



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. Hvad enten du vælger en middag eller en buffet, 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

Kalv – Ærter – Små gulerødder

Langtidsstegt kalv fra dansk kødkvæg, 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 450,-

4 retter pr. kuvert 495,-

5 retter pr. kuvert 545,-





Festarrangementer

Festarrangement

- Velkomstdrink Cremant d'Limoux, Brut, øko
- Sæson menu
- Kaffe/te med sødt
- Valgfri natmad
- Blomster, levende lys og isvand

Min. 20 pers.



3 retter pr. kuvert 750,-

4 retter pr. kuvert 800,-

5 retter pr. kuvert 850,-

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

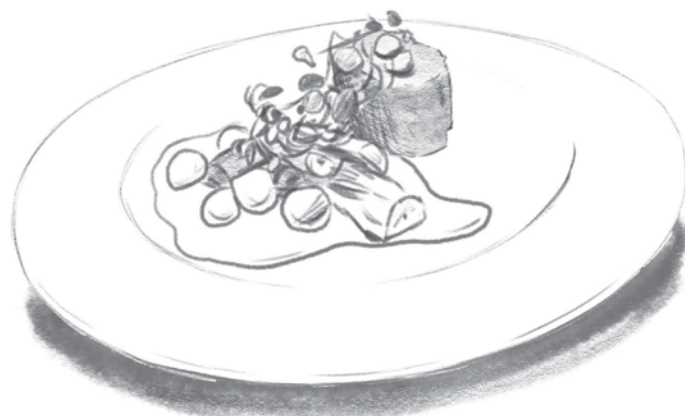
Pr. kuvert 1.068,-

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

Pr. kuvert 1.168,-

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

Pr. kuvert 1.268,-





Tilkøbsmuligheder

Bryllupsreception

Bryllupskage fra La Nouvelle med Moscato d'Asti
Salte snacks, sprøde brød og kikærtecreme
Fadøl, hvidvin og blandet vand

Pris pr. kuvert i 2 ½ time 280,-

Bryllupskage

Fra La Nouvelle

Pris pr. kuvert fra 115,-

Velkomstsnavs

Salte snacks, sprøde brød og dip

Pris pr. kuvert 30,-

Amuse Bouche

Blinis - Rogn - Mayo - Karse
Østers - Citrus - Dild
Sprødt brød - Rørt laks - Purløg

Pris pr. kuvert 1 stk. 45,- / 3 stk. 115,-

Bar

Ta' selv bar med øl, vin og sodavand

Pr. time 90,- pr. person

Drinksbar med 4 drinks varianter samt øl og vand

2 timer 300,- pr. person

Natmad

Vælg imellem:

Grøntsagstærter

med salat og Svendborgskinke

Sæsonens grøntsagssuppe

med surdejsbrød og rørt smør

Pris pr. kuvert 115,- (min. 20 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. 20 pers.)

Natmad serveres senest kl. 02.00







Konfirmation

Velkomstdrink

Crement d`Limoux, Brut, Øko til de voksne
og økosoft til børnene

3 retters konfirmations menu

Røget kulmule – Sat fløde - Citrus – Agurk – Dild
Dansk kalv – Forårsgrønt – Små urtekartofler – Morkelsauce
Syltet rabarber – Vanillecreme – Syre – Gode råd

Kaffe med sødt

Pris pr. kuvert 498,-

Pris pr. barn under 12 år 258,-

Husets vin, øl og vand ad libitum

Pris pr. kuvert 325,- i 6 timer til voksne

Soft og sodavand ad libitum

Pris pr. barn 160,- i 6 timer til børn

**Konfirmationsarrangement i 6 timer
i tidsrummet kl. 12.00-18.00**

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.





Vores team står altid klar til at hjælpe dig

Kontaktoplysninger:

Hotelchef

Hasse Bonde-Sterup

76 49 60 00

habo@sinatur.dk

Køkkenchef

Ninna Bundgaard Christensen

76 49 60 00

nbch@sinatur.dk

Receptionen

76 49 60 00

har@sinatur.dk

