Hansens Gamle Familiehave

FRA DEN 7.1.2027

Den rigtige familiehave – et sted med traditioner

SELSKABSKORT

Minimum 10 personer

KOLDE OG LUNE ANRETNINGER

Servers på fade på bordet.

Lux frokostanretning (Min. 2 pers.)

serveres fra kl. 11.00 til 16.00
Kryddersild, Marinerede sild, røget laks m/ slikasparges, fiskefilet m/ remoulade,
hønsesalat m/ bacon, mørbradbøf m/ bløde løg, flæskesteg m/ rødkål, brie m/ druer ..... Kr. 399,-

Koldt bord

serveres fra kl. 11.00 til 16.00
Kryddersild, Marinerede sild, røget laks m/ slikasparges, fiskefilet m/ remoulade,
1/2 æg m/ rejer, hønsesalat m/ bacon, lun leverpostej m/ champignoner,
flæskesteg m/ rødkål, mørbradbøf m/ bløde løg, brie m/ druer ..... Kr. 460,-

Lux koldt bord

serveres fra kl. 11.00 til 16.00
Kryddersild, Marinerede sild, røget laks m/ slikasparges, gravad laks m/ rævesauce,
1/2 æg m/ rejer, fiskefilet m/ remoulade, hønsesalat m/ bacon,
lun leverpostej , flæskesteg m/ rødkål, mørbradbøf m/ bløde løg,
2 gode modne oste m/ druer ..... Kr. 499,-

Det helt store kolde bord

serveres fra kl. 11.00 til 21.00
Kryddersild, Marinerede sild, røget ål m/ røræg, røget laks m/ slikasparges,
gravad laks m/ rævesauce, fiskefilet m/ remoulade, hønsesalat m/ bacon,
lun leverpostej m/ champignoner, flæskesteg m/ rødkål, mørbradbøf m/ bløde løg,
forskellige oste m/ druer ..... Kr. 549,-

HAVENS KLASSISKE FROKOSTRETTER

Minimum 25 personer - Serveres fra kl. 11.00 til 16.00

Hvid lobescoves m/ smør, purløg og rødbeder. ..... Kr. 289,-
Havens berømte biksemad m/ spejlæg, rødbeder og bearnaisesauce ..... Kr. 259,-
Ægte forloren skildpadde (hjemmelavet), serveret m/ smilende æg og flûtes ..... Kr. 425,-
Gammeldags flæskesteg m/ sprød svær serveret m/ rødkål, agurkesalat og hvide kartofler ..... Kr. 269,-
Letsprængt oksespidsbryst m/ skrabet peberrod og peberrodssauce ..... Kr. 310,-
Gammeldags andesteg serveret m/ det hele ..... Kr. 349,-
Kalve- eller lammefrikassé serveret m/ hvide kartofler ..... Kr. 310,-
Boeuf sauté stroganoff af oksemørbrad serveret m/ kartoffelmos ..... Kr. 385,-
Fløde gullasch serveret m/ kartoffelmos ..... Kr. 320,-
Gammeldags oksesteg eller kalvesteg serveret m/ tyttebær, Waldorffsalat og flødesauce ..... Kr. 349,-
Stegt flæsk m/ persillesovs og rødbeder (ad libitum) ..... Kr. 275,-

HUSK AT BESTILLE I RIGTIG GOD TID

ISÆR TIL JUL OG HØJTIDER

FESTARRANGEMENTER

FESTARRANGEMENT 1

Velkomstdrink, Xanté
Let laksemousse på smørdampet
urtebund serveret m/ sauce verte
Rosastegt kalvesteg serveret m/
torvegrønt og svampesauce
Kold Grand Marnier soufflé
m/ frisk frugt og bærpuré
Kaffe, the m/ petit four
1 cognac el. likør

Til ovenstående menu serveres rødvin og
hvidvin ad libitum, et glas dessertvin samt øl og vand.

Pris per couvert kr. 899,-

FESTARRANGEMENT 2

Velkomstdrink 1 glas champagne
1/2 hummer naturel med dilddressing og mayonnaise
Bobler og citrus sorbet
Helstegt oksehøjrebsfilet serveret m/bearnaise,
bordelaise og ærter francaise
Ostetallerken m/ tre modne oste og syltede valnødder
Nøddefragilité rullet om to slags hjemmelavet sorbet
Kaffe, the m/ petit four
1 cognac el. likør

Til ovenstående menu serveres
2 gl. Bourgogne Blanc
2 gl. Bourgogne Rouge
1 gl. Muffato della Sala, Antinori, samt øl og vand.

Pris per couvert kr. 1.389,-

FESTARRANGEMENT 3

Det helt store kolde bord
Kryddersild, Marinerede sild, røget ål m/ røræg,
røget laks m/ slikasparges, gravad laks m/ rævesauce,
fiskefilet m/ remoulade, hønsesalat m/ bacon,
lun leverpostej m/ champignoner, flæskesteg m/ rødkål,
mørbradbøf m/ bløde løg, forskellige oste m/ druer
Kaffe, the m/ petit four
1 cognac el. likør

Til ovenstående menu serveres øl, vand og
vin ad libitum samt 3 snaps

Pris per couvert kr. 1.099,-
Ønskes der fri bar efter kaffen (øl, vand, vin og husets spiritus)
Pris per couvert kr. 1.299,-

FESTARRANGEMENT 4

Velkomstdrink 1 glas champagne
Indbagt laks m/urter
serveret med sauce verte
Rosastegt kalvesteg serveret m/
torvegrønt og svampesauce
Kold Grand Marnier soufflé m/ frisk frugt og bærpuré
Kaffe, the m/ petit four
1 cognac el. likør

Til ovenstående menu serveres rødvin og
hvidvin ad libitum, et glas dessertvin samt øl og vand.
Efter kaffen vil der være fri bar (øl, vand, vin og husets spiritus)

Pris per couvert kr. 1.349,-

Festarrangement 1 og 2 kan udvides med:
Fri bar (øl, vand, vin) i 3 timer. **Pris per couvert kr. 325,-**
Fri bar (øl, vand, vin og spiritus) i 3 timer. **Pris per couvert kr. 425,-**

DE MEST POPULÆRE

GROG'S FAVORIT

Rejecocktail efter klassisk opskrift
Rosastegt kalvesteg serveret m/
torvegrønt og svampesauce
Citrus fromage m/ skum,
frisk frugt og bærpuré

Pris per couvert kr. 599,-

BORGMESTERENS MIDDAG

Husets gravad laks på lyst brød m/ rævesauce
Helstegt oksehøjrebsfilet m/ glaserede løg,
ærter francaise, bearnaise- og rødvinssauce
Havens chokoladedrøm serveret
m/ vaniljeis og frugt/bær

Pris per couvert kr. 630,-

HARIET'S MENU

Husets gravad laks på lyst brød m/ rævesauce
Klassisk Wienerschnitzel m/ skrabet peberrod,
kapers, citron, ærter, pom. sautées og skysauce

Pris per couvert kr. 430,-

RUTH'S MENU

Rejecocktail efter klassisk opskrift
Gammeldags kalvesteg serveret m/ tyttebær,
Waldorfsalat og flødesauce

Pris per couvert kr. 495,-

INGEBORG'S MENU

Ferskrøget Enølaks m/ flødestuvet spinat
Rosastegt kalvesteg serveret m/
torvegrønt og svampesauce

Pris per couvert kr. 499,-

DET GRØNNE KØKKEN
(Gluten- og Laktose fri)

Forårsruller med grøntsagspuré og urter
hertil sød chilisauce
Vegetariske frikadeller med årstidens grøntsager,
stegte kartofler og trøffelfumé
Vaniljeis med frugt/bær

Pris per couvert kr. 569,-

SAMMENSÆT SELV DERES MENU

3 RETTER
pris pr. couvert kr. 630,-

4 RETTER
pris pr. couvert kr. 695,-

5 RETTER
pris pr. couvert kr. 780,-

FORRETTER

Let laksemousse på smørdampet urtebund
serveret m/ sauce verte
Husets gravad laks på lyst brød m/ rævesauce
Indbagt laks m/ urter serveret m/ sauce verte
Laksecarpaccio m/ stenbiderrogn
Rejecocktail efter klassisk opskrift
Ferskrøget Enølaks m/ stuvet spinat
Ægte hummersuppe. **Tillæg kr. 40,-**
1/2 hummer naturel m/ dressing og mayo. **Tillæg kr. 110,-**
Oksecarpaccio marineret med trøffelolie. **Tillæg kr. 40,-**

MELLEMRETTER

Blinis m/ stenbiderrogn
Bobler og citrus sorbet
3 stk. Grillede østers i peberrodssmør

OST

Havens ostetallerken m/ 4 slags ost, serveret med
valnødder i ahornsirup, druer, bladselleri og rugkiks
Indbagt brie de maux m/ krydderurter

HOVEDRETTER

Rosastegt kalvesteg som vildt m/ waldorffsalat, tyttebær
og flødesauce
Gammeldags oksesteg eller kalvesteg m/ waldorffsalat, tyttebær
og flødesauce
Helstegt oksemørbrad m/ torvegrønt, pom. Anna,
rødvins-sauce og bearnaisesauce. **Tillæg kr. 70,-**
Helstegt kalvemørbrad m/ torvegrønt og morkelsauce.
Tillæg kr. 100,-
Helstegt oksehøjrebsfilet serveret m/ bearnaise,
bordelaise og ærter francaise

DESSERT

Nøddefragilité rullet om to slags hjemmelavet sorbet
Chokolademousse m/ cognac og pistacienødder
Orangemarinerede jordbær m/ vaniljeis (sæson)
Havens chokoladedrøm m/ is, frugt og bær
Kold Grand Marnier soufflé m/ frisk frugt og bærpuré

Disse menuer kan udvides med:

Vinarrangement 1
Hvid- og rødvin ad libitum samt et glas dessertvin,
øl og vand ad libitum.
Kaffe, the med petit four, 1 cognac el. likør.
Pris per couvert kr. 399,-

Vinarrangement 2
2 gl. Bourgogne Blanc
2 gl. Bourgogne Rouge
1 gl. Muffato della Sala, Antinori,
øl og vand ad libitum.
Kaffe, the m/ petit four, 1 cognac el. likør.
Pris per couvert kr. 650,-

ARRANGEMENTER, RECEPTIONER M.M.

RECEPTIONER M.M. Minimum 40 personer

Reception nr. 1
1 stk. canapé m/ røget laks
1 stk. canapé m/ rejer
2 stk. lækre fingersandwich
2 stk. små frikadeller
2 stk. små pølser i svøb
1 stk. mini frugtkage
1 stk. kransekage m/ chokolade
1 stk. Sarah Bernhardt petit four
Pris pr. couvert kr. 425,-

Reception nr. 2
2 stk. små lækre fingersandwich
1 stk. parmaskinke m/ melon
1 stk. canapé m/ røget laks
1 stk. blinis m/ stenbiderrogn
1 stk. lun spinattærte
2 stk. små frikadeller m/ krydderurter
2 stk. butterdejssnegle m/ oliventapanade
1 stk. kiks m/ ostecreme
1 stk. emmenthaler m/ druer
1 stk. jordbær dyppet i chokolade
1 stk. mini frugtkage
1 stk. Sarah Bernhardt petit four
Pris pr. couvert kr. 550,-

VIN TIL RECEPTIONER

Fri øl, vand og vin i 3 timer.
Pris pr. couvert kr. 349,-

KAFFE ~ THE ~ LIDT SØDT

Irsk kaffe med 3 cl irsk whisky	Kr.	99,-
Kaffe - The	Kr.	42,-
Petit four (2 stk.)	Kr.	38,-
Fyldte chokolader	Kr.	52,-
Kransekage med chokolade	Kr.	65,-
Gammeldags æblekage	Kr.	105,-
Friskbagt kringle	Kr.	48,-
Hjemmelavet lagkage	Kr.	65,-
Småkager	Kr.	35,-

BLOMSTER TIL SELSKABER

Små blomsterdekorationer i vaser. **Pris pr. couvert kr. 60,-**
Store blomsterdekorationer i vaser. **Pris pr. couvert kr. 89,-**

NATMAD Minimum 25 personer

Løgsuppe m/ gratineret ostebrød	Kr.	139,-
Letcremet karrysuppe m/ urter og hønsekød	Kr.	139,-
Flødelegeret aspargessuppe m/ boller	Kr.	139,-
Gullaschsuppe som i Budapest	Kr.	149,-
3 lækre saltsnitter	Kr.	125,-
3 lækre sandwich	Kr.	125,-
Frikadeller m/ kold kartoffelsalat	Kr.	169,-
Havens berømte biksemad m/ spejlæg	Kr.	220,-
Pølse og paté buffet	Kr.	265,-

KAFFEARRANGEMENTER (begravelser)

NR. 1:	2 snitter, 1 ostesnitte, småkager samt kaffe og the	Kr.	285,-
NR. 2:	2 halve boller m. smør, kringle, småkager samt kaffe og the	Kr.	275,-
NR. 3:	Let anretning m. sild, fiskefilet, flæskesteg, brie samt kaffe og the m. kringle	Kr.	349,-

BRUNCH Minimum 30 personer

Røget laks m/ ostecreme,
Blinis m/ stenbiderrogn,
Æggekage m/ chorizio,
Røræg m/ ostepølser,
Hash brown kartofler,
Parmaskinke m/ melon,
Amerikanske pandekager m/ ahornsirup,
Spege og rullepølse m/ sky og løg,
Lun leverpostej m/ bacon,
2 slags ost,
2 slags marmelade,
Peach melba yoghurt m/ bærcoulis og nøddeflager,
frisk frugt,
godt brød
kaffe, the og appelsinjuice
Pris pr. couvert kr. 425,-

HUSK OGSÅ HANSENS HAVES

SPECIALARRANGEMENTER

SANKT HANS AFTEN

Friske slikasparges
Helstegt kalvesteg med spæde grøntsager
og svampe i portvinscreme
Friske danske jordbær med fløde

MORTENSAFTEN*

Gravad laks med rævesauce
Gammeldags andesteg med hjemmelavet rødkål
og waldorffsalat, brunede og hvide kartofler
Gammeldags æblekage

Pladser: Fra kl. 17.00 til 19.00 og 19.30 til 23.30

1. OG 2. JULEDAG
ÅBENT FRA KL. 12.00 TIL 17.00**

Stor lux julebuffet – Serveres fra kl. 12.00 til 15.30

Stegte-, marinerede-, krydder- og karrysild med løg og
kapers, røget ål med rørræg, gravad laks med rævesauce,
fiskefilet med hjemmelavet remoulade, æg med rejer, roastbeef med
pickles, oksebryst med peberrod,
sylte med rødbeder og sennep, tarteletter med høns
i asparges, finker med eddike, blodpølse med sirup,
æbleflæsk, frikadeller, medister, flæskesteg og andesteg med hjem-
melavet rødkål og surt.
Ost med druer og kiks samt ris à l´amande
med kirsebærsauce

*Mortensaften serveres kun denne aftenmenu

**1. og 2. juledag serveres kun ovenstående buffet.
Såfremt der kommer restriktioner, således at man ikke kan servere julebuffet,
vil arrangementet blive annulleret.

Hansens Gamle Familiehave

JULEARRANGEMENTER NOVEMBER-DECEMBER

For at gøre netop Deres julefest til en dejlig dag/aften har vi her sammensat følgende arrangementer.

Hansens juleanretning

(min. 2 pers.)

Marinerede sild, fersk røget laks
Fiskefilet med remoulade
Sylte med rødbeder
Flæskesteg med hjemmelavet rødkål
Brie med druer

Pris per couvert kr. 325,-
Serveres mandag til torsdag
fra kl. 11.00-16.00

Lux juleanretning

(min. 2 pers.)

Marinerede sild, fersk røget laks
Fiskefilet med remoulade
Sylte med rødbeder
Flæskesteg og andesteg med
hjemmelavet rødkål og surt
Brie med druer
Ris à l'amande med kirsebærsauce

Pris per couvert kr. 425,-
Serveres alle dage fra kl. 11.00-16.00

Stor lux juleanretning

(min. 2 pers.)

Marinerede sild, kryddersild, fersk røget laks, fiskefilet med remoulade, røget ål med rørræg, sylte med rødbeder, frikadeller med surt, flæskesteg og andesteg med hjemmelavet rødkål,brie med druer, ris à l'amande med kirsebærsauce.

Pris per couvert kr. 559,-
Serveres alle dage fra kl. 11.00-16.00
og mandag til torsdag fra kl. 17.00-21.30

Julearrangement 1
Stor lux juleanretning

Marinerede sild, kryddersild, fersk røget laks, fiskefilet med remoulade, røget ål med rørræg, sylte med rødbeder, frikadeller med surt, flæskesteg og andesteg med hjemmelavet rødkål, brie med druer, ris à l'amande med kirsebærsauce.

2 fadøl og 2 snaps
Kaffe, the med petit four, 1 cognac el. likør

Pris per couvert kr. 899,-
Serveres alle dage fra kl. 11.00-16.00
og mandag til torsdag fra kl. 17.00-21.30

Julearrangement 2
Stor lux juleanretning

Marinerede sild, kryddersild, fersk røget laks, fiskefilet med remoulade, røget ål med rørræg, sylte med rødbeder, frikadeller med surt, flæskesteg og andesteg med hjemmelavet rødkål, brie med druer, ris à l'amande med kirsebærsauce. Til ovenstående menu serveres øl, vand og vin ad libitum samt 3 snaps
Kaffe, the med petit four, 1 cognac el. likør

Pris per couvert kr. 999,-
Serveres alle dage fra kl. 11.00-16.00
og mandag til torsdag fra kl. 17.00-21.30

Fredag og lørdag aften
Pris per couvert kr. 1.099,-

Julearrangement 3
Stor lux juleanretning

Marinerede sild, kryddersild, fersk røget laks, fiskefilet med remoulade, røget ål med rørræg, sylte med rødbeder, frikadeller med surt, flæskesteg og andesteg med hjemmelavet rødkål, brie med druer, ris à l'amande med kirsebærsauce. Til ovenstående menu serveres øl, vand og vin ad libitum samt 3 snaps
Kaffe, the med petit four, 1 cognac el. likør.
Efter kaffen vil der være fri bar (øl, vand, vin og husets spiritus)

Pris per couvert kr. 1.199,-
Serveres alle dage fra kl. 11.00-16.00
og mandag til torsdag fra kl. 17.00-21.30

Julemenu

Røget laks med stuvet spinat
Andesteg og flæskesteg
med hjemmelavet rødkål og surt,
brunede og hvide kartofler
Ris à l'amande med kirsebærsauce

Pris per couvert kr. 630,-
Serveres alle dage fra kl. 11.00-16.00
og mandag til torsdag fra kl. 17.00-21.30

Julefest

Røget laks med stuvet spinat
Andesteg og flæskesteg med hjemmelavet rødkål og surt, brunede og hvide kartofler
Ris à l'amande med kirsebærsauce

Til ovenstående menu serveres
husets vin ad libitum samt et glas dessertvin
Kaffe, the med petit four
1 cognac eller likør

Pris per couvert kr. 999,-
Serveres alle dage fra kl. 11.00-16.00
og mandag til torsdag fra kl. 17.00-21.30

Hver fredag og lørdag fra kl. 18.30 - 01.00

Julearrangement 4
Stor lux juleanretning

Marinerede sild, kryddersild, fersk røget laks, fiskefilet med remoulade, røget ål med rørræg, sylte med rødbeder, frikadeller med surt, flæskesteg og andesteg med hjemmelavet rødkål, brie med druer, ris à l'amande med kirsebærsauce. Til ovenstående menu serveres øl, vand og vin ad libitum samt 3 snaps
Kaffe, the med petit four, 1 cognac el. likør.
Efter kaffen vil der være fri bar (øl, vand, vin og husets spiritus)

Fredag og lørdag aften
Pris per couvert kr. 1.299,-

I november og december
Hver fredag og lørdag aften
til tonerne
fra vores husorkester

Julearrangement 5

Røget laks med stuvet spinat
Andesteg og flæskesteg med hjemmelavet rødkål og surt, brunede og hvide kartofler
Ris à l'amande med kirsebærsauce

Til ovenstående menu serveres
husets vin ad libitum samt et glas dessertvin
Kaffe, the med petit four
1 cognac eller likør

Efter kaffen vil der være fri bar (øl, vand, vin og husets spiritus)

Fredag og lørdag aften
Pris per couvert kr. 1.299,-

Ovenstående anretninger og menuer kan ikke ændres.

Hansens Gamle Familiehave

HUSK AT VI HAR ÅBENT NÆSTEN HELE ÅRET

SE ÅBNINGSTIDER OG ALLE VORES MENUKORT PÅ WWW.HANSENSHAVE.DK

STØRRE SELSKABER MODTAGES ALLE DAGE

Pile Allé 10-12 · 2000 Frederiksberg

Tlf. 36 30 92 57 · Fax 36 30 21 70 · info@hansenshave.dk · www.hansenshave.dk

Januar 2027