

Bryllup 2027/2028

Jeres store dag – midt i naturen

GL. AVERNÆS
SINATUR HOTEL
& KONFERENCE



Velkommen til bryllup på Gl. Avernæs!

Et bryllup midt i naturen – og en hel weekend at forelske sig i.
På Gl. Avernæs får I mere end en uforglemmelig fest, hvor naturen,
historien og stemningen følger jer gennem dagen – fra det første ja til den sidste dans.

Her begynder dagen måske med vielse under åben himmel, omgivet af vores skønne natur
og udsigten til vandet.

Når aftenen falder på, inviterer vi til middag med sæsonens bedste råvarer og smage, der er skabt til at blive delt. Lysene tændes, glassene fyldes, talerne får lov at tage deres tid
– og festen kan fortsætte langt ud på natten.

Det handler om at have tid, tid til hinanden, tid til gæsterne og tid til at nyde det hele. En hel weekend, hvor I kan være sammen, fejre kærligheden og skabe minder, I kan tage med jer videre.
Et ja. En fest. Velkommen til bryllup på Gl. Avernæs.

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

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



Gl. Avernæs vinterbryllup

Heldagsarrangement fra 15.00-02.00

Bryllupskage fra vores konditor, samt øl, vand, vin og kaffe.

Velkomst med varm æblegløgg fra egen have eller bobler
3-retters vintermenu
Vinmenu
Øl og vand ad libitum
Kaffe med sødt
Natmad
Blomster og lys til bordene

Når vinteren lægger sig over landskabet, og naturen omkring Gl. Avernæs bliver stille og eventyrlig, opstår den perfekte ramme om et romantisk vinterbryllup.
På Gl. Avernæs mødes historisk charme, smuk natur og hyggelige rammer. Her kan I samle familie og venner til en helt særlig dag, hvor levende lys, lanterne og vinterens naturlige stemning skaber en intim og romantisk atmosfære.

En dag fyldt med kærlighed, levende lys og vintermagi – i de smukke rammer på Gl. Avernæs.



Gl. Avernæs bryllup

Heldagsarrangement fra 15.00-02.00

Bryllupskage fra vores konditor, samt øl, vand, vin og kaffe.

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

Gl. Avernæs signatur bryllup

Heldagsarrangement fra 15.00-02.00

Bryllupskage fra vores konditor, samt øl, vand, vin, bobler og kaffe.

Champagne med snacks
3-retters menu
Eksklusiv vinmenu
Øl og vand ad libitum
Kaffe med sødt
Drinksbar efter middagen med 5 forskellige cocktails
Natmad
Sæsonens blomster fra Regitzes Have

Priser på vores bryllupspakker

Gl. Avernæs vinterbryllup fra kl. 15.00-02.00 (1. nov. - 31. marts) – **kr. 1.845,- pr. person**

Gl. Avernæs bryllup fra kl. 15.00-02.00 – **kr. 1.945,- pr. person**

Gl. Avernæs signatur bryllup fra kl. 15.00-02.00 – **kr. 2.445,- pr. person**
Drinksbar efter middagen og frem til kl. 02.00

Minimum 55 personer.

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

Den helt rigtige bryllupskage!

Vi tilbyder at lave bryllupskagen, når I holder bryllup her på Sinatur Hotel Gl. Avernæs.
Kagerne er baseret på gode råvarer – det kan man smage!
Hvert år fremstiller vores konditor flotte, smukke og velsmagende kager til årets bryllupper.
For at opnå den allerbedste oplevelse er kagerne sammensat så smagene er
afstemt efter bunde, mousser og frugter.
Alle bunde kan erstattes med almindelige lyse lagkagebunde og kagen
overtrækkes med hvid chokoladecreme.
Kagen pyntes med friske blomster, valgt af jer for at give den røde tråd gennem hele dagen.

Forslag 1
Hvide chokoladebunde
Æblemousse
Hvid chokoladecreme

Forslag 2 (kan laves glutenfri)
Mandelbunde
Hyldeblomst mousse
Rarbarber mousse

Forslag 3
Hvide chokoladebunde
Champagnemousse
Jordbærmousse med friske jordbær og jordbærkompot

Forslag 4
Browniebunde
Hindbærmousse med friske hindbær og hindbærkompot
Hvid chokolade creme













Lette serveringer i forbindelse med reception

Franske østers med citron og rødvinsvinaigrette med skalotteløg – kokkene åbner løbende.
3 pr. person kr. 130,- + kr. 30,- for ekstra østers.

Chips og trøffelmandler kr. 55,-

Lille tærte med med porre og løg , Avernæsskinken, sprøde croutons og bitre salater med hindbærvinaigrette kr. 125,-

Mini croissant med kyllingesalat med æble og bacon kr. 85,-

Mini sandwich med hjemmebagt rugklapper, skinke, ost, tomat og urtemayo kr. 95,-

Mini sandwich med hjemmebagt rugklapper, laksesalat og agurk kr. 95,-

Dansk charcuterie, paté, skinke, coppa, spegepølser med garniture og hjemmebagt brød
(lille kr. 125.- / stor kr. 195,-)

Lille ostebord – 3 slags oste, garniture og hjemmebagt brød kr. 125,-

---

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)

Bliv viet i vores smukke park

Sig ja under åben himmel omgivet af vores skønne natur i parken,
de historiske bygninger og udsigten til vandet.

Vielse i parken kr. 5.000,-

Bryllupsweekend på Gl. Avernæs

Fredag ankomst, check ind og mulighed for en uformel middag, lørdag bryllup og søndag fælles morgenmad og en rolig afslutning på weekenden.

Overnatning ifm. bryllup

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)

Drømmer I om at have Gl. Avernæs helt for jer selv?

I kan reservere hotellet eksklusivt og samle familie og venner til en hel bryllupsweekend
Kr. 25.000,-



Generelle betingelser

Priserne er gældende ved minimum 55 personer.

Skulle der blandt jeres gæster være vegetarer, diabetikere eller allergikere, sammensætter køkkenet en afstemt menu.

Børnemenuer efter aftale.

Der tages forbehold for eventuelle prisændringer.

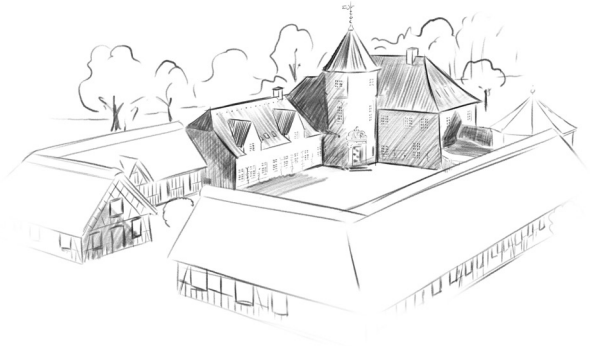
60-90% økologi







Vores team står altid klar til at hjælpe jer



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