



Kære gæster

Ved selskaber på 10 personer og derover skal vi bede om forudbestilling af samme menu til alle senest en uge før arrangements-dato. (Børn u/12 år kan evt. bestille fra børnemenu på dagen)

Start med at udfylde reservations-formularen på www.petersensfamiliehave.dk, så vi har alle jeres oplysninger - Overvej derefter menu og drikkevarer m.m. Jo mere vi kan forberede, desto bedre bliver den store dag for jer...



Aperol Spritz

Mousse rende vin, danskvand, appelsin og Aperol. Kr. 95,-

Gin Hass

Gordons dry Gin, Mango Cordial Mixer, Schweppes Lemon. Kr. 95,-



Fru Petersens Five o'clock Tails



Espresso Martini

42 Below Vodka, Coffee Liqueur, Arabica Coffee



Pornstar Martini

42 Below Vodka, Vanilla, Passion Fruit Liqueur, Passion Fruit Juice, Lime Juice



Enhedspris Kr. 95,-

Mousserende vin & Champagne

Cava Brut Especial - Øko

Bodegas Naveran, Penedès, Spanien

Farven er lys gul med brillant skær. I duften fornemmes stor frugt-tæthed med delikat bouquet. Boblerne er bløde og meget behagelige. Kr. 329,-/glas 85,-

Brut Réserve

André Clouet, Champagne, Frankrig

Duften er ung, frisk og elegant med solmoden frugt. Smagen er rig, bred og fyldig, med god balance og syre. Kr. 599,-

Pol Roger Réserve Brut

Champagne, Frankrig

Klassisk, stor Champagne med flot tæt skum og forrygende elegance og kraftig, tør aroma. Kr. 699,-

*M. J. Petersens
Familiehave*

DE KOLDE BORDE

(Minimum 15 personer)

(Der tilbydes ikke special børnepris – Se evt. børnemenu u/12 år)

Koldt bord

*2 slags sild,
lun fiskefilet med citron og remoulade,
ferskrøget laks med rørag,
hjemmelavet hønsesalat med karse,
lun ribbenssteg med rødkål, og
lune frikadeller med surt*

Pris pr. person kr. 309,-

Stort koldt bord

*3 slags sild,
rejer med citron og mayonnaise,
lun fiskefilet med citron og remoulade,
fersk røget laks med rørag,
hjemmelavet hønsesalat med karse,
lun ribbenssteg med rødkål,
lune frikadeller, og
lun mørbradbøf med surt*

Pris pr. person kr. 389,-

Luksus stort koldt bord

*3 slags sild,
hjemmelavet krebsehalesalat med dild
rejer med citron og mayonnaise,
lun fiskefilet med citron og remoulade,
fersk røget laks med rørag,
hjemmelavet hønsesalat med karse,
lun ribbenssteg med rødkål,
lune frikadeller, og
lun mørbradbøf med surt,*

og sæsonens frugtsalat med råcreme

Pris pr. person kr. 439,-

Tilkøb til de Kolde borde

(Alle i selskabet – skal forudbestilles)

Røget Ål kr. 55,-
med rørag og purløg

Osteanretning kr. 79,-
Vesterhavssost m/ rabarbercompot og kiks

Gammeldags Æblekage kr. 55,-
med sukkerrasp, flødeskum og ribsgeleé

Se eventuelt også den store smørrebrødsseddel...



BUFFETER

(Minimum 25 personer)

(Der tilbydes ikke speciel børnepris – Se evt. børnemenu u/12 år)

Buffet 1 - kr. 379,-

*Varmrøget laks fra egen røgeovn på
en bund af salat med babyspinat,*

*Citron/timian marineret kylling,
Langtidsstegt kalvecuvette med
krydderurter,*

*Salat af spidskål, ristede mandler, appelsin
og råsyltede tranebær,*

*Landsalater vendt med melon, agurk,
syltede løg og sprøde kerner,*

Pasta med krydderurtepesto og fetaost,

*Stegte grønne asparges med syltede
gulerødder og syltede rødløg,*

*Sprød mix kålblanding marineret i
spicy dressing og persille,*

*Smør ristede nye gourmetkartofler,
3 slags dressing, Godt brød og smør.*

*Gammeldags æblekage med
portvinsmakroner, sukkerrasp, flødeskum
og ribsgelé*

Buffet 3 - kr. 479,-

(Udendørs Grillbuffet – Min. 35 prs.)

*Helstegt pattedgris, Helstegt oksehøjreb
og 2 slags Grill pølser.*

*Mango/melon salat med sød dressing,
Tomatsalat, Kartoffelsalat,
Bønne/bacon salat, Pasta m/ persille pesto,*

3 slags dressing, Godt brød og smør.

*Hjemmelavet jordbærtærte med
marcipankant og vaniljecreme*

Buffet 2 - kr. 439,-

*Havens fiskefad
med hjemmerøget laks, rejer &
hvidvinsdampede muslinger. Serveret på
båndpasta med agurk, dild og olivenolie.*

*Oksefilet af dansk kødkvæg stegt med
salvie, parmaskinke og pecorino,*

Passions- og chilimarineret svinekam,

Mar. kyllingebryst med hvidløg og soya,

Grillede grønne asparges med forårsløg,

Bønne/bacon-salat med chalotteløg,

Sojastegte champignons, Stegte østershatte,

*Saltbagte nye danske kartofler
samt 3 slags dressing, Godt brød og smør.*

*Hjemmelavet fragilitékage lagt sammen
med skovbærcreme & friske bær*

(Evt. tilkøb af skysauce kr. 29,- pr. kuvert.)

Buffet 4 - kr. 319,-

(Receptionsbuffet)

Vol-au-vent med røget Laksemoussé,

Spanske kødboller,

Roastbeef m/ peberrod og remoulade,

Pølser i bacon-svøb,

Barbeque-kyllingevinger,

And a la moutarde

Der beregnes 2 stk. pr. person

*Grøntsags-sticks, 2 slags ost,
Godt brød og smør*

3 RETTERS MENUER

(Minimum 25 personer)

(Der tilbydes ikke speciel børnepris – Se evt. børnemenu u/12 år)

Menu 1 - kr. 429,-

Forret

Tarteletter

med høns i asparges

Hovedret

Urtebraiseret Kalvefilet

*Med spæde gulerødder, sukkerærter, gourmetkartofler stegt med timian og rosmarin,
Hertil mild svampesauce*

Dessert

Nøddekurv

med vaniljeis og hindbærcoulis

Menu 2 - kr. 499,-

Forret

Carpaccio af røget tun

m/ gulerod- og rødbede-crudité, sprød salat og vinaigrette, brød og smør

Hovedret

Medaljon af oksefilet

med ristede svampe vendt med babyspinat, nye sauterede gourmetkartofler og bearnaisesauce

Dessert

Rabarbertriffli

med flødeskum

Menu 3 - kr. 529,-

Forret

Hjemmerøget laks

*med ærteskud, rød piment- og agurke-
creme, brød og smør*

Hovedret

Helstegt, rødvinsmarineret filet af sommerbuk *(Maj, juni & Juli)*

*serveret med selleripuré, syltede gulerødder, østershatte, ristede hasselnødder og blåbær,
Hertil pommes Anna og rødvinssauce*

Dessert

Chokolademousse

med flødeskum og jordbær

SAMMENSÆT DERES EGEN FESTMENU

(Minimum 25 personer)

3 retter 499,- 4 retter 549,-

(Der tilbydes ikke speciel børnepris – Se evt. børnemenu u/12 år)

Forretter

Pocheret torsk:

Med kørvelcreme og friterede jordskokker, brød og smør

Røget Kulmule

Med saltede stikkelsbær, friskost, agurk og mynte, brød og smør

Rørt Tatar

*Rørt med piquillo, løg, purløg, chiliolie og kartoffelchips
Serveret med æggeblomme og ristet rugbrødscrouton*

Hovedretter

Stegt slethvar

Med sauteret løg, nye danske kartofler, morkler, hønsesky og brunet smør

Rosastegt kalvefilet

Med ristet sommerkål, timian, svampe sauté, fondant kartoffel og sauce délicieuse

Helstegt oksetyksteg.

Med sauteret sommergrønt, gourmetkartofler og pebersauce

Entrecôte bearnaise

Med nye kartofler vendt i krydderurter, blomkålspuré, cherrytomat og forårsløg

Oste-tallerken

Et udvalg af oste fra Thise Mejeri

3 forskellige oste serveret med bornholmske rugkiks

Desserter

Rabarbertriffl

med flødeskum

Chokolademousse

Med flødeskum og bærpynt

Fru Petersens hjemmelavede Citronfromage

serveret med revet chokolade og flødeskum

NATMAD

(Der afregnes samme antal, som tilstedeværende fra start)

Kartoffel/Porre-suppe kr. 99,- pr. person

m/sprød bacon a part samt brød og smør

Pølsebord. kr. 119,- pr. person

2 gode spegepølser, rullepølse samt leverpostej og saltkød, brød og smør

Oste bord kr. 129,- pr. person

4 udvalgte gode oste fra Thise Mejeri med kiks, brød og smør

"Pøsevogn" kr. 119,- pr. person

3 slags pølser, brød og diverse garniture

DRIKKEVAREPAKKE

Fri "blød" bar i 4 timer – min. 15 personer

kr. 449,- pr. person

*Bestående af husets rød- og hvidvin, Carlsberg fadøl samt sodavand/kildevand
(Kan forlænges - merpris pr. time kr. 100,-)*

Ønskes hertil et udvalg af husets spiritus, afregnes disse pr. hele flaske kr. 700,-

***Der kan ikke ændres på pakkens indhold. I stedet afregnes efter forbrug.
Drikkevarepakken bestilles til alle i selskabet.***

Vintilbud til selskaber

Vi har i samarbejde med Sigurd Müller Vinhandel sammensat et udvalg af vine specielt til selskaber – og til en fornuftig pris...

Mousserende vin

Crémant d'Alsace Calixte Cave Vinicole Hunawilrr, Alsace, Frankrig – kr. 329,-

Hvidvine

Chardonnay Buitenverwaching Constantia, Sydafrika – kr. 329,-

Chablis Le Classique, Pascal Bouchard, Chablis, Frankrig – kr. 649,-

Riesling Trocken Fritz Haag, Mosel, Tyskland – kr. 375,-

Grüner Veltliner Von Eckhofl Ecker Wagrarn, Østrig – kr. 339,-

Rødvine

Valpolicella Ripasso Superiore Ca' Vendri, Veneto Italien – kr. 369,-

Chianti Colli Senesi Silvio Nardi Toscana Italien – kr. 349,-

Pinot Noir Sebastiani, Sonoma Valley Californien – kr. 449,-

Crianza Sierra Cantabria Rioja, Spanien – kr. 349,-

*M. J. Petersens
familiehøve*