



DRONNING LOUISES TEHUS

Vi har siden 2008 serveret Afternoon Tea i Dronning Louises Tehus. Derudover har vi andre tiltag i form af tapas-aftener, historiske rundvisninger i området, tesmagning og yoga. Udover det smukke Tehus råder vi også over Paradehuset i Bernstorffsparken, hvor man kan holde arrangementer i forbindelse med bryllup, barnedåb, fødselsdag, møder mm.

EVENTS

I det smukke Tehus og den blomstrende Rosenhave afholder vi i årets løb en række events. Vi ønsker at forkæle dig med gode oplevelser og Tehuset er den perfekte ramme for dette.

Vores events omfatter bla. Historisk Rundvisning og Afternoon Tea, Yoga og Afternoon Tea samt diverse te-foredrag. Hold øje med vores events på hjemmesiden og tilmeld dig evt. vores nyhedsbrev så holder vi dig løbende opdateret.

Læs mere om leje af husene på hjemmesiden og hold dig opdateret om diverse arrangementer på vores Facebook og Instagram.

CHAYA

Navnet Chaya er japansk og betyder det lille tehus – og det var sådan, det hele startede. Et lille tehus, der med årene har vokset sig større, men som holder fast i at være nærværende og personligt.

Chaya består i dag af to butikker og webshop, hvor vi sælger udsøgte teer samt lækkert tilbehør hertil. Vi råder over Dronning Louises Tehus og Paradehuset.

Hos Chaya er bæredygtighed og økologi naturlige fokusområder. Vi arbejder målrettet mod en omstilling til en cirkulær økonomi i overensstemmelse med FN's verdensmål. Vi har i Dronning Louises Tehus opnået certifikatet 'Den Grønne Nøgle'.

HISTORIEN KORT FORTALT

Huset blev oprindeligt anvendt som gæstebolig til Bernstorff Slot under Christian IX's regeringstid (1863-1906). Her fik hans hustru, Louise, anlagt en imponerende rosenhave foran huset, som man stadig kan nyde den dag i dag. Her opfostrede hun sine mange børn, der senere skulle komme til at udgøre ryggraden i mange af Europas royale familier, og gøre hende selv kendt som Europas svigermor.

Dronning Louise interesserede sig for roser – en passion hun udlevede her i den smukke Rosenhave, som hun flittigt og omhyggeligt passede. Når hun fremviste Rosenhaven, kunne hun samtidig servere te for sine mange gæster i det hyggelige Dronning Louises Tehus.



FIND OS PÅ
www.dronninglouisestehus.dk
Webshop www.chaya.dk
Facebook Chaya
Instagram @Chaya_te


ADRESSE

Dronning Louises Tehus, Ved Slotshaven 12, 2820 Gentofte

KONTAKT

Telefon 3132 3960

E-mail dl@chaya.dk



Dronning Louises Tehus



Chaya



CHAYAS TESÆT OG PORCELÆN

Igenem mere end 20 år er vi hvert år rejst til Skotland for at gå på auktioner med det formål at finde smukke, forsvlede tesæt og porcelæn fra 1880-1950, og det er med dette, vi dækker op i Dronning Louises Tehus.

Hver og én af de forsvlede tepotter har erfaring fra et langt liv. Læg øret til potten, og lad den fortælle sin historie – men vent til den har kølet lidt af.



CHAYAS TEKORT

Yunnan FOP ☼

Jordbundsforholdene i Yunnan-distriktet gør, at teen er næsten uden garvesyre. Det fortælles, at denne te modvirker kolesterol i blodet og virker vanddrivende. Den er mild og aromatisk med udpræget te-smag.

Darjeeling Ambootia ☼

En skøn second flush (anden høst) Darjeeling fra plantagen Ambootia. Teen er velafbalanceret med god fylde.

Assam TGBOP ☼

Klassisk nordindisk te fra Assam, der er nabo til Darjeeling. En meget fyldig og kraftig te, der er ideel med mælk i.

Afternoon

Kinesisk te tilsat orange, kvæde og ananas. Teens friske og sødlig smag har gjort den til vores mest populære te og bestemt en eftermiddags-favorit.

Chaya

Grundteen er en mild kinesisk te, der er tilsat brombær og vilde blomster. Dette er den første blanding Chaya lavede ved sin start for mere end 30 år siden.

Dronning Louises Te

Keemun-te med rosenblade og tilsat naturlig bergamotolie (Earl Grey). Med dens lethed og delikate duft af roser, er dette husets te.

Jade Oolong ☼

En smuk lysegrøn kop te med en nøddeagtig ristet smag. Oolong er en let oxideret te, dvs. en mellemting mellem sort og grøn te.

Sencha Matcha ☼

En skøn kombination af en kinesisk Sencha te og japansk Matcha (pulveriseret grøn Gyukuro te). Teen giver en smuk lysegrøn kop te med en smuk ren, mild, "grøn" smag.

Grøn Mynte ☼

En kinesisk gunpowder-te krydret med ægyptisk mynte. Teen bliver lys i koppen med en skøn duft af dugfrisk mynte.

White Symphony ☼

Hvid kinesisk te med bla. mango og appelsin. Kortets mildeste te med en behagelige te sødme og lethed.

Herbal Ginger Lemon ☼

Med Herbal Ginger Lemon får du dit daglige skud ingefær sammen med både citrongræs og citronskal samt et touch af lakridsrod.

Rooibos Original

Rooibos er nålene fra en Sydafrikansk busk. Rooibos tilberedes som te og giver en sødlig og meget flot, rød kop te. Helt uden garvesyre og tein (koffein).

CHAYAS MENUKORT

Afternoon Tea er en gammel engelsk tradition fra begyndelsen af det nittende århundrede. Det siges at Anna, den 7. hertuginde af Bedford skulle have klaget over "at have den synkende følelse" i løbet af sen eftermiddag. På det tidspunkt var det normalt kun at indtage to hovedmåltider om dagen, morgenmad og aftensmad. Løsningen til hertuginde var en kande te og en let snack, taget privat i hendes boudoir om eftermiddagen.

Chayas Afternoon Tea – 275 kr. pr. person.

Ét glas italiensk Spumante eller Chayas iste.

Til maden serveres te ad libitum – se vores tekort.

Maden består af fire engelske fingersandwich, to klassiske scones med tilbehør, samt tre petit four.

Udskift Spumante til Sparkling Tea (uden alkohol) + 30 kr.

PREMIUM SÆSON TE

Tillæg for premium sæson te (spørg personalet) + 40 kr. pr. kande

TILKØB

Spumante – 60 kr.

Tør italiensk mousserende vin. Perlende og frisk (12%).

Sparkling Tea, Blå – 80 kr.

Mousserende te med jasmin (0%).

Chayas Iste – 50 kr.

Brygget på øko China Jasmin tilsat hyldeblomst, ingefær og citrongræs.

Fingersandwich – 60 kr.

Fire engelske fingersandwich.

Scones – 60 kr.

To engelske scones med tilbehør.

Petit four – 60 kr.

Tre delikate konditorbagte petit four.

