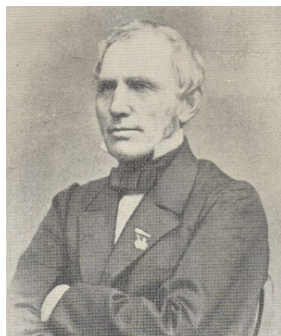


Hvorfor hedder vi Claudis Have?

Christopher Berent Claudi levede fra 1799-1880. Han byggede i 1851 en stor villa i Lemvig (der hvor Rådhusstorvet ligger i dag) og fik som noget ganske usædvanligt på dette tidspunkt anlagt en have hertil - Claudi var en foregangsmand på flere områder!



Han havde gennem sin barndom været vidne til adskillige skibsforging/ strandinger langs vestkysten og besluttede sig derfor til at opbygge et redningsvæsen. Han tog på "studietur" til England og i 1847 blev de to første redningsstationer (Fjaltring og Harbøre) herhjemme indviet på lokalt initiativ og uden statslig støtte. De efterfølgende år blev organisationen udvidet og staten en del af det.

Åbningstider:

Mandag	Kl. 10.30 - 17.00
Tirsdag	Kl. 10.30 - 17.00
Onsdag	Lukket
Torsdag	Kl. 10.30 - 17.00
Fredag	Kl. 10.30 - 17.00
Lørdag	Kl. 10.00 - 13.30
Søndag	Lukket

Her finder du os:

Claudis Have
Østergade 14, Lemvig
Tel: 97 88 83 70
www.claudishave.dk



Claudis Have

-et besøg værd



Butik og Café

Café og
økologisk
butik

Østergade 14
7620 Lemvig
Telefon: 97888370
E-mail: claudishave@gmail.com

Butik:



Vores butik har et bredt sortiment af specialprodukter indenfor kolonial, frugt/grønt og bagværk.

Vi bestræber os på at have produkter du ikke kan finde

andre steder i lokalområdet.

Leverandører: Aurion, Helios, Rømer, Helsam, Søbogaard, Nyborggaard, lokale avlere af grøntsager m.fl.

Café:



Cafeen byder på lækre frokostretter, sandwich og salater. Der er endvidere hjemmebagte boller og kager.

Vi har et godt udvalg i økologisk kaffe, the og kolde drikke. Kaffen får vi fra Estate Coffee, theen fra den københavnske te-salon Tante-T og

de kolde drikke fra Søbogaard, Anton's saft og Ørbæk Bryggeri.

En anden specialitet på menukortet er Bondegårds is fra Staby Ismejeri.

Take Away:



Vi har til dagligt Take Away retter klar, som du kan afhente uden ventetid. Her kan du finde spændende salat af årstidens grønt

ofte suppleret med forskellige korn, frø og kerner, samt dagen sandwich.

Det er også muligt at bestille Take Away fra menukortet.

Bageri:



Vi bager dagligt frisk brød i vores eget bageri.

Du kan købe boller, knækbrød, grissini, kage og småkager, overvejende bagt af økologiske

melprodukter. Vi anvender gamle klassiske opskrifter, men er samtidig ikke bange for at prøve nyt.

Arrangementer:



Vi påtager os også gerne at levere forplejning til møder og arrangementer udenfor Claudis Have. Forhør gerne nærmere.

På opfordring afholder vi gerne aften arrangementer i Claudis Have. Ofte kombineres et møde eller en generalforsamling med en times oplæg fra vores side, f.eks. med kaffe og kage. Bagefter kan der være mulighed for at gå på opdagelse i vores butik og evt. gøre en god handel. Vi holder desuden torvedag, deltager i "Open by Night", kulturnat mm.

Vi vil gerne være kendt for:

I Claudis Have vil vi gerne være kendt for at yde *God service* i en hyggelig atmosfære.

Vi har fokus på *Kvalitet* i form af gode og så vidt muligt økologiske råvarer, som vi tilbereder fra bunden.

Hos os betyder *Innovation*, at være kreative i brugen af både gamle, kendte grøntsager og kornprodukter på nye og spændende måder, men også at afprøve nye ingredienser i vores retter.

Vi forsøger at være stedet med *De gode Historier*. Claudis Have har i sig selv en særlig historie, da vi indtil maj 2011 er et projekt under socialministeriet. Målet er at mindske konsekvenserne af en psykisk sårbarhed og derved skabe større livsglæde, ved at få et arbejde, med de positive virkninger det kan have. Historien om navnet "Claudis Have" kan du læse mere om på bagsiden af denne folder.

Vores lokale og ikke-lokale leverandører har desuden hver deres historie, som ofte vil kunne ses på deres egne hjemmesider.

Se evt. mere på vores hjemmeside, hvor du også kan finde links til nogle af vores leverandører.

Vi kan lide at skabe oplevelser