



## 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](http://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...



## Cocktails og Drinks

### Spritz

Sarti Rosa / Limoncello / Aperol,  
Cava, danskvand, is. Kr. 95,-

### Gin Hass

Gordons Gin, Mango 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.G. Petersens  
familiehave*

## **DE KOLDE BORDE**

*(Minimum 15 personer)*

*(Der tilbydes ikke speciel 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*

##### **Rabarbertriffl**

*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 Buitenverwachting 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 Chalk Hill, Sonoma Coast Californien – kr. 449,-*

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

*M. J. Petersens  
familiehøve*