

I hjertet af Egå Marina, otte kilometer nord for Aarhus, ligger Havrum, som er en relativ ny restaurant og selskabssted.

Restauranten udspringer af familiebånd og en fælles passion for mad og oplevelser. Bag Havrum står tre søskende, Per, Ole og Mie, som er vokset op i området, samt medejer Søren, der har mange års erfaring fra restaurationsbranchen.

Havrum kombinerer hyggelige rammer med kvalitet og et menukort, de fleste vil kunne genkende. Maden beskrives bedst som klassiske caféretter med et moderne twist. Menuen justeres løbende efter tidspunkt på dagen og sæsonens råvarer.

Maden hos Havrum

Beliggenheden ved vandet, og Egå Marina afspejles naturligvis i retterne på menukortet, hvor fisk og skaldyr spiller en stor rolle. Der serveres dog også klassikere som burgere, smørrebrød, pasta, salater med videre.

På hverdage tilbydes "Dagens Ret", som skifter dagligt og består af klassiske retter som stegt flæsk med persillesovs, winerschnitzel osv. med Havrums egen fortolkning.

I weekenden serveres også brunch fra kl. 9, mens køkkenet på hverdage åbner kl. 11 til frokost.

Havrum arrangerer jævnligt events som Mortens Aften, Skaldyrsaften, Valentinsdag og Sankt Hans, der tit har vist at være til stor efterspørgsel og interesse.

Selskabs- og mødelokaler

Havrum kan danne ramme om selskaber på op til 250 gæster. Et af lokalerne kan alene rumme 150 personer. Her afholdes alt fra fødselsdage, bryllupper og konfirmationer til dagsmøder, konferencer og jubilæer. Alle lokaler er udstyret med moderne AV-udstyr og skærme.

Alle arrangementer kan tilpasses særlige ønsker og behov, både ift maden og dekorationer, og de mange gratis parkeringspladser gør det nemt for gæster i bil.

Havrum er oplagt til forretningsmøder med god plads, ro og behagelig akustik.

Hvordan er stemningen her?

Fra den store træterrasse er der udsigt over marinaen og bådene – et smukt syn og

særligt om sommeren.

Terrassen er blevet udvidet og renoveret og er populær i godt vejr. Parasoller sørger for skygge på solrige dage. Alt i alt er Havrums store terrasse en af de bedste i Aarhus og omegn, og indendørs er shinet op i den nordiske stil.

Prisniveau

Prisniveauet svarer til Aarhus C uden discount, men til fair priser. Deres brunch koster 165 kr., et smørrebrød kan du få for 100 kr, mens signaturen, stjerneskuddet koster 275 kr. og til sidst står Dagens Ret til 125 kr. som kan fås på udvalgte dage.

Drikkevarerne koster også det samme som ved åen i Aarhus. En Tuborg på fad med 0,4 l koster 50 kr., mens specialøllene koster 70 kr. for 0,4 l. Vinkortet starter ved 350 kr. for en flaske vin, mens et glas koster fra 75 kr. og opefter. En cappuccino koster 50 kr..

SE OGSÅ:

[Café Sidewalk](#)

[Bavn Brasserie](#)