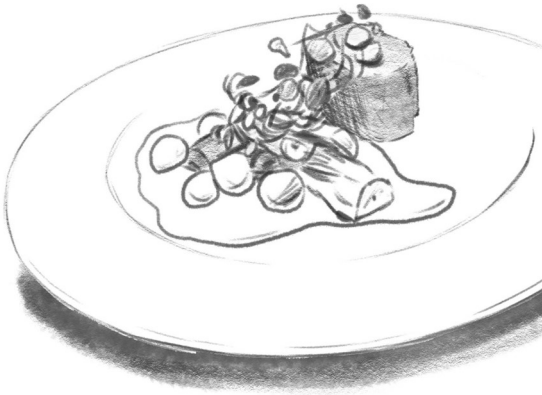
60-90% økologi

Konfirmation 2024

På Gl. Avernæs ser vi økologi som noget naturligt i vores gastronomiske univers,

hvor vægten er lagt på gode, sæsonfriske - og helst lokale - råvarer.



GL. AVERNÆS
SINATUR HOTEL
& KONFERENCE

60-90% økologi

Konfirmationsmenu

Forretter

- Avernæsskinken, hertil grønne asparges i ramsløgs Beurre blanc og sprød rug
- Bagt kuller med muslingesauce, blomkål, porrer og bronzefennikel
- Håndpillede rejer med salat, rimmet agurk, tørret tomat og citronmayonnaise
- Varmrøget Hiddenfjord laks fra vores "røghus", hjertesalat, urter fra haven, røgede mandler og ramsløgsmayonnaise
- Røget okseinderlår med radiser, syltede jordskokker, chips og urtemayonnaise

Hovedretter

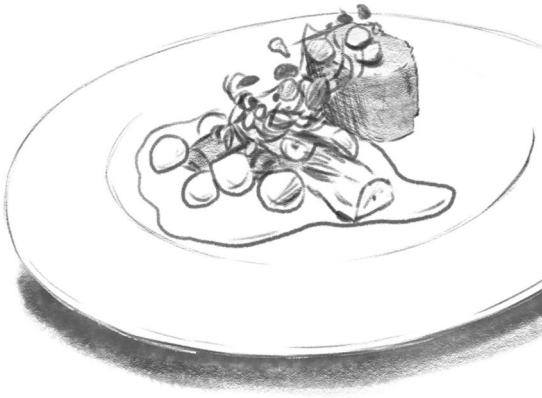
- Tykstegsfilet af økologisk gårdslagtet dansk okse fra Spis Min Gris, med ærtepuré, asparges, gulerødder bagt med honning fra parken og skysauce
- Svampefarseret Hopballe kylling med grillede rodfrugter, stegte svampe, syltede stikkelsbær og sauce med krydderurter
- Økologisk svinefilet fra Spis min gris med bagte jordskokker, kål, friske æbler og trøffelsauce

Desserter

- Vores " Coupe" med vanilje panna cotta, friske jordbær, sorbet, marengs, sprød karamel og Valrhona Dulcey sifon
- Mandel/rabarbertærte med hvid chokoladecreme og rabarber is
- Chokoladebrownie med vanilje is, hasselnøddepraline, crumble og bær coulis

Natmad – tilkøb til kr. 95 pr. person

- "Byg selv" burger med brioche boller og økologisk oksekød
- Frikadeller med kold kartoffelsalat, rugbrød og surt
- Pizza, forskellige slags
- Hotdogs med smørbagt pølsebrød samt traditionel garniture



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

Børnemenuer efter aftale.

GL. AVERNÆS
SINATUR HOTEL
& KONFERENCE

60-90% økologi

Konfirmationsbuffet

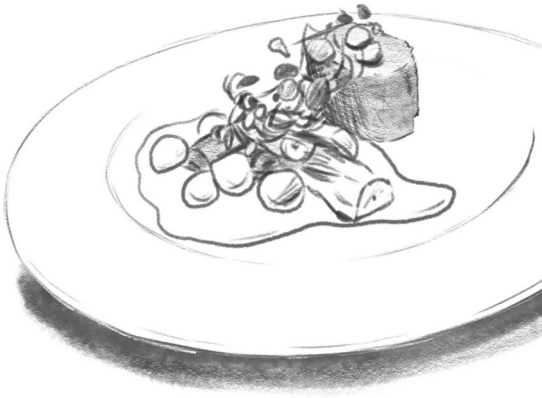
Forretter (man vælger 1 forret som serveres ved bordet)

- Avernæsskinken, hertil grønne asparges i ramsløgs Beurre blanc og sprød rug
- Bagt kuller med muslingesauce, blomkål, porrer og bronzefennikel
- Håndpillede rejer med salat, rimmet agurk, tørret tomat og citronmayonnaise
- Varmrøget Hiddenfjord laks fra vores "røghus", hjertesalat, urter fra haven, røgede mandler og ramsløgsmayonnaise
- Røget okseinderlår med radiser, syltede jordskokker, chips og urtemayonnaise

Buffet

- Bryst af Frilandskylling med rabarberkompot og skysauce
- Porchetta af økologisk gris fra Lillegården med råstegte urtekartofler
- Rosa stegt økologisk oksecuvette med champignonsauce
- Hertil 3 kolde salater og hjemmebagt brød
- Udvalg af danske håndværksoste med lidt fra syltekrukken
- Dessertbuffet med mousse, 2 slags rørt is, kage og frisk frugt

Den varme buffet står på en time. Derefter kommer ost og desserten på.



GL. AVERNÆS
SINATUR HOTEL
& KONFERENCE

60-90% økologi

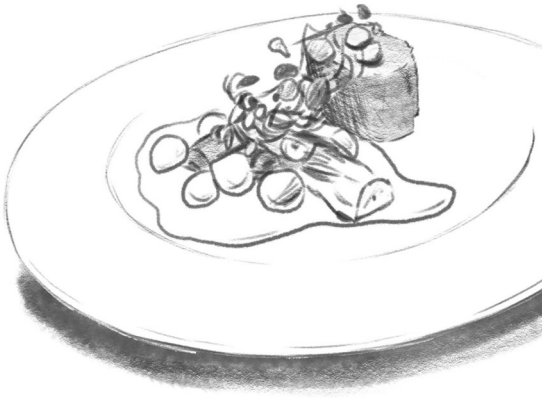
Konfirmationspakke 2024

- Velkomstdrink
- Tre retters menu (*buffet tillæg kr. 100,00 pr. person*)
- Øl, vand og vin under hele arrangementets varighed
- Kaffe/the og chokoladekugler

Konfirmationspakke	kr.	1.230,00 pr. person
Konfirmationspakke, som buffet Min. 30 personer	kr.	1.330,00 pr. person
Konfirmationspakke som aften *(Ankomst efter kl. 15.00)* *(Tillæg 100,- ved buffet)*	kr.	1.330,00 pr. person
Tillæg natmad + ekstra time	kr.	150,00 pr. person

Arrangementets varighed 7 timer. Herefter + kr. 55,00 pr. person pr. påbegyndt time.
Børn under 12 år halv pris.

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

Forbehold for eventuelle prisændringer.

GL. AVERNÆS
SINATUR HOTEL
& KONFERENCE