



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...



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.J. 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. 349,-

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. 399,-

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. 459,-

Tilkøb til de Kolde borde

(Alle i selskabet – skal forudbestilles)

Røget Ål kr. 59,-
med rørag og purløg

Osteanretning kr. 79,-
Vesterhavsost m/ portvinsnødder 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. 399,-

*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,*

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 ribsgele*

Buffet 3 - kr. 479,-

(Udendørs Grillbuffet – Min. 35 prs.)

*BBQ tenderpork spoleben, 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*

Evt. tilkøb af Helstegt Pattegris kr. 59,- pp.

Buffet 2 - kr. 459,-

*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,- pp.

Buffet 4 - kr. 319,-

(Receptionsbuffet)

*Vol-au-vent med røget Laksemoussé,
Spanske kødboller,*

*Roastbeef m/ peberrod og remoulade,
Pølser i bacon-svøb,
Barbeque-kyllingevinger,*

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

Citronfromage

Der beregnes 2 stk. pr. person

3 RETTERS MENUER

(Minimum 25 personer)

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

Menu 1 - kr. 439,-

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. 519,-

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. 559,-

Forret

Hjemmerøget laks

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

Hovedret

Helstegt, rødvinmarineret 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 syltede 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 rødvinssauce

Helstegt oksetyksteg.

Med sauteret sommergrønt, gourmetkartofler og pebersauce

Entrecôte bearnaise

Med nye kartofler vendt i krydderurter, selleripuré, 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. 109,- pr. person

m/sprød bacon a part samt brød og smør

Pølsebord. kr. 129,- pr. person

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

Oste bord kr. 139,- pr. person

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

"Pøsevogn" kr. 129,- pr. person

3 slags pølser, brød og diverse garniture

DRIKKEVAREPAKKER

Nº 1 - Fri "blød" bar i 4 timer *(min. 15 personer)*

Bestående af husets hvid- og rødvin, Carlsberg fadøl samt sodavand/kildevand

kr. 399,- pr. person

(Kan forlænges - merpris pr. time kr. 110,-)

Nº 2 - Fri "blød" bar i 4 timer *(min. 15 personer)*

*Bestående af *La Galope Chardonnay, **dA Astruc Merlot, (Se beskrivelser nederst)*

Carlsberg Fadøl eller Tuborg Classic fadøl samt sodavand/kildevand

kr. 449,- pr. person

(Kan forlænges - merpris pr. time kr. 120,-)

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

***Pakkernes indhold ændres ikke. I stedet afregnes efter forbrug.
Drikkevarepakke bestilles til alle i selskabet.***

*** La Galope Chardonnay**

Cotes de Gascogne

Indtagende hvidvin, rig og frisk med

noter af nymodne hvide

frugter, rige noter a brioche og

aromatiske undertoner a la

citrongræs.

**** dA Astruc Merlot**

Domaine Astruc, Languedoc

Fyldig og koncentreret med

sødmefulde tanniner og

noter af kirsebær, blommer, svesker

og mørk chokolade.



Hvidvin

Claude Val Blanc

Vin de Pays d'Oc

Klar strågul farve med let grønlig kant. Næsen er mættet med eksotiske frugter og lækker velafbalanceret smag med god harmoni, mellem syre og sødme.

Kr. 299,-

Pinot Grigio

Ville di Antané, Veneto, Italien

Frisk, sprød, let krydrede noter af kvæde og æble samt honning.

Kr. 349,-/glas 75,-

Riesling

F. E. Trimbach, Alsace

Ren, frisk og elegant med noter af citrus, mineraler og lettere petroleums noter.

Kr. 399,-

La Galope Chardonnay

Cotes de Gascogne

Indtagende hvidvin, rig og frisk med noter af nymodne hvide frugter, rige noter a brioche og aromatiske undertoner a la citrongræs. En god vin til de fleste retter med fisk eller lyst kød.

Kr. 329,-/glas 75,-

La Petite Perrière Sauvignon Blanc

Guy Saget, Loire

Frisk elegant ren frugt med mineralske sprøde noter af stikkelsbær, modne gule frugter og citrus.

Kr. 329,-/glas 75,-

N.B. Vi afregner én regning pr. bord/selskab - (maks. 1 kreditkort pr. bord)



Rosévin

Pico de Aneto Rosado

Somontano, Spanien

Produceret af Tempranillo og Cabernet Sauvignon. Denne blanding giver en frugtrig og intens rosévin. Smagen er sødmefuld, aromatisk og ikke til at stå for. En lækker og meget anvendelig frugtbombe. Kr. 349,-/glas 75,-

Saint M Rosé

Smuk sart farve med en kompleks og blød, elegant smag og en lang, forfriskende eftersmag. Kr. 429,-

Rødvin

Protocolo Tinto

Castilla La Mancha, Spanien

Kødfuld og fyldig med rigelige runde tanniner og noter af røde bær, lakrids, krydderier, chokolade og toast. Kr. 299,-

E Elderton Shiraz

Elderton, Barossa, Australien

En flot og frugtrig rødvin lagret delvist på franske og amerikanske egetræsfade. Smagen er mættet med kirsebær og vanilje. Det er en kraftfuld og super koncentreret vin. Kr. 329,-

Tacco Negromaro Primitivo

Puglia, Italien

Dejlige aromaer af solmodne hindbær, blomster og urter, efterfulgt af en dyb, fløjlsblød og sødmefuld smag - godt indpakket af milde og harmoniske tanniner. kr. 329,- / glas 75,-

d A Merlot

Domaine Astruc, Languedoc

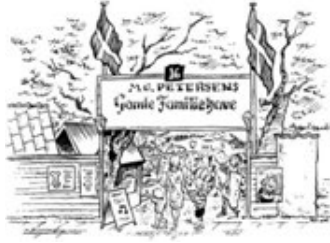
Fyldig og koncentreret med sødmefulde tanniner og noter af kirsebær, blomster, svesker og mørk chokolade. Kr. 329,-/75,-

Valpolicella Ripasso Superiore

Ca' Vendri, Veneto, Italien

Rig, mørk og fyldig med noter af mørke kirsebær, bitter chokolade og krydderier. Kr. 379,-

N.B. Vi afregner én regning pr. bord/selskab - (maks. 1 kreditkort pr. bord)



Kælderkort

Hvidvine

- Sancerre
2022 Pascal Jolivet, Loire, Frankrig Kr. 499,-
- 2021 Chablis
1^{er} Cru Fourchaume, Domaine D'Henri,
Bourgogne, Frankrig Kr. 649,-
- 2020 Meursault Vieilles Vignes
Vincent Girardin, Bourgogne, Frankrig Kr. 695,-
- 2023 Albarino de Fefinanes, Rias Baxias, Spanien Kr. 449,-
- 2023 Blanco, Sierra Cantabria, Rioja, Spanien Kr. 399,-

Rødvine

- 2021/2022 Santenay Vieilles Vignes
Vincent Girardin, Bourgogne, Frankrig Kr. 499,-
- 2017/2018/2022 Gevrey Chambertin Vieilles Vignes
Domaine des Beaumont, Bourgogne, Frankrig Kr. 795,-
- 2022 Châteauneuf-du-Pape Rouge
Domaine Font de Michelle, Rhône, Frankrig Kr. 525,-
- 2018 Pomerol
Chateau Lafleur Gazin, Gironde, Frankrig Kr. 695,-
- 2008/2014 Léoville Poyferré
St. Julien 2. Cru Classé, Frankrig Kr. 1.395,-
- 2021 Barolo
Grimaldi, Piemonte, Italien Kr. 695,-
- 2015 Gran Reserva, Sierra Cantabria, Spanien Kr. 499,-
- 2018/2020/2022 Hacienda Monasterio
Ribera del Duero, Spanien Kr. 695,-

N.B. Vi afregner én regning pr. bord/selskab – (maks. 1 kreditkort pr. bord)



Hel flaske snaps

Alm. 750,- / Lux 850,-

Alkoholfri vine

Lighthouse mousserende kr. 219,-
Lighthouse hvidvin kr. 219,-

Lighthouse rødvin kr. 219,-

Hedvine & Dessertvine

Pineau des Charentes Blanc/Ruby
- 5 års - Château de Beaulon, Cognac,
Frankrig 5 cl. Kr. 55,-

Tawny Port
Fonseca Guimaraens, Duoro, Portugal
5 cl. Kr. 55,-

Spiritus 2 cl.

Chateau Beaulon VSOP, Cointreau
Kr. 59,-

Chateau Beaulon,
Napoleon XO Cognac
Kr. 109,-

Baileys Irish Cream
Kr. 39,-

Havana Club 3/7 år
Chivas Regal 12 år Whiskey
Ron Diplomatico Reserva Rom
Bombay Sapphire/ Geranium Gin

Kr. 55,-

Husets Vodka, Rom, Gin, Tequila
Kr. 39,-



6 stk.
Underberg
Kr. 150,-

Akvavit/Snaps 2 cl.

Almindelig Kr. 37,-

Aalborg Taffel Akvavit

Aalborg Krone Akvavit

Aalborg Export Akvavit

Harald Jensen Akvavit

Aalborg Dild Akvavit

Aalborg Porse Snaps

Brøndums Snaps

Luksus Kr. 39,-

Aalborg Nordguld Akvavit

Aalborg Jubilæums Akvavit

Lysholm Linie Aquavit

O.P. Anderson

Bitter 2.cl. Kr. 39,-

Gammel Dansk
Fernet Branca
Jägermeister
Ga-Jol shots
Minttu Koskenkorva

10 stk. - Kr. 200,-

N.B. Vi afregner én regning pr. bord/selskab - (maks. 1 kreditkort pr. bord)



Drikkevarer



Fadøl

- Carlsberg..... 67,-
- Tuborg Classic.....72,-
- Grimbergen Double 0,5 l..... 80,-
- Rød Tuborg*72,-
- Kronenbourg 1664 Bl. 0,5 l..... 80,-
- Brooklyn Stonewall Inn IPA*80,-



Flaskeøl 33 cl.

- Flaske Carlsberg..... 39,-
- 10 Carlsberg på én gang.....300,-
- Tuborg 39,-
- Guld Tuborg..... 49,-
- Nordic 0%..... 39,-
- Tuborg Classic 0%..... 39,-
- Kronenbourg 1664 Bl. 0%..... 49,-
- Brooklyn Brewery 0%
-Special Effects Hoppy Lager..... 49,-

Vores egne øl

50 cl. flaske - i samarbejde med
Bryggeriet Skands..... 78,-

- Havens Classic
- Aages Pilsner
- Jubilæums Bryg
- Havens IPA

CPH All Night - 0,5%



Sodavand

- Coca Cola
- Coca Cola Zero
- Faxe Kondi
- Tuborg Squash
- Hindbærbrus
- Cocio Classic
- Schweppes Tonic
- Schweppes Lemon
- Dansk Vand
- Dansk Vand Citrus
- Carlsberg Kildevæld
- Appelsinjuice ØKO
- Hyldeblomst ØKO



Alle sodavand..... 39,-

Vine på glas

Rosé..... 75,-
Pico De Aneto - ES



Hvidvin..... 75,-
Ville di Antané, Pinot Grigio - IT
La Galope, Chardonnay - FR,
La Petite Perrière, Sauv.Blanc - FR



Rødvin 75,-
Domaine Astruc, Merlot - FR
Tacco, Negromaro/Primitivo - IT

Cava..... 85,-
Brut Especial, glas

Diverse drinks..... 95,-
Gin Hass, Kongen af DK,
Pornstar Martini, Espresso Martini



Spritz
Sarti Rosa
Limoncello
Aperol



..... 95,-