

# Team dage med naturgastronomiske rammer

Alle oplevelser kan tilpasses efter jeres ønsker.



## Team dag

Nyd en hel dag hos os, vi sørger for morgenmad, frokost, teambuilding og aftensmad

- Minimum 10 personer
- Varighed: 8-9 timer
- Morgenmad med boller, pålæg, frugt og juice
- Kaffe og the hele dagen
- Frokost med 3 hjemmelavet smørrebrød med vilde urter
- Sødt/frugt til efter frokost
- Teambuilding i naturen om vild mad (1 time)
- 4 retters menu
  - inklusiv vores signatur ret surdejsfladbrød med jeres vilde ny-sankede fund
- 2 glas vin / øl / saft

**Fra 1995 kr. ex moms  
pr. person**

## Team dag - morgen

Halv dag hos os, vi sørger for morgenmad, frokost, og en times teambuilding aktivitet

- Minimum 10 personer
- Varighed: 5 timer
- Mødelokale 3 timer
- Morgenmad med boller, pålæg, frugt og juice
- Kaffe og the hele dagen
- Frokost med 3 hjemmelavet smørrebrød med vilde urter
- Sødt/frugt til efter frokost
- Teambuilding i naturen om vild mad (1 time)

*Hele året*

**Fra 1495 kr. ex moms  
pr. person**

## Team dag - middag

Halv dag hos os, vi sørger for mødelokale med kaffe/the, teambuilding aktivitet og en 3-5 retters menu.

- Minimum 10 personer
- Varighed: 7 timer
- Mødelokale i 3 timer
- Kaffe og the hele dagen
- Sødt/frugt
- Teambuilding i naturen (1 time)
- Vild Middag 3/5 retter
  - inkl. vores signaturfladbrød med deltagernes egne sankede urter toppet med dansk ost
- Foregår i restaurant og gårdhave lige ved Utterslev Mose, København
- Kan tilrettelægges andre lokationer
- 2 glas vin / øl / saft

*Hele året*

**Fra 1495 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.**

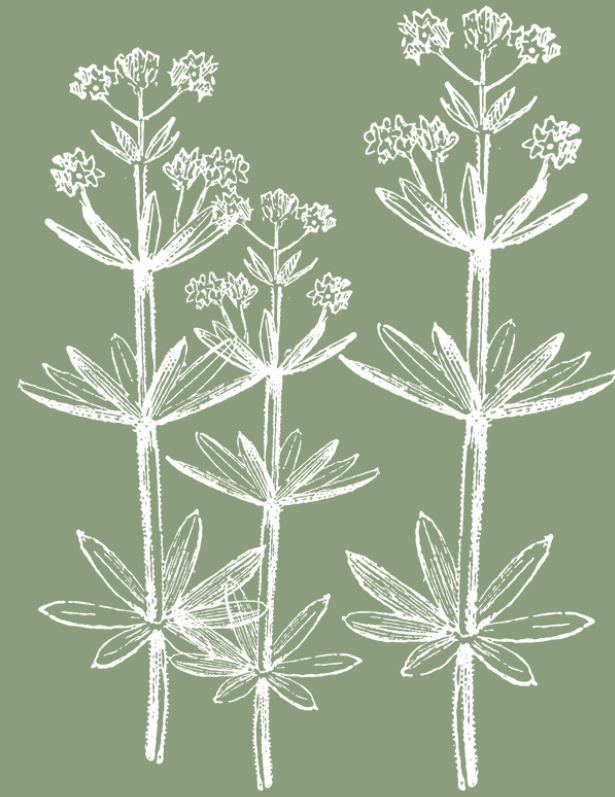


Helsingør Dagblad



/ritzau/

LUKSUS.LAND



SANKETURE