



sct o hans have

SELSKABS MENU

2024



Velkommen til Sct. Hans Have

Haverne i haven ved fjorden

Vores økologiske køkken nærer stor kærlighed til vores frodige opland og samarbejder tæt med egnens dygtige, økologiske og biodynamiske jordbrugere.

Krydderurter, bær, frugt og spirer høstes i vores egen økologiske have og grøntsager, mælk, ærter, rabarber, æblemost og meget mere får vi leveret fra vores nære opland.

Vi gør en dyd ud af at sammensætte tallerkenen, så det grønne fylder og kødet er en smagsgiver.

Med så fine råvarer bestræber vi os på, at bruge hele råvaren og undgå madspild.

Frokostbuffeten

Til dit selskab serverer vi køkkenets lækre frokostbuffet, som du selv har mulighed for at være med til at forme med forskellige valgmuligheder og tilkøb. Menuen vokser ud af årstidernes gode råvarer, og ændrer sig derfor også lidt med årets gang.

Den varme ret

(Se de 5 forskellige valgmuligheder på følgende side
Det er desværre ikke muligt at vælge f.eks. 50/50 af to retter)

Årstidens garnituresalat

Årstidens grønt

(Marinerede rodfrugter med havens urter
og lun salat med flækærter og spinat)

Vores hjemmebagte surdejsbrød med smør

(Vælg også f.eks. rugbrød eller glutenfri kiks)

Får du gæster til dit selskab, der er vegetarer er det muligt at tilvælge årstidens vegetariske tærte til dem – uden ekstra omkostninger

Pris pr. kuvert – 345 kr.



De varme retter

Til frokostbuffeten skal du vælge én af følgende retter til dine gæster
Vores vinmenu tilpasses nøje efter den ret du vælger så alle de gode smage spiller smukt sammen, så der medfølger derfor anbefalinger til hver mulighed.



Coq au vin (Forårs-special)

Serveres med krydret gratineret kartoffelmos og grøn salat med spidskål, egeblade, rucola og nødder

VIN: Vi anbefaler og Lucashof Riesling Stift (hvid) og Spätburgunder Oberhofer (rød)



Lammefrikassé (Forårs-special)

Serveres med rosmarin-stegte kartoffelbåde og grøn salat med egeblade, spidskål, radiser og hele stegte gule ærter

VIN: Vi anbefaler Condé al Caleri 2022 (rød) og Lucashof Riesling Ungeheuer (hvid)



Pulled pork

Langtidsteget krydret øko pulled pork med hjemmerørt chilimayo.
Serveres med krydrede stegte rodfrugter i honning og rosmarin samt grøn coleslaw

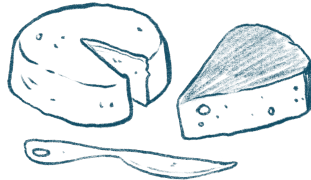
VIN: Vi anbefaler Chiara Condello Tre Vigne (rød)



Bagt laks med hjemmelavet dildcreme

Serveres med grillede rodfrugter, i honning, estragon og dild samt grøn salat med spidskål, egeblade, friske asparges, nødder og dressing

VIN: Vi anbefaler Lucashof Riesling Ungeheuer (hvid), Lucashof Riesling Stift (hvid) og Lucashof Riesling Herrgottsacker (hvid)



“Det Kolde Bord” – Charcuterie & Ost

3 slags charcuterie fra Birthesminde og 2 slags økologiske danske oste fra Naturmælk med hjemmelavet kompot, sylt eller oliven og syltede valnødder.

Serveres med kiks samt hjemmebagt surdejsbrød med olivenolie og drys til

VIN: Vi anbefaler Oberhofer Chardonnay Edesheim (hvid), Chiara Condello Tre Vigne (rød) og Oberhofer 8% Kapinet 2021 (dessertvin - god til osten)



Vinkort

Vores vinkort er nøje udvalgt af køkkenet, så det hele harmonerer med frokostbuffetens smage alt efter dit valg af varm ret. Alle vine er økologiske.

Hvidvin

Oberhofer Chardonnay Edesheim • 555 kr.

Lucashof Riesling Stift • 395 kr.

Lucashof Riesling Herrgottsacker • 395 kr.

Lucashof Riesling Ungeheuer • 525 kr.

Rødvin

Chiara Condello Tre Vigne • 525 kr.

Condé Al Caleri 2022 • 395 kr.

Spätburgunder Oberhofer • 525 kr.

Dessertvin

Oberhofer 8% Kapinet 2021 • 555 kr.

Særligt udvalgt til Friis Holms håndlavede fyldte chokolader

Lucashof 2021 Pechstein • 375 kr.



Dessert & Kaffe

Slut dagen af med hjemmebagte og blomsterpyntede kager, verdens bedste chokolade, og en kop god kaffe fra JustCoffee eller havens egen urtete.



Frugtkage eller citronkage med sort birkes

Serveres med mynteflødeskum og knas

52 kr. pr. kuvert

VIN:

Fyldte chokolader fra Friis Holm

3 slags håndlavede, fyldte chokolade fra
Friis Holm chokoladefabrik i Lejre

75 kr. pr. kuvert



Te & Kaffe

Lækker kaffe fra JustCoffee, skøn sort te
eller urtete fra haven

115 kr. pr. kande

Tilkøb

Byd dine gæster på lidt ekstra forkælelse i form af f.eks.
lidt velkomstknas, gode bobler til fejringen
eller snacks til de mindste gæster



Bobler - Lucashof Blanc de Blanc
Pris pr. kuvert – 110 kr.

Chips og nødder

Perfekt som velkomstsnack

Pris pr. kuvert – 45 kr.



Børnesnacks

Årstidens grøntsags-snacks til de mindste gæster (3-4 slags)

Pris pr. kuvert – 55 kr.

—

Drikkevarer

Drikkevarer stilles frem på dagens efter dine ønsker, og vores søde
selskabspersonale tæller op hvad dine gæster drikke

Kaffe/te i kande • 115 kr. pr. kande

Husets egen saft og lemonade i kande • 150 kr. pr. kande

Lokal øl fra Herslev Bryghus 33/50 cl • 45/55 kr. pr. flaske

Sodavand • 25 kr. pr. flaske