



sct o hans have
RECEPTION

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 smags giver.

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

Velkomst

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 velkomstsneck

Pris pr. kuvert – 45 kr.

Børnesnacks

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

Pris pr. kuvert – 55 kr.



Receptionsmenu

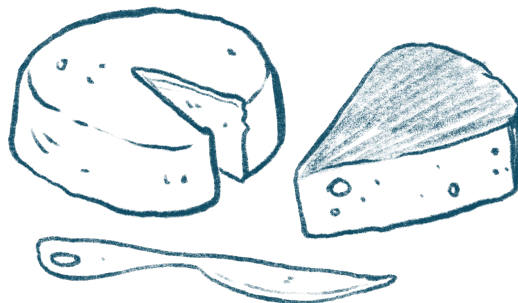
Til reception i haven serverer vi køkkenets receptionsmenu med en let og uformel stemning i havens smukke, grønne omgivelser

Havens udvalg af charcuterie & ost

Køkkenets udvalgte charcuterie fra Birthesminde og 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)

250 kr. pr. kuvert



Dessert & Kaffe

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

Sæsonens frugtkage

Vores saftige frugtkager er bagt med sæsonens frugter og bær, f.eks. rabarber, ribs, solbær eller æbler. Til kagen serveres mynteflødeskum og knas af ristede mandler og kerner.

60 kr. pr. kuvert

Te & Kaffe

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

175 kr. pr. kande



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 – 175 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

