

Julefrokost med et vildt twist fra naturens spisekammer

Alle oplevelser kan tilpasses efter jeres ønsker



SANKETURE

Vild Julefrokost

julemaden som du kender, med et twist fra naturens vilde urter, svampe og bær

- minimum 10 personer
- varighed: 5 timer
- afholdes i vores restaurant i København
- mulighed for at benytte gårdhaven og spise udendørs i vores flotte telte med lyskæder og tæpper
- menuen består af 5 serveringer
- maden serveres familystyle i fade og skåle

pescetar, vegetar og vegansk menu er også muligt

**750 kr. ex. moms
pr. person**

Vild Julefrokost m. drikkevarer

julefrokost med drikkevarer ad libitum under middagen

- minimum 10 personer
- varighed: 5 timer
- afholdes i vores restaurant i København
- mulighed for at benytte gårdhaven og spise udendørs i vores flotte telte med lyskæder og tæpper
- menuen består af 5 serveringer
- maden serveres familystyle i fade og skåle
- øl, vin, vand, danskvand og vilde snapse ad libitum under middagen
- efter middagen er der kaffe, the og glögg ad libitum i 1 time

**1699 kr. ex. moms
pr. person**

Vild Julefrokost m. drikkevarer PLUS

julefrokost med drikkevarer ad libitum under middagen og 1 time ekstra med G&T

- minimum 10 personer
- varighed: 5 timer
- afholdes i vores restaurant i København
- mulighed for at benytte gårdhaven og spise udendørs i vores flotte telte med lyskæder og tæpper
- menuen består af 5 serveringer
- maden serveres familystyle i fade og skåle
- øl, vin, vand, danskvand og vilde snapse ad libitum under middagen
- efter middagen er der kaffe, the, glögg og gin og tonics ad libitum i 1 time

**1999 kr. ex. moms
pr. person**

Menu

1. servering
marineret sild
enebær - karrysalat

kryddersild
vild peberrod - røde bær

2. servering
røget laks
vilde urter - ramsløgs kapers
pil selv rejer
mayonnaise - vilde urter

3. servering
friteret rødspætte
grov remoulade - vilde urter

4. servering
flæskesteg - enebær - surt og sødt
julemedister - kål - sennep - røg
and - vilde æbler - merian

5. servering
brieost - hybenkompot - skovmærke
risalamande - skovmærke - kirsebær

Anderledes julefrokost

Alle oplevelser kan tilpasses efter jeres ønsker



Julefrokost med smørrebrød

3 smørrebrød serveret udendørs eller indendørs

- minimum 10 personer
- varighed: cirka 2 timer
- 3 forskellige smørrebrød

smørrebrød

fisk - røllike - franskbrød
sild - vilde urter - havtorn
gris - vilde svampe
1 glas hjemmelavet snaps
1 øl

- kan bookes i vores restaurant i København

fås som ud-af-huset

500 kr. ex. moms
pr. person

Juleburger

flæskestegs- eller andeburger (serveres evt. efter en gåtur i naturen)

- minimum 15 personer
- varighed: 1 time
- serveres i burgerlomme
- sjælevarmer (alkoholfri)

Juleburger

flæskesteg / and
rød coleslaw med vilde urter
sennepsmayonnaise
hjemmesyltede agurker
brød

fås som ud-af-huset

350 kr. ex. moms
pr. person

Juletoast i naturen

dejlig sprød toast med smagen af jul (serveres evt. efter en gåtur i naturen)

- minimum 15 personer
- varighed: 1 time
- serveres i burgerlomme
- sjælevarmer (alkoholfri)

Juletoast

and
sprødt brød
vilde kapers
vesterhavsost
sennepssyltet rødkål
hjemmelavet mayonnaise

fås som ud-af-huset

350 kr. ex. moms
pr. person

Vild glögg-konkurrence

frem teamwork, kreativitet og samarbejde med en hyggelig og festlig glögg-konkurrence

- minimum 10 personer
- varighed: 2 timer
- 2 hold (max 10 personer per hold)
- 1 let snack under konkurrencen
- basisopskrift på glögg samt et udvalg af vilde urter og krydderier
- hvert hold tilføjer deres egne unikke ingredienser for at skabe den bedste vilde glögg
- hvert hold præsenterer deres glögg og der stemmes
- kåring af vinderhold
- 1 smørrebrød serveres under smagning med kartoffel, selleri, æble og svampesalt

500 kr. ex. moms
pr. person

Vild Julemiddag

Alle oplevelser kan tilpasses efter jeres ønsker



Vild Julemiddag

julemaden som du kender, med et twist fra naturens vilde urter, svampe og bær

- minimum 15 personer
- varighed: 3 timer
- 5 serveringer
- service og bestik til mad
- vi tager opvasken med os
- udendørs opsætning inkl. tæpper, lanterner og pynt
- afholdes i bålhytte, hos jer eller i vores restaurant i København
- bål, hvis afholdt udendørs

pescetar, vegetar og vegansk menu er også muligt, se næste side for menu eksempel

5 serveringer

Velkomst

glögg med vilde urter

Forret

fisk - vilde urter

Mellemret

svin - rodfrugter - vilde svampe

Hovedret

and - kål - vilde bær

Dessert

risalamande - havtorn - skovmærke

Fra 720 kr. ex. moms pr. person

7 serveringer

Velkomst

glögg med vilde urter

Snack

fisk - vilde urter

Forret

Tarteletter med vilde svampe

Mellemret

svin - rodfrugter - vilde svampe

Hovedret

and - kål - sauce

Ost

3 danske oste med vildt tilbehør

Dessert

risalamande - havtorn - skovmærke

Fra 840 kr. ex. moms pr. person

9 serveringer

Velkomst

glögg med vilde urter

Snacks

fisk - vilde urter

æbleskive - svampe

Forret

tarteletter med vilde svampe

Mellemret

fasan - rugbrødschips - hyldebær

Mellemret

svin - rodfrugter - vilde svampe

Hovedret

and - kål - sauce

Ost

3 danske oste med vildt tilbehør

Dessert

risalamande - havtorn - skovmærke

Fra 1000 kr. ex. moms pr. person

Jule- og vinterarrangementer - VEGETAR/VEGANSK MENU OG TILKØB



Alt kan tilpasses efter jeres ønsker

5 serveringer vegetar/vegansk

Velkomst

glögg med vilde urter

Forret

tarteletter med vilde svampe

Mellemret

rodfrugter - svampe - linsedeller

Hovedret

“andesteg” - kål - sauce

Dessert

risalamande - havtorn -
skovmærke

**Fra 720 kr. ex. moms pr.
person**

7 serveringer vegetar/vegansk

Velkomst

glögg med vilde urter

Snack

østershatte - vilde urter

Forret

tarteletter med vilde svampe

Mellemret

rodfrugter - svampe - linsedeller

Hovedret

“andesteg” - kål - sauce

Ost

3 veganske oste med vildt
tilbehør af nødder og frugt

Dessert

risalamande - havtorn -
skovmærke

**Fra 840 kr. ex. moms pr.
person**

9 serveringer vegetar/vegansk

Velkomst

glögg med vilde urter

Snacks

æbleskive - svampe

østershatte - vilde urter

Forret

tarteletter med vilde svampe

Mellemret

fasan - rugbrødschips - hyldebær

Mellemret

rodfrugter - svampe - linsedeller

Hovedret

“andesteg” - kål - sauce

Ost

3 veganske oste med vildt
tilbehør af nødder og frugt

Dessert

risalamande - havtorn -
skovmærke

**Fra 1000 kr. ex. moms
pr. person**

TILKØB

tilkøb ekstra retter, eller byt om
i menuen med disse retter

Snacks

rodfrugtefritter - svampedip

Forret

laks - vild urtechimichurri

Mellemret

jordskokker - nødder - svampestøv

Hovedret

porchetta - kål - stuvet grønlangkål

svampe med nøddefyld - syltede
bær - kål

Dessert

kanelæbleskive - kardemommeis

klatkager - kirsebær - skovmærke

vild krydderkage - skovmærke is

obs. tillæg for ombytning

**Fra 70 kr. ex. moms pr.
person**

KAN DET BLIVE VILDERE?



Er det ikke vildt nok, kan vi sagtens tilføje mere så det bliver lige så vildt og lækkert som du ønsker!

Vi sammensætter friske råvarer, vilde omgivelser og de vildeste smage, så du får præcis den oplevelse, du drømmer om. Vi tilbyder:

- Professionelle sankere med flere års erfaring
- Faglært kok med tyve års erfaring sammensætter en uforglemmelig menu
- Gourmetmenu
- Luksusvarer som caviar, svampe, vildt kød og mere
- Professionel fotografering af jeres event
- Danske vine, safte og lokale råvarer
- Opsætning af borde, farverigt service, pynt og lys

Pris efter aftale

Forespørg på en endnu vildere gourmetoplevelse, og vi giver et tilbud ganske uforpligtende.



Hvem er bag Sanketure?

Nina Fay Christensen og Thomas Askov er stifterne af Sanketure, og de har afholdt mere end 400 sanketure for deres gæster gennem tiden.

Nina har arbejdet som skolelærer i 9 år, og er en skarp formidler med stor passion for at dele viden. Både i forhold til smag, at 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 private og erhverv.

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

BØRSEN.

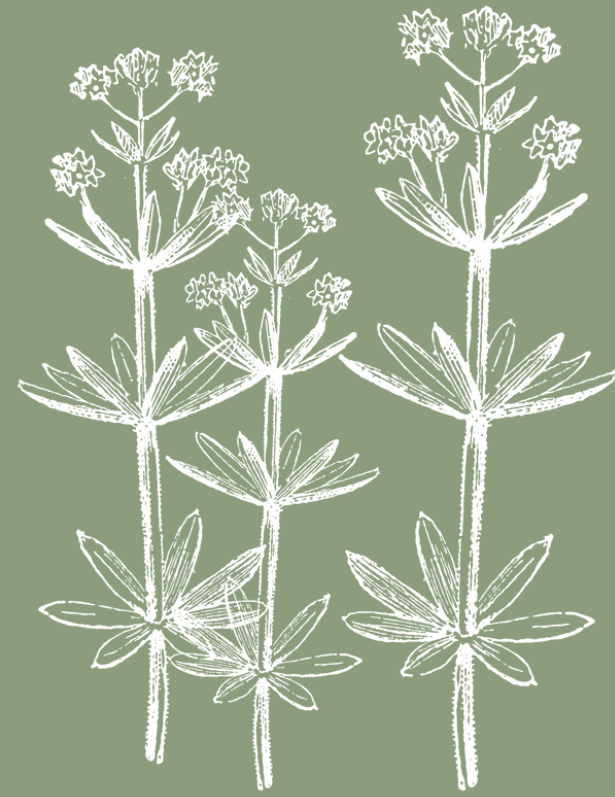


Helsingør Dagblad



/ritzau/

LUKSUS.LAND



SANKETURE