



Konfirmation 2026

Hos os er stemning og gastronomi i højsædet



GL. AVERNÆS

SINATUR HOTEL
& KONFERENCE



Velkommen til konfirmation 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 I se vores konfirmationspakker med indhold og pris.

Al planlægning af konfirmationen fra start til slut foregår i samarbejde med vores Restaurantchef 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



Konfirmationspakke 2026

Velkomstdrink

Tre retters menu

Øl, vand og vin under hele arrangementets varighed

Kaffe/the og chokoladekugler

Konfirmationspakke kr. 1.275.- pr. person

Konfirmationspakke som aften kr. 1.375.- pr. person
(Ankomst efter kl. 15.00)

Tillæg natmad kr. 125.- pr. person

Arrangementets varighed 7 timer, herefter kr. 75.- pr. person pr. påbegyndt time.
Børn under 12 år halv pris.





Menuer maj – juni

Velkomstdrink

Mousserende hvidvin med hyldeblomstsaff.

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 française, 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 krocket 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 dyrebøv 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 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.

Hjemmelavet aspargessuppe med kødboller og brød.

Biksemad med spejlæg og hjemmesyltede rødbeder hertil rugbrød og smør.



Generelle betingelser

Ved konfirmationer på helligdage, tilkommer et tillæg på kr. 100 pr. person (for at dække helligdagstillæg).

Priserne er gældende ved minimum 20 personer.

Ved ønske om specifikt lokale:

Min. 20 gæster i Oktagonen

Min. 45 gæster i restauranten

Min. 55 gæster i Helnæs salen

Overnatning

Overnatning i forbindelse med selskabsarrangementer:

Pris pr. person – inkl. morgenbuffet kr. 550.-

Tillæg, lux værelse 1. sal pr. værelse kr. 700.-

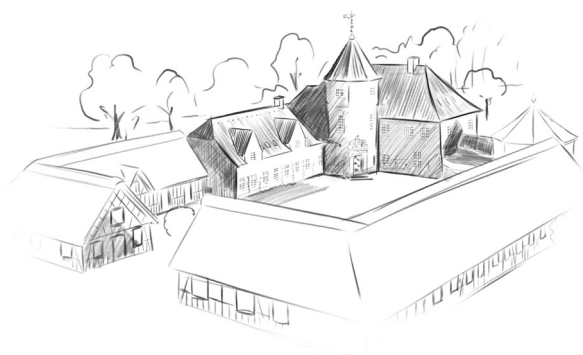
Der tages forbehold for eventuelle prisændringer.







Vores team står altid klar
til at hjælpe jer



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