

Fest på Gl. Avernæs 2027/2028

Til livets store og små øjeblikke

GL. AVERNÆS
SINATUR HOTEL
& KONFERENCE



Saml dem, du holder af

Nogle øjeblikke fortjener lidt mere. Mere tid sammen. Mere nærvær. Mere god mad.
Og en ramme, der gør dagen til noget helt særligt.

På Gl. Avernæs mødes naturens ro med stedets historie og danner en smuk ramme om de begivenheder, I ønsker at fejre. Her kan I samle dem, I holder af, og skabe minder, der rækker langt ud over selve dagen.

I køkkenet tager vi udgangspunkt i gode råvarer, sæsonens smage og glæden ved at servere mad.

Vi tager os af rammerne, maden og alt det praktiske omkring jeres fest,
så I kan læne jer tilbage og være til stede.

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







Gl. Avernæs frokost

En uformel og hyggelig fejring omkring sæsonens råvarer

Lørdage fra 12.00-15.00

Velkomstdrink
Sæsonens frokostbuffet med kolde og lune serveringer
Salat og grønt efter sæson
Hjemmebagt brød
Kaffe med sødt fra vores konditor

Minimum 45 personer.









En ganske særlig dag på Gl. Avernæs

5 timers frokostarrangement fra 12.00-17.00

Velkomstdrink
Sæsonens menu
Kaffe med sødt fra vores konditor
Sæsonens blomster fra Regitzes Have

3-4 retter

Minimum 20 personer.

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

Gl. Avernæs Signaturfest

Når der skal være lidt ekstra af det hele

Kl. 15.00-02.00

Øl, vand, vin og sprøde snacks.

Champagne med snacks
4-retters sæsonens menu
Eksklusive vinmenu
Øl og vand ad libitum
Kaffe med sødt fra vores konditor
Natmad
Sæsonens blomster fra Regitzes Have

Den store fest på Gl. Avernæs

Kl. 15.00-02.00

Øl, vand, vin, kaffe og kage eller sprøde snacks.

Velkomstdrink
3-retters sæsonens menu
Vin menu
Øl og vand ad libitum
Kaffe med sødt fra vores konditor
Natmad
Sæsonens blomster fra Regitzes Have





Fest på Gl. Avernæs

Den klassiske aftenfest

Kl. 18.00-02.00

Velkomstdrink
3-retters sæsonens menu
Øl og vand ad libitum
Vinmenu
Kaffe med sødt fra vores konditor
Natmad
Sæsonens blomster fra Regitzes Have

Priser på vores selskabspakker

	Højsæson april-oktober	Lavsæson november-marts
Gl. Avernæs signaturfest fra kl. 15.00-02.00 *Minimum 20 personer.*	kr. 2.235,- pr. person	kr. 2.012,- pr. person
Den store fest på Gl. Avernæs fra kl. 15.00-02.00 *Minimum 20 personer.*	kr. 1.835,- pr. person	kr. 1.649,- pr. person
Fest på Gl. Avernæs fra kl. 18.00-02.00 *Minimum 20 personer.*	kr. 1.545,- pr. person	kr. 1.389,- pr. person

	Hele året	
En ganske særlig dag på Gl. Avernæs fra kl. 12.00-17.00 *Minimum 20 personer.*	fra kr. 795,- pr. person	
Gl. Avernæs frokost fra kl. 12.00-15.00 *Minimum 45 personer.*	kr. 595,- pr. person	

Efter kl. 02.00 eller ankomst kl. 14.00 beregnes et serveringstillæg på kr. 75.- pr. person pr. påbegyndt time.

Gør lidt ekstra ud af dagen

Chips og trøffelmandler kr. 55,-
Velkomstdrink kr. 105,-
Velkomst med champagne kr. 125,-
3-retters menu kr. 625,-
Ekstra ret kr. 135,-
Kaffe/the, hjemmelavet kransekage og chokolade kr. 95,-
Kaffe/the og småkager kr. 65,-
Østersbar
Franske østers med citron og rødvinsvinaigrette med skalotteløg 3 pr. person kr. 130,-

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. 2.000,- pr. stk.
- Betjent bar hvor vi laver drinks kr. 100,- pr. stk.
(Pear'n Gin, Limoncello sprits, Dansk Cosmo, Dark'n Stormy og Gin/tonic)





Lad festen vare lidt længere

Ingen behøver at tænke på hjemturen.
Lad gæsterne overnatte på Gl. Avernæs og slut fejringen af med fælles morgenmad næste morgen.

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, sammensætter køkkenet en afstemt 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.

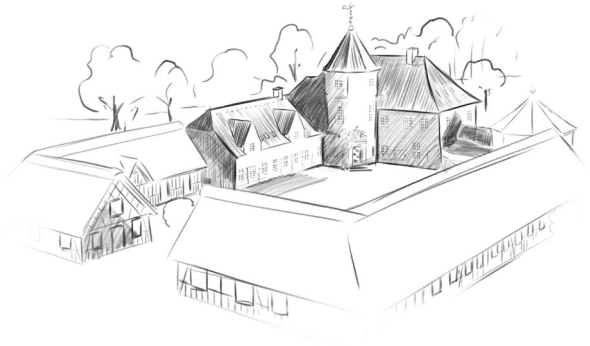
60-90% økologi







Vores team står altid klar til at hjælpe dig



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