

Sankeoplevelser

Alle oplevelser kan tilpasses efter jeres ønsker.



Svampetur

Guidet naturoplevelse om de vilde spiselige svampe

- Minimum 15 personer
- Varighed: 2 timer
- 2 timers guidet sanketur

September til november
**Fra 260 kr. ex moms
pr. person**

Sanketur

Guidet naturoplevelse om den vilde mad

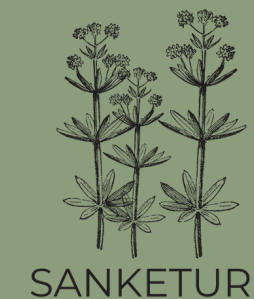
- Minimum 10 personer
- Varighed: 2 timer
- 2 timers guidet sanketur

Marts til november
**Fra 240 kr. ex moms
pr. person**

Alle turene kan afholdes på engelsk. Ejer og professionel sanker, Nina, er halv britisk og taler flydende engelsk.

Vilde madoplevelser

Alle oplevelser kan tilpasses efter jeres ønsker.



Vild mad I

Sanketur og en ret som serveres.

- Minimum 10 personer
- Varighed: 3 timer
- 2 timers guidet sanketur
- 1 servering
- Service og bestik
- Simpel udendørs opsætning
- inkl. tæpper, lanterner

Hele året

Fra 519 kr. ex moms pr. person

Vild mad II

Sanketur og to serveringer. Gæsterne laver fladbrød med egne urter.

- Minimum 10 personer
- Varighed: 3,5 timer
- 2 timers guidet sanketur
- 2 serveringer *inkl. vores signaturfladbrød med deltagernes egne sankede urter toppet med dansk ost*
- Service og bestik
- Udendørs opsætning inkl. Tæpper, lanterner

Hele året

Fra 599 kr. ex moms pr. person

Vild middag og sanketur I

Sanketur og servering af tre retter. Gæsterne laver fladbrød med egne urter.

- Minimum 15 personer
- Varighed: 3 timer
- 1 times guidet sanketur
- 3 serveringer over bål *inkl. vores signaturfladbrød med deltagernes egne sankede urter toppet med dansk ost*
- Service og bestik
- Udendørs opsætning inkl. Tæpper, lanterner

Hele året

Fra 720 kr. ex moms pr. person

Vild middag og sanketur II

Sanketur og fem retter. Gæsterne laver fladbrød med egne urter.

- Minimum 15 personer
- Varighed: 3-4 timer
- 1 times guidet sanketur
- 5 serveringer over bål *inkl. vores signaturfladbrød med deltagernes egne sankede urter toppet med dansk ost*
- Service og bestik
- Udendørs opsætning inkl. tæpper, lanterner

Hele året

Fra 895 kr. ex moms pr. person

Unikke naturgastronomiske oplevelser

Alle oplevelser kan tilpasses efter jeres ønsker.



Snaps- eller ginsanketur inkl. smagning

Guidet sanketur med smagning og brygning af gin eller snaps

- Minimum 10 personer
- Varighed: 2,5 time
- 1,5 times guidet sanketur
- Smagning af vores vilde bryg (minimum to forskellige)
- Vejledning i at lave "cold compound"
- 0,5 din egen bryg i glasflaske

Marts til november

**Fra 320 kr. ex moms
pr. person**

Østerssafari

Østersjagt i havet og et glas champagne.

- Minimum 20 personer
- Varighed: 3 timer
- 1,5 times guidet østersjagt i havet
- Introduktion til historien om østers på Sjælland
- Lær at åbne østers
- Smag på dine egnede østers med kokkens vinaigrette
- 1 glas champagne
- Egne østers med hjem

September til april

**Fra 400 kr. ex moms
pr. person**

Tang eller skaldyrstur

Jagt efter tang eller skaldyr i havet.

- Minimum 15 personer
- Varighed: 3 timer
- 1,5 times guidet jagt i have
- Lær at finde tang eller skaldyr
- Inspiration til retter
- Små snacks fra havet
- Egen høst med hjem

September til april

**Fra 480 kr. ex moms
pr. person**

Vild mad workshop

Vild madworkshop med kok, hvor I skaber jeres egen vilde menu over bål.

- Minimum 15 personer
- Varighed: 5-6 timer
- 1,5 times guidet sanketur
- Undervisning af kok
- 4 retter skabt i fællesskab over bål *inkl. vores signaturfladbrød med deltagernes egne sankede urter toppet med dansk ost*
- Små snacks under madlavningen
- Vand og 1 vild soft
- Forklæder og udstyr
- Service og bestik
- Udendørs opsætning inkl. tæpper, lanterner
- Opskrifter på retterne

Hele året

**Fra 1195 kr. ex moms
pr. person**

KAN DET BLIVE VILDERE?



Du bestemmer niveauet af vildskab!

Vi sammensætter friske råvarer, vilde omgivelser og buldrende bål til et arrangement du aldrig glemmer.

- Professionel sanker guider jer
- Kok med tyve års erfaring sammensætter en uforglemmelig menu
- Gourmetmenu (vi aftaler antal serveringer)
- Professionel fotografering af jeres event
- Vin, vand og saft
- Opsætning af borde, service og lys

Pris efter aftale.

Forespørg på en gourmetoplevelse, og vi giver et tilbud.





Hvem er bag Sanketure?

Nina Fay Christensen og Thomas Askov er medstiftere af Sanketure, og har leveret mere end 400 sanketure til deres gæster gennem tiden.

Nina har arbejdet som skolelærer i 9 år, er en skarp formidler med stor passion for at dele viden. Både i forhold til smag, spise efter sæson og inspirere andre til at se den vilde natur som en helhed. Nina har særligt fokus på, hvordan sankning kan foregå skånsomt for naturen.

Thomas er uddannet kok og sikrer det gastronomiske syn på den vilde mad. Hans faglighed og kreative erfaring betyder at gæsterne får unikke smagsoplevelser og bliver inspireret til hvordan de selv kan bruge vilde råvarer i køkkenet.

Sanketure leverer guidede sanketure, vilde madoplevelser, workshops og andre unikke naturgastronomiske oplevelser til både privat og erhverv.

Sanketure leverer desuden urter til toprestauranter i København herunder to-stjernet Michelin restaurant Alchemist, Dragsholm Slot, JA TAK, Ruby cocktail bar, Barabba og andre.

BØRSEN.



Helsingør Dagblad



/ritzau/

LUKSUS.LAND



SANKETURE