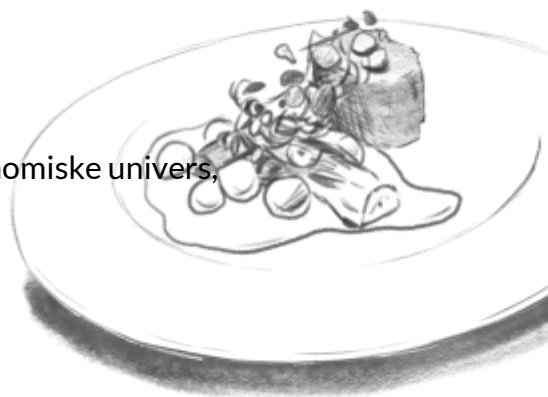




Selskabskort 2022

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.



Middagsarrangement



5 timers middagsarrangement fra 12.00-17.00

Velkomstdrink

3-retters menu

Kaffe med sødt

Blomster og lys

Middagsarrangement kr. 765,00 pr. person

Middagsarrangement kr. 965,00 pr. person
-inkl. husets øl, vand og vin ad libitum

Priserne er gældende ved minimum 15 personer.

Ved arrangement ud over 5 timer beregnes et serveringstillæg på
kr. 3.000,00 pr. påbegyndt time.



GL. AVERNÆS
SINATUR HOTEL
& KONFERENCE

Frokostbuffet



3 timers middagsarrangement fra 12.00-15.00

Marinerede sild med karrysalat og æg
Håndpillede Nordsørejer med urtemayonnaise og salat
Egen skinken med syltede rødløg og svampecreme
Varmrøget Færø laks fra vores røghus
Smørstegt rødspættefilet med remoulade og citron
Grøntsagstærte med bacon
Tarteletter med Hopballe kylling i asparges

2 slags salat lavet af årstidens danske øko grønt
3 slags Danske håndværksoste med hjemmesylt
Konditorens søde overraskelse
Hjemmebagt øko brød og smør

Blomster og lys

Middagsarrangement	kr.	525,00 pr. person
Middagsarrangement	kr.	725,00 pr. person
- Inkl. husets øl, vand og vin ad libitum		

Priserne er gældende ved minimum 30 personer.

Ved arrangement udover 3 timer, beregnes et serveringstillæg på kr. 3.000,00 pr. påbegyndt time.

Forbehold for eventuelle ændringer og alternative forslag i forhold til årstidens råvarer.



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

Fri bar med øl, vand og vin

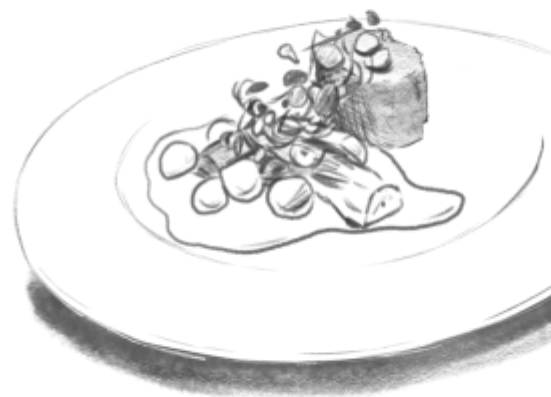
Natmad

Blomster og lys

Heldagsarrangement kr. 1.495,00 pr. person
Deltager kun til reception kr. 195,00 pr. person

Prisen er gældende ved minimum 15 personer.

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



Helafstensarrangement



Helafstensarrangement fra 18.00-02.00

Velkomstdrink

3-retters menu

Øl, vand og vin ad libitum

Kaffe med sødt, cognac og likør

Fri bar med øl, vand og vin

Natmad

Blomster og lys

Helafstensarrangement kr. 1.295,00 pr. person

Prisen er gældende ved minimum 15 personer.

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



Januar - Marts



Velkomstdrink

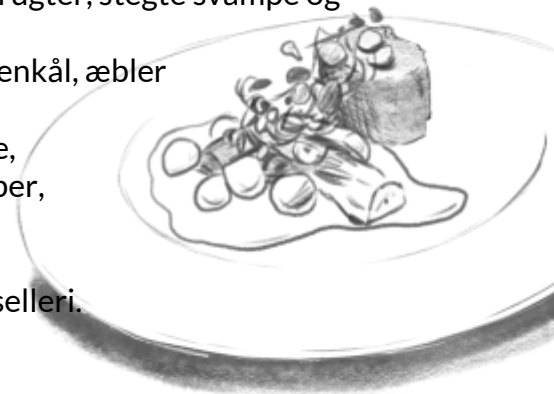
- Vinterens aperitif - mousserende hvidvin kombineret med køkkenets hjemmelavede sirup baseret på æble, pære og vanilje.
- Mousserende hvidvin med hyldeblomstsaft.
- Moscato d'Asti - Italiensk mousserende, halvsød hvidvin.
- Cremant de Alsace - Mousserende Frankrig.
- Pol Roger Brut, Champagne. (tillæg kr. 35,00 pr. person).
- Til velkomsten kan vi tilbyde saltristede mandler og sprøde rugchips med rygeostecreme. (tillæg kr. 45,00 pr. person).

Forretter

- Bagt lange med ristet jordskokkecreme, jordskokkechips, karse og persilleolie.
- Ristet pighvar med gulerod som puré og crudité, sauteret spinat og ramsløgs Beurre Blanc. (tillæg kr. 35,00 pr. person)
- Vores egen skinke med letsyltede skorzonnerødder og chips af skorzonnerødder, svampemayo, bolchebeder og brøndkarse.
- Rørt tatar af økologisk dansk okse og østersm Mayo toppet med stenbiderrogn*, hertil sprød rug og julesalat.
- Varmrøget Hiddenfjord laks fra vores "røghus", urtecreme, grønkål, æbler og hasselnødder i grov senneps vinaigrette.

Hovedretter

- Sydfynsk øko lammekrone med glaserede skalotteløg, persillerod, kartoffelmos med ramsløg og timiansauce. (tillæg kr. 55,00 pr. person)
- Svampefarseret Høpballe Mølle kylling med grillede rodfrugter, stegte svampe og sauce med krydderurter.
- Svinefilet fra Svendborg gris med bagte jordskokker, rosenkål, æbler og trøffelsauce.
- Tykstegsfilet af økologisk kødkvæg og smørdampet porre, gulerod som puré og bagt med vores egen honning og peber, hertil skysauce.
- Økologisk Dansk oksemørbrad med sauce bearnaise, urtestegte kartofler, sprød vintersalat og saltbagt knoldselleri. (tillæg kr. 55,00 pr. person)



*fra 10. februar



Desserter

- "Lys i mørket" vanilje Panna Cotta med rom, syltede skovbær, sorbet og vaniljeskum.
- 4 stk. økologiske danske oste med nøddechutney og smørristet rugbrød.
- "Chokoladedrøm" i form af mousse, is, kage og sprødt.
- "Slottet's" desserttallerken med kage, mousse, is og syltede bær.
- Æbletrifli med creme, knas, is og skum.

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.

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



GL. AVERNÆS
SIGNATUR HOTEL
& KONFERENCE

April – Juni



Velkomstdrink

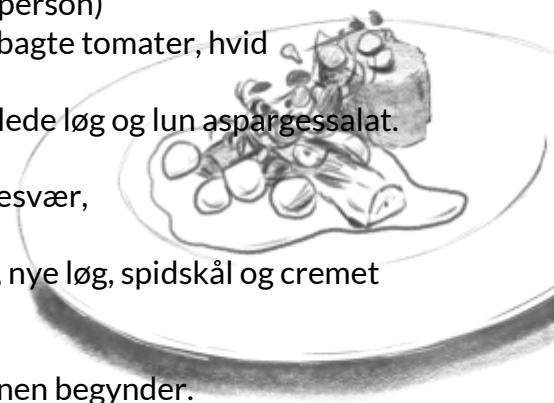
- Forårets aperitif - mousserende hvidvin kombineret med køkkenets hjemmelavede sirup baseret på rabarber og skovmærke.
- Mousserende hvidvin med hyldeblomstsaft.
- Moscato d’Asti – Italiensk mousserende, halvsød hvidvin.
- Cremant de Alsace - Mousserende Frankrig.
- Pol Roger Brut, Champagne. (tillæg kr. 35,00 pr. person)
- Til velkomsten kan vi tilbyde saltristede mandler og sprøde rugchips med rygeostecreme. (tillæg kr. 45,00 pr. person)

Forret

- Bagt kuller med dampet spidskål, brøndkarse, muslingecreme og dildolie.
- Hvide asparges med håndpillede rejer, sauce Mousseline og krydderurter. (tillæg kr. 25,00 pr. person)
- Egen skinke, grønne asparges i ramsløgs Beurre Blanc og vagtel æg.
- Ristet pighvar, spæde grøntsager, håndpillede rejer og kørvel-Hollandaise. (tillæg kr. 45,00 pr. person)
- Varmrøget Hiddenfjord laks fra vores ”røghus” med hjertesalat, strandurter, røgede mandler og ramsløgsmayo.

Hovedret

- Tykstegsfilet af økologisk Dansk kødkvæg med nye ærter, grønne asparges, ærtepure og kalvesky.
- Kronstyr ryg med vildt ragout, tyttebær kompot, hvide asparges, stegte svampe og honningbagte gulerødder. (tillæg kr. 55,00 pr. person)
- Sydfynsk lammekrone stegt med ramsløg, grillet squash, bagte tomater, hvid bønnepuré og rosmarinsky. (tillæg kr. 55,00 pr. person)
- Økologisk Dansk oksemørbrad med sauce bearnaise, grillede løg og lun aspargessalat. (tillæg kr. 55,00 pr. person)
- Urtestegt svinefilet af Svendborg gris med puffede flæskesvær, løgrelish, spæde løg og østershatte, trøffelsauce.
- Svampefarseret Hopballe Mølle kylling serveret blomkål, nye løg, spidskål og cremet morkelsauce.



Nye danske kartofler serveres til alle hovedretter så snart sæsonen begynder.



Desserter

- Konditorens jordbærtærte med jordbærcoulis og vaniljeis*.
- Mandel/rabarbertærte med hvid chokoladecreme og rabarber is.
- "Slottet's" desserttallerken med kage, is, mousse og knas.
- 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.

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 - September



Velkomstdrink

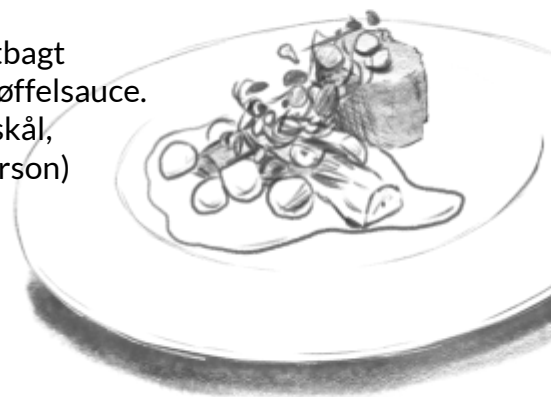
- Sommerens aperitif - mousserende hvidvin kombineret med køkkenets hjemmelavede sirup baseret på friske bær og basilikum.
- Mousserende hvidvin med hyldeblomstsaft.
- Moscato d'Asti - Italiensk mousserende, halvsød hvidvin.
- Cremant de Alsace - Mousserende Frankrig.
- Pol Roger Brut, Champagne (tillæg kr. 35,00 pr. person)
- Til velkomsten kan vi tilbyde saltristede mandler og sprøde rugchips med svampecreme. (tillæg kr. 45,00 pr. person)

Forretter

- 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 kold kørvelcreme.
- Røget lammefilet med rygeostcreme med rimmet agurk og syltede stikkelsbær.
- Stegt havtaske med spæde løg, friske ærter, ristede kantareller og sauternesauce. (tillæg kr. 45,00 pr. person)

Hovedretter

- Tykstegsfilet af økologisk Dansk kødkvæg, med crudite af gulerod, ærtepuré, smørdampet porre, bagt gulerod og kalveskysauce.
- Bryst af Hopballe Mølle kylling med smørristede majs, brombær og Karl Johan svampesauce.
- Svinefilet af Svendborg gris med puffedede flæskesvær, saltbagt rødbede, lun salat med blomkål og hasselnødder, hertil trøffelsauce.
- Økologisk Dansk oksemørbrad med Fynske bønner, spidskål, Pommes saute og sauce bearnaise. (tillæg kr. 55,00 pr. person)
- Krondyr ryg med vildt ragout, tyttebærkompot, knoldselleripuré, vilde svampe og honningbagte gulerødder med enebær. (tillæg kr. 55,00 pr. person)



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



Desserter

- Friske bær med engelsk vaniljecreme, blåbær is og havrekiks.
- Blommetærte med whisky is, blommepurè og valnøddecrumble.
- Trifli med bær, nougat knas, skovmærkeskum samt bærsorbet.
- "Slottet's" desserttallerken med kage, is, mousse og knas.
- Friske hindbær med citroncreme, sprød marengs, karamelliserede mandler og lakrids is.
- 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 kold kartoffelsalat, rugbrød og surt
- Suppe, kartoffel/porre eller asparges.
- 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.



Oktober – December



Velkomstdrink

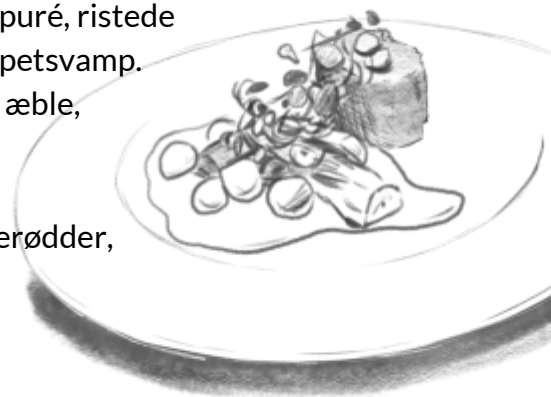
- Efterårets Aperitif – mousserende hvidvin kombineret med sirup på æble, appelsin, kanel, nellike og stjerne anis.
- Mousserende hvidvin med hyldeblomstsaft.
- Moscato d’Asti – Italiensk mousserende, halvsød hvidvin.
- Cremant de Alsace - Mousserende Frankrig.
- Pol Roger Brut, Champagne. (tillæg kr.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

Forretter

- Bagt kuller med rødbeder, vagnetlæg, bacon, mild peberrodssauce og brøndkarse.
- Ristet skærising med porre og vinterkål i Beurre Blanc, hasselnødder, samt karse.
- Brændenælderøget andebryst med rødbeder i kirsebærvinaigrette, svampecreme og sprød rug.
- Varmrøget laks fra vores ”røghus” med persillecreme, grønkålssalat med æble vinaigrette og røgede mandler.
- Vores egen skinke med marinerede skorzonnerødder, estragoncreme, syltede stikkelsbær og chips af skorzonnerod.

Hovedretter:

- Økologisk Dansk oksemørbrad med brændt porre, saute af svampe, knoldselleri og persille. Hertil sauce bearnaise. (tillæg kr. 55,00 pr. person)
- Svinefilet af Svendborg gris stegt med enebær, bagt æblepuré, ristede jordskokker, puffede flæskesvær og sauce med sort trompetsvamp.
- Gråand med rødbeder, savojkål med hasselnødder, syltet æble, friteret anderilette og pebersauce. (retten kan indeholde hagl, tillæg kr. 45,00 pr. person)
- Tykstegsfilet af økologisk Dansk kødkvæg med bagte gulerødder, blomkålspuré, syltede rødløg.
- Svampefarseret Hopballe Mølle kylling med bagte rodfrugter, purløg, morkelsauce og urteolie





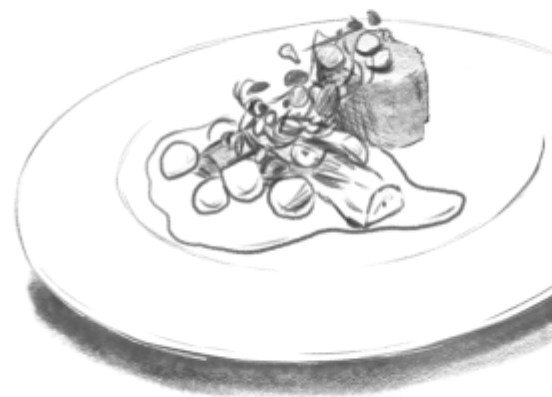
Desserter

- Pære/mandeltærte med saltkaramel og is med yoghurt og citrusurter samt nøddetuilles.
- Gulerodskage, friskost med estragon, syltede gulerødder, purè, valnøddecrumble og lakrids is.
- Trifli med æblekompot, makroner dryppet med sherry og creme Chantilly på toppen.
- "Slottet's" desserttallerken med kage, is, mousse og knas.
- Mørk chokoladecake i 2 lag, blomme puré 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 og smørbagt pølsebrød samt traditionel garniture.

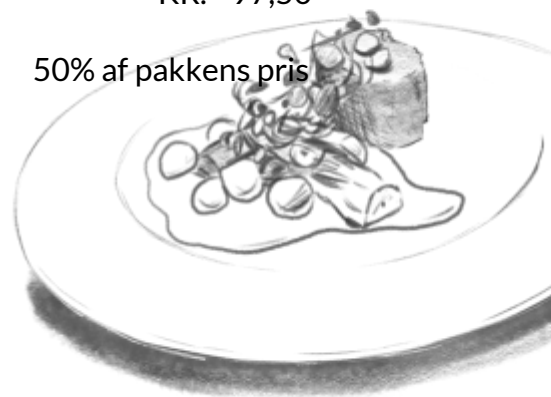
Skulle der blandt jeres gæster være vegetarer, diabetikere eller allergikere, kan køkkenet sammensætte en speciel menu. Børnemenuer efter aftale.



À la carte



Velkomstdrink	KR. 85,00
Tre retters menu	KR. 595,00
Ekstra ret	KR. 115,00
Kaffe/the, hjemmelavet kranskekage og chokolade	KR. 75,00
Natmad	KR. 95,00
Kaffe/the og småkager	KR. 55,00
Husets vine, øl og vand ad libitum under middagen	KR. 325,00
Husets vine, øl og vand ad libitum fra 18.00-02.00	KR. 550,00
Bryllupskage "selv medbragt"	KR. 35,00
Bryllupskage pr. person	KR. 95,00
Bryllups lagkage pr. person	KR. 75,00
Cocktailløsning - 3 timers deluxe-løsning inkl. cocktailkort med 8 cocktails	KR. 300,00
Ekstra times fri bar med cocktailløsning	KR. 97,50
Børn (2-12 år - selskabspakke)	50% af pakkens pris



Overnatning



Overnatning i forbindelse med selskabsarrangementer:

Pris pr. person – inkl. morgenbuffet	KR. 375,00
Overnatning for børn under 12 år	KR. 220,00
Tillæg pr. værelse på 1. sal	KR. 600,00
Morgenbuffet (ekstra kuverter)	KR. 100,00

Forbehold for eventuelle prisændringer

