



Hold din næste fest på Haraldskær

Hos os er stemning og gastronomi i højsædet



Gældende fra 1. januar 2026



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. Hos os 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.

Vi tager forbehold for prisjusteringer.



Menuvalg

På Haraldskær vægter vi ansvarlighed 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:

Forret:

Asparges – Grillede – Friske – Syltede

Mellemret:

Sommerbuk – Radise – Karse

Hovedret:

Dagens fangst – Kål – Ærter – Purløg

Ost:

Danske gærdoste – Sprødt – Sødt

Dessert:

Rabarber – Hvid chokolade – Havesyre – Skovmærke

3 retter 508,- pr. kuvert

4 retter 588,- pr. kuvert

5 retter 668,- pr. kuvert

6 retter 748,- pr. kuvert





Private dining

Drømmer du om en aften, hvor du og dine gæster kan nyde en gastronomisk oplevelse, hvad enten det er en hyggeaften med vennerne, fødselsdag eller en helt 3. anledning – så flytter vi hele restaurantoplevelsen hjem til dig. Vi stiller op med en kok, som vil kokkerere en lækker menu og en tjener, som serverer tilhørende skønne vine fra Europa. Det eneste I skal tænke på er at læne jer tilbage og nyde en dejlig aften – så skal vi nok stå for opvasken.

Der er 2 menumuligheder som følger sæsonens råvarer. Vi sanker en masse selv i skoven og i ådalen omkring Haraldskær og har et tæt samarbejde med vores lokale leverandører. Vores vine er altid nøje udvalgt blandt nogle af de bedste producenter og små familiedrevne vingårde i Europa. På vores vinmenu findes altid kuriositeter, som ældre vine, specielle vinområder eller vine som kun findes i meget små mængder og der kan selvfølgelig laves en alkoholfri drikke menu, hvis det ønskes.

Den Lille Sinaturmenu (eksempel):

3 hjemmelavede snacks med bobler
Asparges – Asparges – Asparges
Dagens fangst – Kål – Ærter
Sinatur Oste
Rabarber – Hvid chokolade – Havesyrer
Sødt til kaffen

Menu inkl. Sinaturvinmenu

1.650,- pr. kuvert

Menu inkl. den eksklusive vinmenu

2.650,- pr. kuvert

*I pakken er der 1 glas bobler,
4 glas vin og stempelkaffe eller te.*

Den Store Sinaturmenu (eksempel):

3 hjemmelavede snacks med bobler
Asparges – Asparges – Asparges
Kammusling – Radise – Karse
Sommerbuk – Østers – Hjertesalat
Dagens fangst – Kål – Ærter
Sinatur Oste
Præ. Dessert
Rabarber – Hvid chokolade – Havesyrer
Sødt til kaffen

Menu inkl. Sinaturvinmenu

2.400,- pr. kuvert

Menu inkl. den eksklusive vinmenu

3.800,- pr. kuvert

*I pakken er der 1 glas bobler,
6 glas vin og stempelkaffe eller te.*

Regler og vilkår:

Kok og tjener koster 350,- pr. time – til gengæld dækker vi kørslen op til 50 km fra Haraldskær. Vi tillader os altid at ligge 1 time på regningen for opdækning og opsætning af køkken. Vi tager gerne højde for allergener, dog skal de være meldt ind 2 dage før arrangementet. Vores menuer kan købes for 6 op til 30 personer. Ved mere end 15 gæster, skal I beregne 2 tjenere.



Festarrangement

Festarrangement i eget lokale

- Velkomstdrink Cremant d`Limoux, øko
- Sæsonens menu
- Husets vine, saft, sodavand og øl under middagen
- Kaffe/te med sødt
- Valgfri natmad
- Sæsonens blomster fra Regitzes have, lys, opdækning og isvand

Desserten serveres senest kl. 23.00

Min. 25 pers.



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

1.250,- pr. kuvert

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

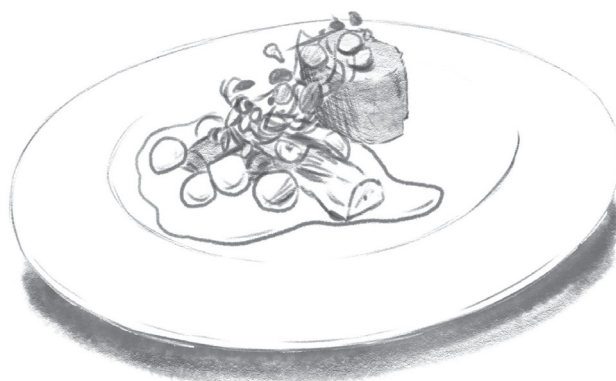
1.400,- pr. kuvert

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

1.550,- pr. kuvert

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

1.700,- pr. kuvert





Festarrangement

Festarrangement i eget lokale samt stuerne

- Velkomstdrink Cremant d' Limoux, øko
- Sæsonens menu
- Husets vine, saft, sodavand og øl under middagen
- Kaffe/te med sødt
- Valgfri natmad
- Sæsonens blomster fra Regitzes have, lys, opdækning og isvand

Desserten serveres senest kl. 23.00

Min. 50 pers.



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

1.350,- pr. kuvert

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

1.500,- pr. kuvert

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

1.650,- pr. kuvert

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

1.800,- pr. kuvert





Tilkøbsmuligheder

Bryllupsreception

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

Pris 350,- pr. kuvert i 2 ½ time

Bryllupskage

Fra La Nouvelle

Pris fra 150,- pr. kuvert

Velkomstsnavs

Salte snacks, sprøde brød og dip

Pris 45,- pr. kuvert

Amuse Bouche

Blinis - Rogn - Mayo - Karse
Sprød kroket - Mayonnaise - Urter
Sprødt brød - Røget ørred - Purløg

Pris 1 stk. 50,- pr. kuvert / 3 stk. 135,- pr. kuvert

Caviar til dagspris

Fustage østers til dagspris

Bar 95,- pr. kuvert pr. time eller afregnes efter forbrug

Ta selv bar med øl, vin og sodavand

Drinksbar med 4 drinks varianter samt øl og vand

**2 timer med drinks samt 2,5 time med øl og vand
(f.eks. fra kl. 24.00-02.30)**

325,- pr. kuvert (min. 50 pers.)

Natmad

Vælg mellem:

Æggekage

med flæsk, rødbeder, rugbrød,
sennep og salat

Sæsonens grøntsagssuppe

med surdejsbrød og rørt smør

Sliders - veganske

med røget tempeh og coleslaw

Pølsebord

med danske specialiteter, rørt smør
og friskbagt surdejsbrød

Sliders

med Svendborg gris og »kål« slaw

Hotdogs

med slagterpølser og klassisk garniture

Pris 135,- pr. kuvert (Min. 25 pers.)

Natmad serveres senest kl. 02.00

Øl	45,-
Soft og sodavand	40,-
Cremant d'Limoux pr. flaske	488,-
Husets vin pr. flaske	368,-
Flaske gin, vodka eller rom	1.050,-
Diverse Mix'er fra	200,-





Frokostarrangement

Fra kl. 12.00-19.00 i eget lokale

- Velkomstdrink Cremant d' Limoux, øko
- Sæsonens menu
- Kaffe/te med sødt
- Valgfri natmad
- Sæsonens blomster fra Regitzes have, lys, opdækning og isvand

Min. 25 pers.

3 retter 778,- pr. kuvert

4 retter 878,- pr. kuvert





Konfirmationsmenu 2026

Velkomstdrink

Cremant d'Limoux, Øko til de voksne og økosaft til børnene

3 retters konfirmations menu

Forret vælg mellem:

Sæsonens røgede fisk – Purløgscreme – Fennikel –
Urtesalat – Sprødt brød

Skinke – Sennepsmayo – Salater – Syltede løg – Sprøde kartofler
Tarteletter – Hopballe Mølle kylling – Asparges – Persille

Hovedret:

Dansk kylling – Sæsonens grønt – Skysauce
Små kartofler med persille og smør

Dessert:

Brownie – Kompot – Is – Sprødt

Kaffe med sødt

Pris 668,- pr. kuvert

Pris 398,- pr. barn under 12 år

(Min. 25 pers.)

Husets vin, øl og vand ad libitum

Pris 368,- pr. kuvert i 6 timer til voksne

Soft og sodavand ad libitum

Pris 198,- pr. barn i 6 timer til børn

**Konfirmationsarrangement i 6 timer
i tidsrummet mellem kl. 12.00-19.00
1.000,- pr. ekstra time**

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.



Blomster til din fest

På Haraldskær samarbejder vi med Regitzes have. Regitzes blomster dyrkes økologisk og det er grisene, der vender jorden og løbeænder der tager sig af sneglene. Det betyder smukke blomster samtidig med at vi passer på naturen.

Blomsterne fra Regitzes have følger sæsonen og i de kolde måneder har vi farverige, tørrede blomster.

Mød Regitze



Bryllupskage

La Nouvelle konditori leverer alle bryllupskager på Haraldskær. Konditoriet ejes af Jeanett og i forbindelse med valg af bryllupskage tilbydes i en smagning af varianter hos La Nouvelle.

Niveauret på kagerne er højt, hvilket er grunden til vores samarbejde med La Nouvelle.

Kagerne er altid flotte og velsmagende fra første til sidste bid.

Mød Jeanett



Toastmaster

Toastmasterens rolle er vigtig for hele festens forløb. Vi anbefaler at man som vært afstemmer forventninger og overvejer hvilke kompetencer I giver jeres toastmaster.

Toastmasterens nøgleopgaver:

- Styre aftenens forløb og sørge for, at alle indslag, sange og taler passer ind i tidsplanen, så den ikke bliver forstyrret.
- Koordinere talerne, præsentere dem, og sørge for, at der er en god, jævn overgang mellem talerne og spisningen.
- Holde tæt kontakt med køkkenet og serveringspersonalet for at sikre, at mad og drikke serveres på de rette tidspunkter, så det ikke forstyrrer taler eller andre indslag.
- Bidrage til en god stemning ved at være venlig, imødekommende og humoristisk. Kan hjælpe med at løse uforudsete problemer eller lave små "icebreakers", hvis det er nødvendigt.
- Rådgive om planlægning af talerækken og andre indslag, samt koordinering med de forskellige involverede parter før arrangementet.
- Være forberedt på at improvisere og tilpasse planen, hvis der opstår uventede situationer, som f.eks. tekniske problemer eller forsinkelser.





Vores team står altid klar til at hjælpe dig

Kontakt

Receptionen

76 49 60 00
har@sinatur.dk

