



Konfirmation Efterår 2020

På Gl. Avernæs ser vi økologi som noget naturligt i vores gastronomiske univers, hvor vægten er lagt på gode, sæsonfriske og helst lokale råvarer.

Der arbejdes ud fra en filosofi om, at så meget som overhovedet muligt er hjemmelavet i køkkenet.



Konfirmationsmenu



Forretter

- Vores egen skinke med syltede asparges, sprød rødbede og asparges mayo med løvstikke.
- Ristede kammuslinger med porrer, tomat, bronzefennikel og beurre blanc.
- Varmrøget laks fra vores "røghus", hjertesalat, urter fra haven, røgede mandler og ramsløgsmayo
- Tynde skiver af dansk frilandsokse med Vesterhavssost, krydderurtesalat i vinaigrette med havtorn

Hovedretter

- Tykstegsfilet af økologisk Dansk kødkvæg med ærtepuré, dagens grøntsager, kalvebacon og skysauce
- Frilandskylling med sprøde gulerødder, kartoffelkompot med trøffel og urtesky
- Oksemørbrad fra Friland med majs, bacon, løg og persille. Hertil bagte gulerødder med røget salt, rosa peber og sauce bearnaise (tillæg kr. 55 pp)

Desserter

- "Slottets" desserttallerken, kage, is og syltede bær
- Mandel/Rabarbertærte med hvid chokoladecreme og rabarberis
- Chokoladebrownie med hvid chokoladecreme og friske jordbær

Tre retters menu kr. 425,00 pr. person

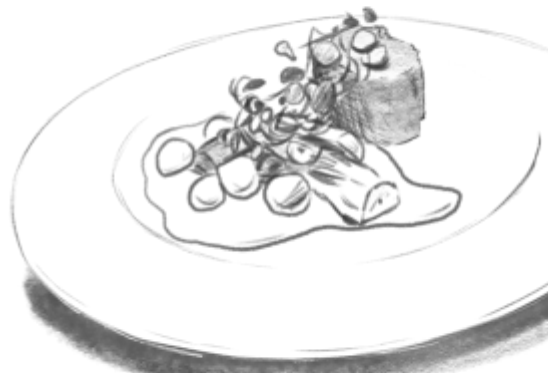
Som aftenarrangement kr. 520,00 pr. person

Arrangementets varighed 7 timer, herefter kr. 1.000,00 pr. påbegyndt time.

Børn under 12 år halv pris.

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

Børnemenuer efter aftale.



GL. AVERNÆS
SIGNATUR HOTEL
& KONFERENCE

Konfirmationsbuffet



Forretter

- Vores egen skinke med syltede asparges, sprød rødbede og asparges mayo med løvstikke.
- Ristede kammuslinger med porrer, tomat, bronzefennikel og beurre blanc.
- Varmrøget laks fra vores "røghus", hjertesalat, urter fra haven, røgede mandler og ramsløgsmayo
- Tynde skiver af dansk frilandsokse med Vesterhavsost, krydderurtesalat i vinaigrette med havtorn

Buffet

- Bryst af Frilandskylling med rabarberkompot
- Økologisk dansk svinefilet med kartofler bagt med timian
- Rosastegt Økologisk oksecuvette med grønt frikassé
- Hertil kolde salater og hjemmebagt brød
- Udvalg af danske oste og lidt fra syltekrukken
- Dessertbuffet med kage is, frugt og mousse

Serveret forret og herefter buffet hvor ost og dessert bliver tilføjet løbende.

Buffet kr. 525,00 pr. person

Som aftenarrangement kr. 620,00 pr. person

Arrangementets varighed 7 timer, herefter kr. 1.000,00 pr. påbegyndt time.

Børn under 12 år halv pris.

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

Børnemenuer efter aftale.



Konfirmationspakke



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

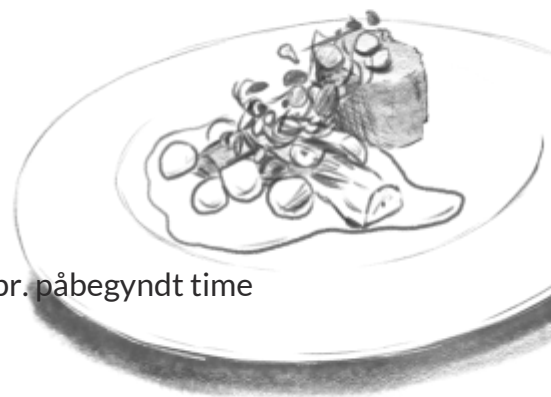
Pakke kr. 795,00 pr. person

Som aftenarrangement kr. 920,00 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.

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



A la carte



Velkomstdrink	KR. 65,00
Ekstra ret	KR. 95,00
Kaffe/the, hjemmelavet kransekage og chokolade	KR. 65,00
Natmad	KR. 95,00
Kaffe/the og småkager	KR. 55,00
Husets vine ad libitum under middagen	KR. 325,00



Overnatning



Overnatning i forbindelse med selskabsarrangementer:

Pris pr. person – inkl. morgenbuffet	KR. 350,00
Overnatning for børn under 12 år	KR. 220,00
Tillæg pr. værelse på 1. sal	KR. 400,00
Morgenbuffet (ekstra kuverter)	KR. 100,00



Forbehold for eventuelle prisændringer.