

# FIGARO

## SELSKABSMENUER - 2023

16. august - 5. november

Vores selskabsmenuer tilbydes både til frokost og aften for minimum 9 kuverter ved bestilling af den samme menu.

Vi tager naturligvis hensyn til gæster med særlige diæter eller allergier ved forudbestilling.

Børn under 12 år er velkomne til at bestille fra vores børnekort på selve dagen.

Kontakt os på [info@figaro-tivoli.dk](mailto:info@figaro-tivoli.dk) for reservation.

### VELKOMST

#### COCKTAIL & SALTE SNACKS

sæsoncocktail, oliven, mandler og chips m. sourcream

125 kr. pr. kuvert

-

#### CHAMPAGNE & SNACKS

Et glas champagne,  
skaldyrs-canapé, tapioka-chips m. citronmayonnaise, én østers

225 kr. pr. kuvert

### FROKOSTBORD

Serveres "Family Style" m. surdejsbrød, rugbrød og smør

#### 1. SERVERING

##### Karry-sennepssild

smilende æg, kapers, rødløg dild

##### Skagensalat

håndpillede Nordsørejer, mayonnaise, dild, ristet surdejsbrød

##### Hønsesalat

svampe, sennep, urter, sprødt kyllingeskind

##### Laksetatar

citrusmarineret, friske urter, ørredrogn

-

#### 2. SERVERING

##### Smørstegt fiskefilet

remoulade, citron

##### Tarteletter

m. høns i asparges

-

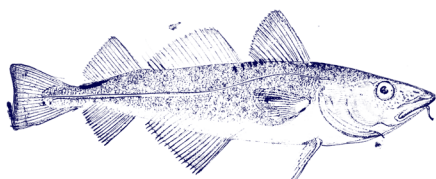
#### DESSERT

##### Chokolademousse

mørk chokolade, pocherede pærer, hasselnøddecrumble

#### 350 KR. KUVERT

(Inkl. entré til Tivoli: 465 kr. pr. kuvert)



### MENUER 2023

Nedenfor finder I sæsoner Helaftensmenu.

Se flere menuer på næste side.



### HELAFTENSMENU

Helaftensmenuen er for Jer, der ønsker den fulde pakke.

#### BOBLER & SNACKS

Et glas Cava, oliven, mandler og chips m. sourcream

-

#### Skaguntoast

håndpillede Nordsørejer, mayonnaise, dild, ristet surdejsbrød

-

#### HOVEDRET

##### Bagt laks

asparges, små kartofler, blanquette sauce

-

#### DESSERT

##### Chokolademousse

mørk chokolade, pocherede pærer, hasselnøddecrumble

-

#### ØL, VIN & VAND UNDER MIDDAGEN

(2 timer)

Royal økologisk Pilsner og Classic, hvid- og rødvin,  
sodavand og vand m/u brus

-

#### KAFFE & SØDT

Alm. kaffe/te ad libitum og et stykke chokolade

-

#### AFTER DINNER DRINK

Vælg mellem

Gin & Tonic, Dark'n'Stormy eller sæsonens cocktail fra tap

#### 1.050 KR. PR. KUVERT

(Inkl. entré til Tivoli: 1.165 kr. pr. kuvert)

### Det med småt

Ved bestilling af entrébilletter til Tivoli vil billetterne blive sendt pr. mail som en pdf-fil dagen inden arrangementet. Billetterne kan enten printes eller scannes direkte fra en telefon, hvis alle ankommer sammen.

Vi forbeholder os retten til at foretage mindre ændringer i menuerne, såfremt omstændighederne kræver det.

### Annuleringsbetingelser

Annulering af selskabet kan foretages op til 4 uger inden afholdelse uden annulleringsgebyr.

Reduktion af mere end 50% af det oprindelige antal gæster kan foretages op til 14 dage inden afholdelse uden annulleringsgebyr.

Ændringer/annulleringer der ikke møder ovenstående vilkår vil blive opkrævet i fuld pris.

# FIGARO

## SELSKABSMENUER - 2023

16. august - 5. november

Vores selskabsmenuer tilbydes både til frokost og aften for minimum 9 kuverter ved bestilling af den samme menu.

Vi tager naturligvis hensyn til gæster med særlige diæter eller allergier ved forudbestilling.

Børn under 12 år er velkomne til at bestille fra vores børnekort på selve dagen.

### MENU 1

#### FORRET

##### Bacalao

torskefisk, olivenolie, karse, ristet surdejsbrød

-

#### HOVEDRET

##### Unghaneoverlår

broccolipuré, grillet hjertesalat & asparges, små kartofler, hønsesauce

-

#### DESSERT

##### Pavlova

sprød marengsbund, sæsonens bær, lime-mascarponecreme

**395 KR. PR. KUVERT**

(Inkl. entré til Tivoli: 510 kr. pr. kuvert)

### MENU 2

#### FORRET

##### Skagentoast

håndpillede Nordsørejer, mayonnaise, dild, ristet surdejsbrød

-

#### HOVEDRET

##### Bagt laks

asparges, små kartofler, blanquette sauce

-

#### DESSERT

##### Chokolademousse

mørk chokolade, pocherede pærer, hasselnøddecrumble

**445 KR. PR. KUVERT**

(Inkl. entré til Tivoli: 560 kr. pr. kuvert)

### MENU 3

#### FORRET

##### Laksetatar

citrusmarineret, friske urter, ørredrogn, ristet surdejsbrød

-

#### HOVEDRET

##### Oksefilet

knoldselleri, tyttebær, små kartofler, rødvinssauce

-

#### DESSERT

##### Pavlova

sprød marengsbund, sæsonens bær, lime-mascarponecreme

**495 KR. PR. KUVERT**

(Inkl. entré til Tivoli: 610 kr. pr. kuvert)



### FISKE- & SKALDYRSMENU

#### 1. SERVERING

##### Laksetatar

citrusmarineret, friske urter, ørredrogn, ristet surdejsbrød

##### Svampetoast

à la creme, timian, vesterhavssost, ristet surdejsbrød

##### Bacalao

torskefisk, olivenolie, karse, ristet surdejsbrød

-

#### 2. SERVERING

##### Tagliolini ai Gamberoni

pasta m. store rejer, tomater, hvidvin, hvidløg, chili

##### Jomfruhummer

serveres med mayonnaise, grøn salat, surdejsbrød

-

#### DESSERT

##### Pavlova

sprød marengsbund, sæsonens bær, lime-mascarponecreme

**645 KR. PR. KUVERT**

(Inkl. entré til Tivoli: 760 kr. pr. kuvert)

### TILKØB TIL MENUERNE

#### VINMENU

Vi serverer tre glas vin, der passer til den valgte menu inkl. filtreret vand med/uden brus

350 kr. pr. kuvert

#### OPGRADERET VINMENU

500 kr. pr. kuvert

Yderligere vin fra vinmenuen afregnes efter forbrug

#### ØL, VIN & VAND UNDER MIDDAGEN (2 timer)

Royal økologisk Pilsner og Classic, hvid- og rødvin, sodavand og vand m/u brus

350 kr. pr. kuvert

Børn u/ 12 år 50%

Tilføj én ekstra time for +150 kr. pr. kuvert

#### KAFFE & SØDT

Alm. kaffe/te ad libitum og et stykke chokolade

60 kr. pr. kuvert

FIGARO

TIVOLI, VESTERBROGADE 3, 1630 KØBENHAVN V

info@figaro-tivoli.dk

+45 53 63 03 50