

Jul og vinter arrangementer

Alt kan tilpasses efter jeres ønsker.



Vild julemiddag

julemaden 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

rodfrugter - vilde svampe - svin

Hovedret

and - kål - vilde bær

Dessert

risalamande - havtorn - skovmærke

Fra 720 kr. inkl. moms pr. person

7 serveringer

Velkomst

glögg med vilde urter

Snack

fisk - vilde urter

Forret

Tarteletter med vilde svampe

Mellemret

rodfrugter - vilde svampe - svin

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

rodfrugter - vilde svampe - svin

Hovedret

and - kål - sauce

Ost

3 danske oste med vildt tilbehør

Dessert

risalamande - havtorn - skovmærke

Fra 1000 kr. ex. moms pr. person

Jul og vinter arrangementer - 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. inkl. 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

rodfrugt fritter - svampedip

Forret

Laks - vild urte chimichurri

Mellemret

jordskokker - nødder - svampestøv

Hovedret

porchetta - kål - stuvet grønlangkål

svampe med nøddefyld - syltede
bær - kål

Dessert

kanel æbleskive - kardemomme is

klatkager - kirsebær - skovmærke

vild krydderkage - skovmærke is

obs. tillæg for ombytning

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

Jul og vinter arrangementer

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

Nyd en flæskesteg eller andeburger efter en gåtur i naturen

- Minimum 15 personer
- Varighed: 1 timer
- serveres i burgerlomme
- sjælevarmer (alkoholfri)

Juleburger

flæskesteg / and
rød coleslaw med vilde urter
senneps mayonnaise
hjemmesyltet agurker
brød

fås som ud-af-huset

350 kr. ex. moms
pr. person

Juletoast i naturen

Dejlig sprød toast med smagen af jul nydes i afslappet fællesskab

- Minimum 15 personer
- Varighed: 1 timer
- 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 vild glögg
- hvert hold præsenterer deres glögg og der stemmes
- kåring af vinderhold
- serveres 1 smørrebrød under smagning med kartoffel, selleri, æble og svampesalt

500 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.

- Professionel sankere med flere års erfaring af levering til michelin restauranter
- 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 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, smage, nydelse og gastronomien, samt 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 vilde råvarer som urter, bær og svampe til toprestauranter i København herunder to-stjernnet Michelin restaurant Alchemist, Dragsholm Slot, JA TAK, Ruby cocktail bar, Barabba og andre.

Sanketure har været omtalt i medier som Politiken, Børsen, Isabella, Helsingør Dagbladet, Go' Morgen Danmark, TV2 og flere.

BØRSEN.

TV2

Helsingør Dagblad

**LÅND
FOLK**

LUKSUS.LAND

GO'
morgen Danmark

/ritzau/

POLITIKEN



SANKETURE