



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

MAJ TIL SEPTEMBER 2024

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 årstidens gode råvarer og ændrer sig derfor også lidt med årets gang.

Frokostbuffeten består af:

1. Hovedret

Vælg mellem 4 dejlige hovedretter*, tilberedt af havens og sommerens bedste råvarer. Se næste side.

2. Sæsonens salat fra Godis Grønt

Vi sammensætter en fyldig og farvestrålende salat af havens urter og nyhøstet grønt fra Godis Grønt i Lejre. Vi bruger også af sommerens frugter og bær i vores salater, eller rister vores hjemmedyrkede østershatte og drysser over. Alle salater er pyntet med blomster fra drivhuset eller blomsterhaven.

3. Årstidens grønne garniture

Et duftende og smagfuldt tilbehør til din buffet hentet fra sæsonens bugnende køkkenhave. F.eks. nye kartofler med smør og persille, langtidsbagte sommerporrer med hvide bønner eller solmodne tomater med burrata og basilikum.

4. Hjemmebagt surdejsbrød med smør

Vores surdejsbrød er "berømt" i hele Roskilde. Bagt på 35% purpurhvede, med sej krumme og en dyb og fyldig smag. Du har også mulighed for at vælge rugbrød og glutenfrit knækbrød.

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.



*Det er ikke muligt at vælge 50/50 af to forskellige retter.

Vælg mellem 4 hovedretter

Til frokostbuffeten skal du vælge én af vores fire hovedretter til dine gæster. Vi har udvalgt en række vine fra vores vinkort, som vi anbefaler til de enkelte hovedretter, så alle de gode smage spiller smukt sammen.

Pulled pork med chilimayo

Langtidsstegt, krydret økologisk pulled pork med hjemmerørt chilimayo.

VIN: Vi anbefaler Oberhofer Chardonnay (hvid), Lucashof Riesling Ungeheuer (hvid), Lucashof Riesling Herrgottsacker (hvid) og Chiara Condello Tre Vigne (rød)

Bagt laks med urtecreme

Laksen leveres af vores lokale fiskehandler i Roskilde og serveres med en hjemmerørt urtecreme.

VIN: Vi anbefaler Lucashof Riesling Ungeheuer (hvid), Lucashof Riesling Herrgottsacker (hvid) og Conde Rosato (rosé)

Lune fiskefrikadeller med hjemmerørt remoulade

Vi rører selv farsen med masser af grønt og krydderurter fra haven. Fiskedellerne serveres med hjemmerørt remoulade.

VIN: Vi anbefaler Lucashof Riesling Ungeheuer (hvid), Lucashof Riesling Herrgottsacker (hvid) og Conde Rosato (rosé)

Den kolde sommerfrokost

Vi dækker op med et enkelt og udsøgt koldt bord af økologisk charcuterie fra Birthesminde, danske økologiske oste og en hjemmelavet frokostdelikatesse, f.eks. hønsesalat med havens syltede østershatte eller kold gazpacho-suppe af solmodne tomater.

VIN: Vi anbefaler Oberhofer Chardonnay Edesheim (hvid), Conde Rosato (rosé), Chiara Condello Tre Vigne (rød) og Oberhofer 8% Kabinett 2021 (dessertvin – fantastisk til osten)



Dessert & Kaffe

Slut dagen af med hjemmebagte og blomsterpyntede kager, verdens bedste chokolade og en god kop kaffe fra JustCoffee eller havens egen urtete. Du kan også vælge en af de skønne dessertvine fra vores vinkort.

Frugtkage eller citronkage med blå birkes

Vores saftige frugtkager er bagt med sæsonens frugter og bær, f.eks. rabarber, ribs, solbær eller æbler. Den syrlige, friske citronkage får knas fra blå birkes og overhældes med hjemmelavet citronsirup lige efter bagningen. Til begge kager serveres mynteflødeskum og knas af ristede mandler og kerner.

60 kr. pr. kuvert

Sommerdrøm

Sct. Hans Haves populære signaturdessert af hjemmebagt marengs med årstidens frugter og bær, mørk chokolade, mynteflødeskum og knas af ristede mandler og kerner.

70 kr. pr. kuvert

Fyldte chokolader fra Friis Holm

Tre slags håndlavede, fyldte chokolader fra chokoladeverdensmesteren, Friis Holm Chokolade i Lejre.

75 kr. pr. kuvert

Te & Kaffe

Lækker økologisk kaffe fra JustCoffee, sort te eller Sct. Hans Haves egen urtete

115 kr. pr. kande

Dessertvin

Oberhofer 8% Kabinett 2021 – 395 kr

Fantastisk levende og dynamisk syre-sødme balance med lækre citrus og tropiske noter.

Lucashof 2021 Riesling Spätlese - 655 kr

Dejlig forfriskende vin med stor syre-sødme balance og klassiske lagrede

Riesling noter med æble, ananas, citron og honning.

Tilkøb til dit selskab

Byd dine gæster på lidt ekstra forkælelse med et eller flere af følgende tilkøb:

Velkomstbobler - Lucashof Blanc de Blanc

Frisk og elegant tysk Blanc de Blanc med cremet syre, noter af friske grønne æbler og Champagnekarakteristiske gær- og surdejsnoter.

Serveres i champagneglas ved velkomsten.

110 kr. pr. kuvert // 555 kr. pr. flaske

Økologiske chips og nødder

Økologiske velkomstsnacks.

45 kr. pr. kuvert

Tre danske oste med hjemmelavet tilbehør

For eksempel Fuldmåneost fra Thise, Lille Myr fra Naturmælk og hjemmelavet friskost med urter.

Serveres som en del af frokostbuffeten, med syltede rødløg, hjemmelavet kompot, bornholmske kiks og surdejsbrød.

145 kr. pr. kuvert

Børnesnacks

Økologisk gnavegrønt til de mindste gæster.

Serveres til velkomsten eller som en del af buffeten.

Pris pr. kuvert – 55 kr.



Vinkort

Vores vinkort er nøje udvalgt af køkkenet, så det hele harmonerer med frokostbuffetens smage og råvarer. Se vores anbefalinger under de enkelte retter. Alle vine er økologiske.

Du betaler for de flasker, der er åbnet og kan frit tage eventuelle rester med hjem.

Bobler

Lucashof Blanc de Blanc – 555 kr.

Frisk og elegant tysk Blanc de Blanc med cremet syre, noter af friske grønne æbler og Champagnekarakteristiske gær- og surdejsnoter.

Hvidvin

Oberhofer Chardonnay Edesheim – 555 kr.

Intens og frisk, moderne Chardonnay med noter af citrus og halvmoden ananas.

Lucashof Riesling Stift – 395 kr.

Dejlig tør og frisk vin fra Riesling topområde med noter af citron og grønne æbler samt en behagelig syre.

Lucashof Riesling Herrgottsacker – 395 kr.

Dejlig tør og frisk vin fra Riesling topområde med frisk syre og stor mineralitet samt noter af citron og grønne æbler.

Lucashof Riesling Ungeheuer – 525 kr.

Elegant mad-Riesling fra Topmark i Rieslingbyen Forst. God syre og mineralitet med noter af citrus og grønne æbler.

Rosévin

Condé Rosato – 395 kr.

En superfrisk rose på Sangiovese med noter af grønne æbler og citrus. Frisk syre og god struktur gør den særdeles god til mad.

Oberhofer Rosé - 395 kr.

En fyldig rosé lavet på bordeaux blend. Vinen har en god struktur og friskhed med frisk syre og noter af havtorn og grønne stilkede noter.

Rødvin

Chiara Condello Tre Vigne – 525 kr.

En moderne Sangiovese med noter af kirsebær, rosmarin og lidt lakrids.
Saftig, fyldig og let. Elegant og kølig i stilen.

Condé Al Caleri – 395 kr.

En dejlig Sangiovese, der gøres levende og drikkevenlig af en dejlig syre, blød tanninstruktur og lækre friske noter af røde bær og florale noter.

Spätburgunder Oberhofer – 525 kr.

Burgundisk Pinot noir med fine røde bær og let tomatstilk.
Fin syre og behagelige tanniner.

Dessertvin

Oberhofer 8% Kabinett 2021 – 395 kr

Fantastisk levende og dynamisk syre-sødme balance med lækre citrus og tropiske noter.

Lucashof 2021 Riesling Spätlese - 655 kr

Dejlig forfriskende vin med stor syre-sødme balance og klassiske lagrede
Riesling noter med æble, ananas, citron og honning.

Øvrige drikkevarer

Drikkevarer stilles frem efter dine ønsker, og vores søde selskabspersonale tæller op, hvad dine gæster drikker. Postevand stilles frem uden ekstra omkostning.

Kaffe/te i kande – 115 kr pr. kande

Husets egen saft eller saft fra Søbogård - 150 kr pr. kande

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

Sodavand fra Naturfrisk – 25 kr pr. flaske

