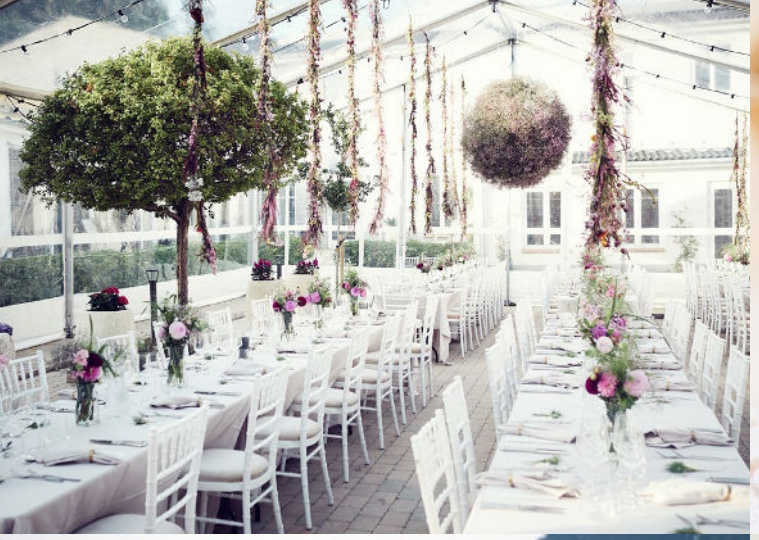
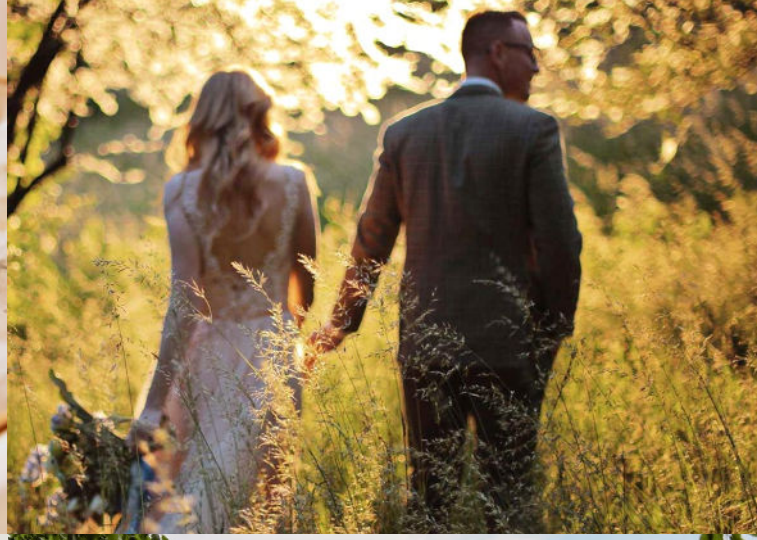


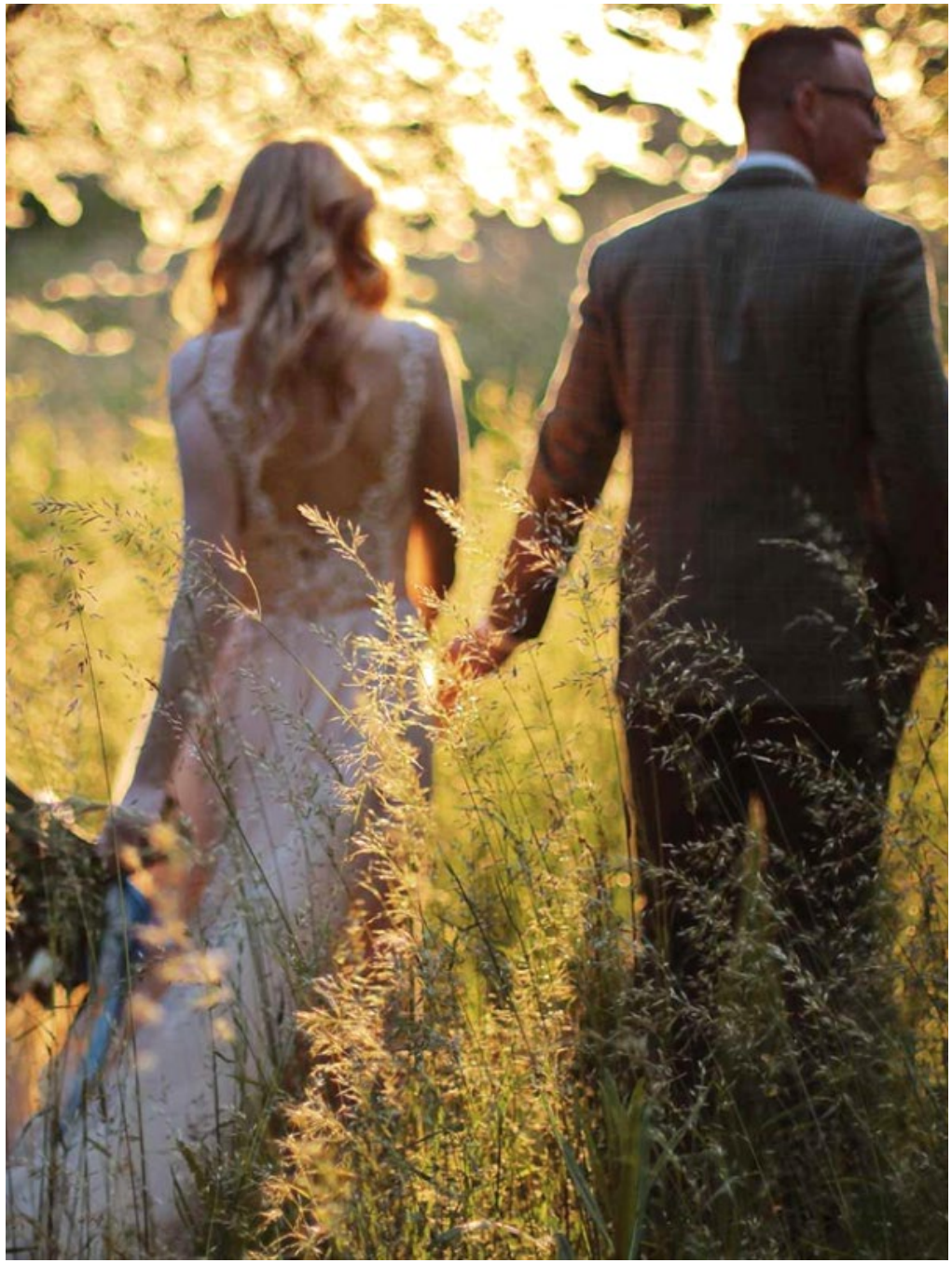



PETER LIEP'S HUS

BRYLLUP





LAD OS FEJRE KÆRLIGHEDEN SAMMEN!

Brylluppet er den største festdag i jeres liv

Vi vil gøre den smuk, romantisk, festlig og uforglemmelig – for jer som brudepar og for alle dem, I vil fejre kærligheden sammen med.

Smukke minder bliver skabt i smukke omgivelser. Dyrehavens natur emmer af romantik, og Peter Liep´s Hus er Danmarks måske smukkeste sted at holde bryllup – et flot dækket bord i et historisk hus, en dejlig bryllupsmenu med gode vine efterfulgt af brudevals i gårdhaven under stråtaget eller midt i den smukke pejsesal er noget, hverken gæster eller brudepar nogensinde vil glemme.

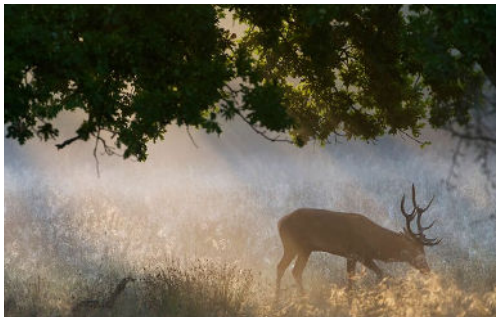
Når I holder bryllup på Peter Liep´s Hus bliver festen altid efter jeres ønsker og forventninger – det er kun fantasien, som sætter grænser. Vi gør os umage med at høre, hvad I ønsker og fortælle om alt det, vi kan gøre for at sætte de bedste rammer for jeres fest.

Vores køkken står klar til at sammensætte og tilberede den lækreste bryllupsmenu, og vores opmærksomme og venlige tjenere vil sørge for, at jeres aften kommer til at forløbe på en måde, så I bare skal læne jer tilbage og nyde hvert eneste øjeblik.

I er hjertelig velkommen til at sende en forespørgsel på info@peterlieps.dk eller ringe direkte på telefon +45 3964 0786 og komme ud og se vores fine lokaler samt have en lille uforpligtende snak om jeres ønsker, og hvad vi kan tilbyde.









PETER LIEP´S HUS
– EN IDYLLISK OASE I DYREHAVEN

Vi inviterer indenfor i lyse og hyggelige lokaler med fokus på godt værtskab og et moderne køkken, der afspejler skoven omkring os og havet bare et stenkast herfra.

Huset har en mere end 100 år gammel historie som traktørsted i kanten af bøgeskoven.

Peter Liep, som lægger navn til huset, var skytte og skovfoged i Dyrehaven og den første til at drive stedet helt op til slutningen af 1800-tallet.

I dag har vi opdateret vores rummelige restaurant- og selskabslokaler med respekt for traditionerne på stedet og den unikke beliggenhed.

Vi glæder os til at byde jer velkommen.

ET KØKKEN I HARMONI MED VORES OMGIVELSER

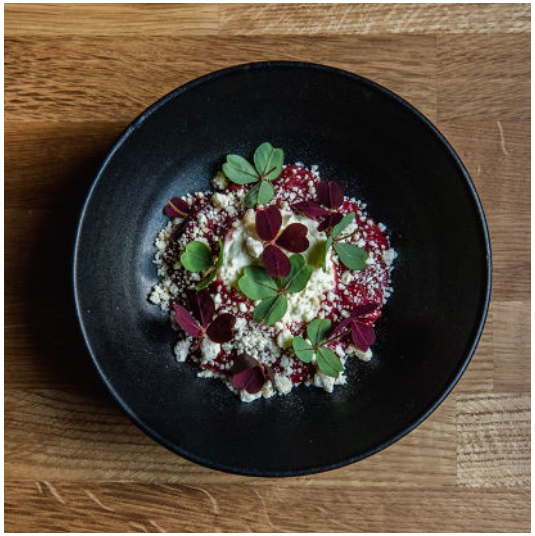
Køkkenet på Peter Liep´s Hus er et opdateret og moderne kro-køkken, hvor vi har afpudset og fortolket de bedste af de mange gode, danske kro-retter.

Vores køkkenchef sammensætter løbende vores menuer, så de tager hensyn til årstiden og de råvarer, der er tilgængelige og bedst lige nu, og køkkenet tilbereder dem med respekt og omhu for at lokke velsmag og madglæde frem

Mange af retterne afspejler det, man finder i skoven udenfor eller i havet et stenkast fra den røde låge mod Klampenborg; urter, svampe, dyrekød og friske fisk.

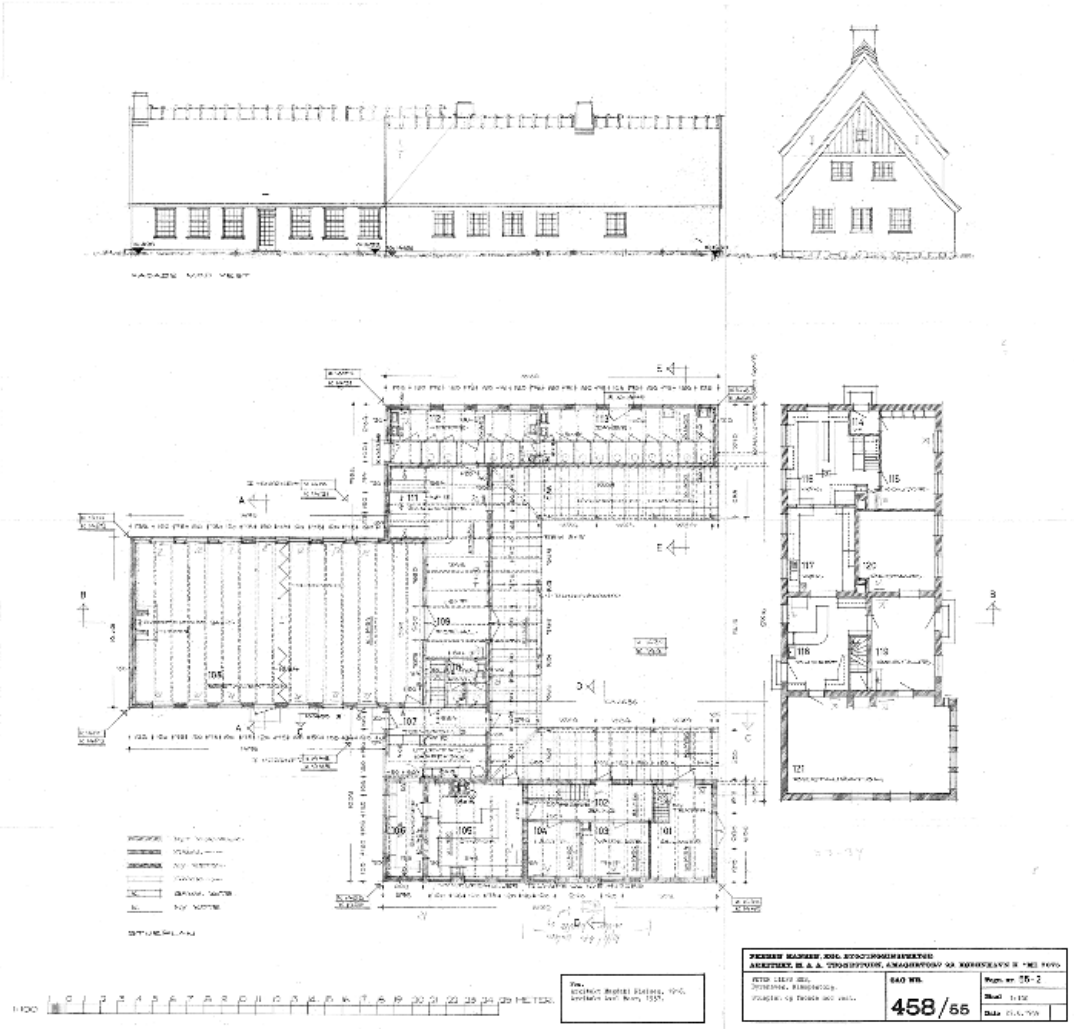
Vores dygtige køkkenchef har på forhånd udviklet en række lækre og velsmagende bryllupsmenuer, som I kan blive inspireret af. Holder I bryllup hos os, imødekommer vi selvfølgelig altid jeres ønsker. Så kom forbi og få en snak, så vi sammen kan gøre jeres fest helt som I ønsker den skal være.











LOKALERNE

Peter Liep's Hus er stolt af sine flotte selskabslokaler med plads til både store og små fester og fejringer.

Malerstuen	:	op til 30 personer
Pejsestuen	:	op til 35 - 45 personer
Pejsesalen	:	op til 50 - 140 personer
Havestuen	:	op til 50 - 120 personer

Har I særlige ønsker eller behov, hjælper vi gerne med planlægningen. Vores store selskabserfaring gør, at I trygt kan overlade alt det praktiske til os.





Vi går aldrig på kompromis med
kvalitet og finder lige så stor glæde
ved at kreere traditionelle, jordbundne
retter som innovative og
højgastronomiske oplevelser.

Mad skal tale til sanserne, og vi kaster
al vores kreativitet og energi i den enkelte
madoplevelse og det gode værtskab

–

Rasmus Pors, medejer og partner, Madkastellet.

PRISER & FORSLAG

BRYLLUPSRECEPTION

2 timers varighed – pris fra 250,-

3 kanapeér pr. gæst

Husets vin, bobler, øl, kaffe og the

Filtreret vand med og uden bobler

BRYLLUPSMIDDAG & FEST

9 timers varighed
Pris i højsæson fra 1.495,-
Pris i lavsæson (oktober-april) fra 1.295,-

Velkomstbobler og salte snack

Sæsonens 3-retters menu

Husets vinmenu til middagen inkl. dessertvin samt øl og vand

Filtreret vand med og uden bobler

Kaffe og the

Natmad

Fri Peter Liep's bar efter middagen med longdrinks

Bemærkninger:
Prisen er inklusiv 5 projektledelsestimer til udarbejdelse af tidsplaner, logistik, personalebooking mm.

Ønskes der yderligere assistance med projektledelse tillægges der kr. 600,- pr. påbegyndt time.

Alle priser er pr. kuvert og angivet i DKK inklusiv moms, lokaleleje, personale, opsætning og afvikling.

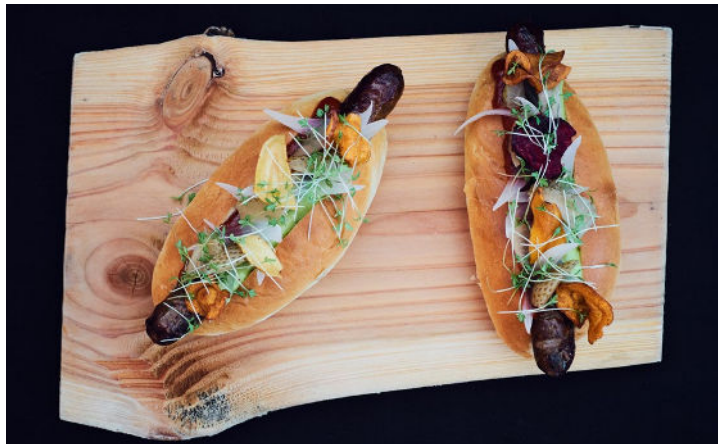












PETER LIEP'S
HUS

BRYLLUPSMENU
(eksempel)

SNACK:
Radiser med rygeostcreme og frisk wasabi
Hjemmesaltede mandler

FORRET:
Ørred marineret med citrus og fennikelfrø
Krabbesalat
Blomkålspure
Sesamdressing

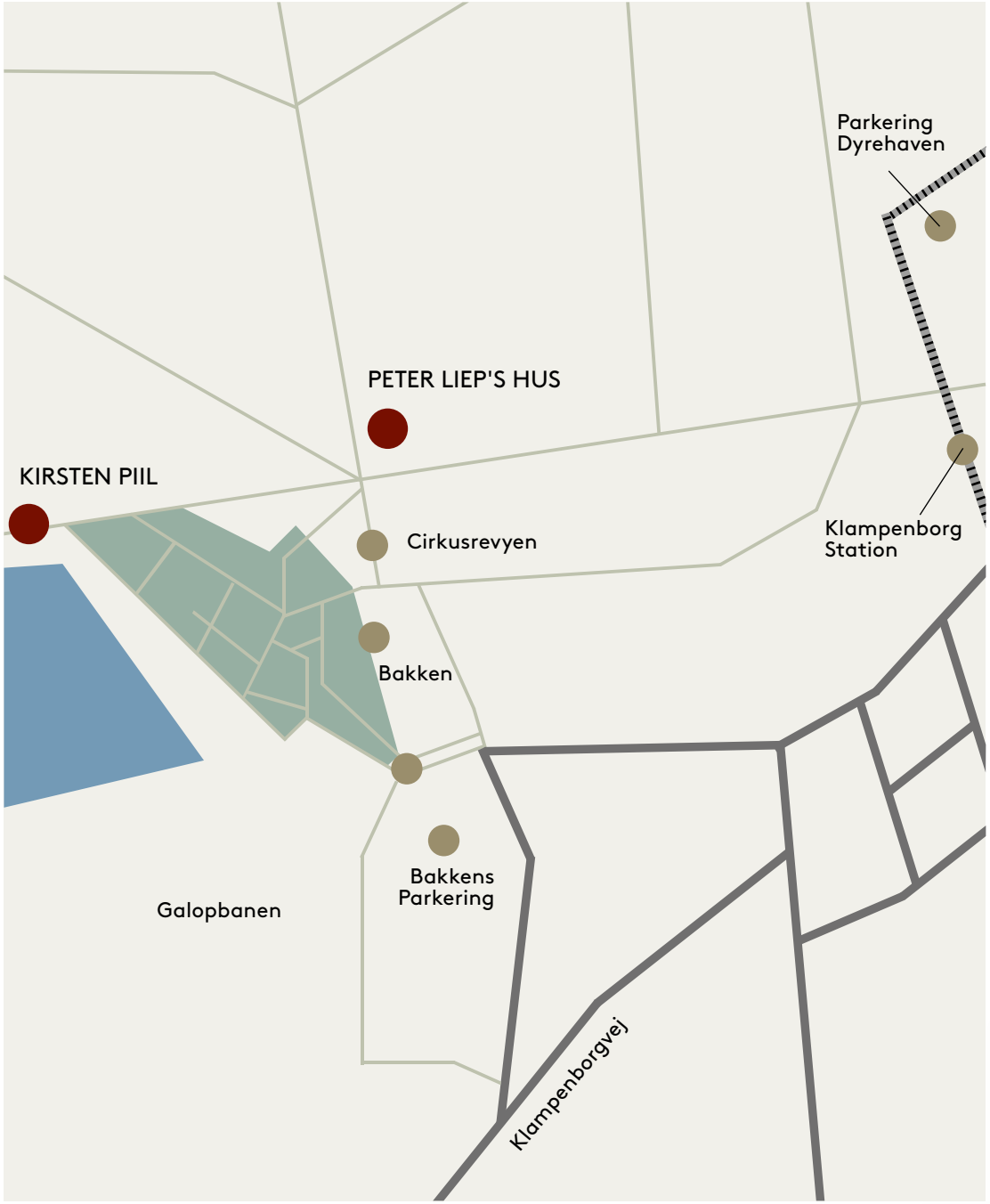
HOVEDRET:
Steg af oksefilet med urter
Små spidskål og stegte sommerløg
Sauce med bøgehatte og ramsløgskapers

APART:
Sauce
Små kartofler med urter
Romainesalat med stegte porre
Hasselnødder
Syltet pære med revet vesterhavsost

DESSERT:
Æblekompot, luftigt mousse på hvid chokolade og ymer
Sprøde mandler og solbærsorbet

KAFFE:
Kaffe, te & sødt

NATMAD:
'Pølsevogn' deluxe



TRANSPORT & PARKERINGSMULIGHEDER

Bil
Der er ingen parkeringsmuligheder ved Peter Liep's Hus. Benyt venligst parkeringspladsen ved Bakken eller Klampenborg Station.

Afsætning/afhentning for dårligt gående ved Peter Liep´s Hus er muligt men skal aftales på forhånd med Peter Liep´s (indkørsel gennem den røde port, Kongeporten ved Bakkens parkeringsplads).

Tog
Nærmeste station er Klampenborg station.
Her er både S-tog og regionaltog, gåafstand til Peter Liep's: ca. 600 meter.

Bus
Bus 23, busstop Klampenborg Station, gåafstand til Peter Liep´s: 600 meter.

Taxa
Taxakørsel skal bestilles til busparkeringspladsen ved Bakkens indgang.

MADKASTELLET

HÂIDAN · MARK · BREDE SPISEHUS · PANPAN · PETER LIEP'S HUS

KØBMAND & MADBODEGA KAYS EST. 2022 · BREDE HØKER · SPISEHUSET FOLK · FOOD SPACE · BARKASTELLET · SMASK

smör · LANGELINIE PAVILLONEN · DET HVIDE HUS I ZOO · STRANDHOTELLET · Cakes & Dreams

Kontakt vores bookingafdeling på telefon 39 64 07 86
eller e-mail til info@peterlieps.dk

ADRESSE
Dyrehaven 8,
2930 Klampenborg