, Moscow mule og Gin tonic) pris pr. styk	KR. 85,00
Børn (2-12 år - selskabspakke)	50% af pakkens pris
Vielse i parken	KR. 2000,00
Fordeling af gaver mv. på gæsters værelser	KR. 500,00





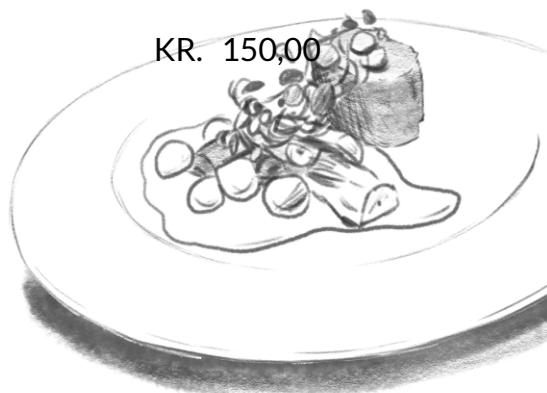
#### **Snacks ifm. receptioner.**

2 slags mini sandwich	KR. 85,00
Chips og salt mandler	KR. 45,00
Grøntsags snacks	KR. 45,00
Til Velkomsten – 2 blinis med kaviar (10g)	KR. 165,00
Opgradering til bobler hele dagen og bedre vine	KR. 150,00
Min. 60 voksne ifm. med selskabspakke, hele huset for sig selv	KR. 25.000,00

# Overnatning

#### Overnatning i forbindelse med selskabsarrangementer:

Pris pr. person – inkl. morgenbuffet	KR. 395,00
Overnatning for børn under 12 år	KR. 220,00
Tillæg pr. værelse på 1. sal	KR. 600,00
Morgenbuffet (ekstra kuverter)	KR. 150,00



Forbehold for eventuelle prisændringer



**GL. AVERNÆS**  
SINATUR HOTEL  
& KONFERENCE