



Selskabskort 2026

Hos os er stemning og gastronomi i højsædet



GL. AVERNÆS

SINATUR HOTEL
& KONFERENCE



Velkommen til fest på Gl. Avernæs!

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

På de følgende sider kan du se vores selskabspakker.

Al planlægning af festen fra start til slut foregår i samarbejde med vores festkoordinator Laila Høi, så alt bliver lige som I drømmer om.

Vi glæder os til at danne ramme om jeres store dag.

Kontakt os for en uforpligtende
samtale/rundvisning på
tlf. 6373 7373 eller mail glavernaes@sinatur.dk



Middagsarrangement

5 timers middagsarrangement fra 12.00-17.00

Velkomstdrink
3-retters menu
Øl, vand og vin ad libitum
Kaffe med sødt
Blomster og lys

Minimum 20 personer.

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

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
Natmad
Blomster og lys

Minimum 20 personer.

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

Helafteensarrangement fra 18.00-02.00

Velkomstdrink
3-retters menu
Øl, vand og vin ad libitum
Kaffe med sødt
Natmad
Blomster og lys

Minimum 20 personer.

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

Priser på vores selskabspakker

	Højsæson april-oktober	Lavsæson november-marts
Heldagsarrangement fra 15.00-02.00	kr. 1.785,- pr. person	kr. 1.595,- pr. person
Helaftensarrangement fra 18.00-02.00	kr. 1.495,- pr. person	kr. 1.345,- pr. person

	Hele året	
Middagsarrangement fra 12.00-17.00	kr. 1.150,- pr. person	

Minimum 20 personer.

Kan du holde fest på en af følgende dage:

	Lørdag den 10. oktober Fredag den 18. december Lørdag den 19. december	
Heldagsarrangement fra kl. 15.00-02.00	kr. 1.428,- pr. person	
Helaftensarrangement fra kl. 18.00-02.00	kr. 1.196,- pr. person	

Minimum 55 personer.



Á la carte

Velkomstdrink kr. 105,-

3-retters menu kr. 625,-

Ekstra ret kr. 135,-

Kaffe/the, hjemmelavet kransekage og chokolade kr. 95,-

Kaffe/the og småkager kr. 65,-

Natmad kr. 125,-

Husets vine, øl og vand ad libitum under middagen kr. 435,-

Husets vine, øl og vand ad libitum fra 18.00-02.00 kr. 595,-

I forbindelse med fester tilbyder vi følgende bar-løsninger

- Tilkøb af flasker af spiritus hvor gæsten selv blander drinks kr. 1.050,- pr. flaske.
- Bowler med drinks (ca. 23 drinks pr. bowle) kr. 1.800,- pr. stk.
 - Betjent bar hvor vi laver drinks kr. 95,- pr. stk.
(Gin/pære, Limoncello sprits, Bramble, Dansk cosmo, Dark'n Stormy, Moscow Mule og gin/tonic)





Menuer januar – april og december

Velkomstdrink

Mousserende hvidvin med hyldeblomstsaft.

Moscato d’Asti – Italiensk mousserende, halvsød hvidvin.

Cremant de Alsace – mousserende, Frankrig.

Pol Roger Brut, Champagne.

(Tillæg kr. 35,- pr. person)

Til velkomsten kan vi tilbyde saltristede mandler og sprøde rugchips med rygeostecreme.

(Tillæg kr. 55,- pr. person)

Forretter

Bagt lange med ristet jordskokkecreme, jordskokkechips, karse, og persilleolie.

Ristet pighvar, sauteret spinat og sauce Nage med dansk ørredrogn og urter.

(Tillæg kr. 65,- pr. person)

Vores egen skinke med syltede skorzonnerødder, chips, bitre salater og selleri/estragonmayo.

Tatar af krondyr, julesalat, sprød rug, chips, tyttebær og hjemmesylt.

Varmrøget Hiddenfjordlaks fra vores eget røghus, urtecreme, grønkål, æbler og hasselnødder i grov sennepsvinaigrette.

Hovedretter

Havtaske ”Saltimbocca”, spinat, gulerod, muslingesauce, syltede glaskål og pommes kroket med bacon.

(Tillæg kr. 85,- pr. person)

Stegt bryst af Hopballe Mølle kylling med confiteret lår i Vol-au-vent, glaserede gulerødder, stegte persillerødder, pommes Duchesse med hvidløg, citron og krydderurter, hertil løgsauce.

Økologisk dansk svinefilet stegt med enebær, kroket med braiseret svineskank, bagt æblepure, ristede jordskokker, linstegt grønkål og sauce med sorte trompetsvampe.

hertil sauce med krondyrragout, svampe og urter.

(Tillæg kr. 85,- pr. person)

Desserter

Vanilje Crème Brulée, saltkaramel, broken gel på havtorn, rom is og frisk mynte.

4 slags danske håndværksoste med nøddechutney og smørristet rugbrød.

Vores »Coupe« med Valrhona chokolademousse, luftig sifon på Dulcey chokolade, chokolade is og krystaliseret hvid chokolade.

Trifli med æblekompot, makroner med sherry, Chantillyskum og æblesorbet.

Karameliseret æbletærte med is lavet på honning fra parken og æblegranite.

Natmad

Dansk charcuterie og håndværksoste, hjemmelavet sylt, dips og kompot serveret med økologisk brød.

Frikadeller af øko gris med kartoffelsalat, rugbrød og surt.

Kartoffel/porre eller jordskokkesuppe med bacon, purløg og hjemmebagt brød.

Hotdogs med ristede øko pølser fra Bertel samt traditionel garniture.

Biksemad med spejlæg og hjemmesyltede rødbeder hertil rugbrød og smør.



Menuer maj – juni

Velkomstdrink

Mousserende hvidvin med hyldeblomstsaft.

Moscato d’Asti – Italiensk mousserende, halvsød hvidvin.

Cremant de Alsace – mousserende, Frankrig.

Pol Roger Brut, Champagne.

(Tillæg kr. 35,- pr. person)

Til velkomsten kan vi tilbyde saltristede mandler og sprøde rugchips med rygeostecreme.

(Tillæg kr. 55,- pr. person)

Forretter

Bagt linefanget kuller, smørdampet spidskål, brøndkarse, muslingesauce og dildolie hvide asparges med håndpillede rejer, sauce Mousseline og krydderurter.

(Tillæg kr. 25,- pr. person)

Varmrøget Hiddenfjordlaks fra eget røgeri med hjertesalat, strandurter, røgede mandler og ramsløgsmayonaise.

Vores egen tørrede skinke med grønne asparges i ramsløgs Beurre Blanc, smilende vagtelæg, sprød rug og karse.

Ristet pighvar, sauteret spinat og sauce nage med dansk ørredrogn og urter

(Tillæg kr. 65,- pr. person)

Hovedretter

Ristet pighvar med sprødt kyllingeskind, ærter ala francaise, asparges og sauce med Nouilly prat og hønsefond.

(Tillæg kr. 85,- pr. person)

Hopballe Mølle kylling farseret med urter fra parken, nye løg, spidskål, og krokett med blomkål, brunet smør og havgus hertil syltet blomkål og trøffelskysauce.

Dansk øko gris fra Bertel, farseret morkel, tomatkompot og blanquette med nye ærter, asparges og frisk tomat.

Rosastegt krondyrryg, Vol au vent med forårsgrønt, gulerodspure, frikasse sauce med dyrebov og krydderurter.

(Tillæg kr. 85,- pr. person)

”Nye fynske kartofler serveres til alle hovedretter så snart sæsonen begynder”

Desserter

Vores "Coupe" med panna cotta, friske jordbær, sorbet, marengs, karamel og Valrhona Dulcey sifon.

Rabarbertrifli med makroner i rom, vanilje is og skovmærkeskum.

Friske jordbær i Grand Marnier, jordbærsorbet, blød marengs og vaffeltuilles.

4 slags danske håndværksoste med rødvins syltede nødder og hjemmelavet knækbrød.

Natmad

Dansk charcuterie og håndværksoste, hjemmelavet sylt, dips og kompot serveret med økologisk brød.

Frikadeller af øko gris med kartoffelsalat, rugbrød og surt.

Hotdogs med ristede øko pølser fra Bertel samt traditionel garniture.

Hjemmelavet aspargessuppe med kødboller og brød.

Biksemad med spejlæg og hjemmesyltede rødbeder hertil rugbrød og smør.



Menuer juli – august

Velkomstdrink

Mousserende hvidvin med hyldeblomstsaft.

Moscato d’Asti – Italiensk mousserende, halvsød hvidvin.

Cremant de Alsace – mousserende, Frankrig.

Pol Roger Brut, Champagne.

(Tillæg kr. 35,- pr. person)

Til velkomsten kan vi tilbyde saltristede mandler og sprøde rugchips med rygeostecreme.

(Tillæg kr. 55,- pr. person)

Forretter

Kroket med blomkål, brunet smør og havgus hertil tørret æggeblomme, sylt, blomkålpure og karse.

Vores egen modnede skinke med syltede asparges, bitre salater og aspargesmayo med løvstikke.

Varmrøget Hiddenfjordlaks fra eget røgeri, mizuna, fynske tomater, frisk basillikum, sprøde mandler og basillikumsmayo.

Ristet kulmule med porrer, tomat, bronzefennikel, sprød rug og sauce Beurre Blanc.

Stegt havtaske med spæde løg, friske ærter, ristede kantareller og sauternesauce.

(Tillæg kr. 65,- pr. person)

Hovedretter

Stegt bryst af Hopballe Mølle kylling med majs ala francaise, brombær og Karl Johan svampesauce.

Urtestegt ryg af øko gris, blanquette med ærter og frisk tomat, farseret morkel, stegt hjertesalat og tomatkompot.

Stegt pighvar med sprødt kyllingeskind, smørdampede majs, spæd broccoli og cremet morkelsauce.

(Tillæg kr. 85,- pr. person)

Krondyrryg og kroket med vildtragout, tyttebær, glaserede gulerødder med fermenteret hvidløg, syltet salatløg og kantarelsauce.

(Tillæg kr. 85,- pr. person)

Desserter

Friske bær med engelsk vaniljecreme, blåbær is og karameliserede mandler.

Crème Brulée med saltkaramel, hindbærsorbet og mynte.

Vores "Coupe" med citronmousse, friske hindbær, macaron, blød marengs, broken gel, mandler og vanilje is.

4 slags økologiske danske oste med rødvinssyltede nødder og hjemmelavet knækbrød.

Natmad

Dansk charcuterie og håndværksoste, hjemmelavet sylt, dips og kompot serveret med økologisk brød.

Frikadeller af øko gris med kartoffelsalat, rugbrød og surt.

Hotdogs med ristede øko pølser fra Bertel samt traditionel garniture.

Biksemad med spejlæg og hjemmesyltede rødbeder hertil rugbrød og smør.

Tomatsuppe med Nduja, pesto og hvidløgs croutons.



Menuer september – november

Velkomstdrink

Mousserende hvidvin med hyldeblomstsaft.

Moscato d'Asti – Italiensk mousserende, halvsød hvidvin.

Cremant de Alsace – mousserende, Frankrig.

Pol Roger Brut, Champagne.

(Tillæg kr. 35,- pr. person)

Til velkomsten kan vi tilbyde saltristede mandler og sprøde rugchips med rygeostecreme.

(Tillæg kr. 55,- pr. person)

Forretter

Confiteret dansk blæksprutte, frisesalat, syltede stikkelsbær, urtemayo, croutons og krydderurter.

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.

Tatar af krondyr, glaskål, saltede solbær, svampemayo, bladselleri og sprødt brød.

Vores egen skinke med syltede skorzonnerødder, selleri/estragonmayo, bitre salater og chips.

Hovedretter

Ryg af økologisk dansk gris stegt med enebær, krocket af svineskank, bagt æblepure, ristede jordskokker, lynstegt grønkål og sauce med sort trompetsvamp.

Stegt bryst af Hopballe Mølle kylling med confiteret lår i vol au vent, stegte rødder, pommes duchesse med hvidløg, citron og krydderurter hertil løgsauce.

Stegt helleflynder med spinat, gulerødder som sylt, salat og smørdampet serveret med muslingesauce.

(Tillæg kr. 85,- pr. person)

Rosastegt krondyrryg, savoykål med bacon og nødder, glaserede gule beder, pommes krocket og ragoutsauce med braiseret krondyrbov og svampe.

(Tillæg kr. 85,- pr. person)

Desserter

Pocheret og frisk pære med saltkaramel, lys chokolade is og 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 Chantillyskum på toppen.

"Chokoladedrømmen". Chokolade is, krystaliseret hvid chokolade, luftig dulceychokolade og chokolademousse med mørk rom .

Natmad

Dansk charcuterie og håndværksoste, hjemmelavet sylt, dips og kompot serveret med økologisk brød.

Frikadeller af øko gris med kartoffelsalat, rugbrød og surt.

Hotdogs med ristede øko pølser fra Bertel samt traditionel garniture.

Biksemad med spejlæg og hjemmesyltede rødbeder hertil rugbrød og smør.

Kartoffel/porre eller svampesuppe med bacon.



Overnatning ifm. selskaber

Pris pr. person inkl. morgenbuffet kr. 550,-
Tillæg, lux værelse 1. sal pr. værelse kr. 700,-
Tillæg, suite 1. sal pr. værelse kr. 1000,-
Morgenbuffet (ekstra kuverter) kr. 150,-

*Check ind fra kl. 14.00 på ankomstdagen
Check ud kl. 10.00 på afrejsedagen (kl. 11.00 om søndagen)*



Generelle betingelser

Priserne er gældende ved minimum 20 personer.

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

Børnemenuer efter aftale.

Børn (2-12 år – selskabspakke) 50% af pakkens pris.

Ved ønske om specifikt lokale:

Min. 20 gæster i Vinterhaven

Min. 35 gæster i restauranten

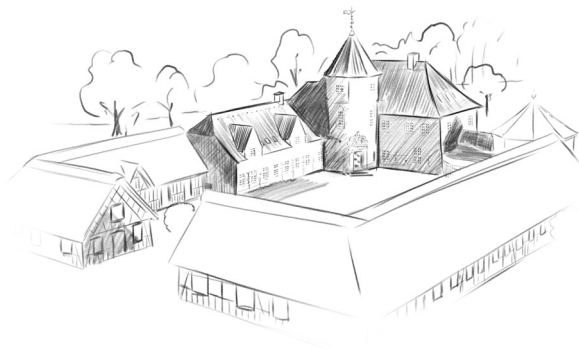
Min. 55 gæster i Helnæs salen

Der tages forbehold for eventuelle prisændringer.





Vores team står altid klar
til at hjælpe dig



Helnæsvej 9 / 5631 Ebberup / Tlf. +45 6373 7373
glavernaes@sinatur.dk / sinatur.dk