

# FIGARO

## SELSKABSMENUER - 2024

22. marts - 17. juni

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

asparges, sennep, urter, sprødt kyllingeskind

##### Laksetatar

citrusmarineret, friske urter, ørredrogn

-

#### 2. SERVERING

##### Smørstegt fiskefilet

remoulade, citron

##### Tarteletter

m. høns i asparges

-

#### DESSERT

##### Brombær-panna cotta

brombær-coulis, krystaliseret hvid chokolade

#### 395 KR. KUVERT

(Inkl. entré til Tivoli: 525 kr. pr. kuvert)



### SAMMENSÆT JERES EGEN MENU

Vælg mellem nedenstående retter.

Samme menu skal vælges af hele selskabet.

#### 2-retters menu: 345 kr. per person

(Inkl. entré til Tivoli: 475 kr. pr. kuvert)

#### 3-retters menu: 425 kr. per person

(Inkl. entré til Tivoli: 555 kr. pr. kuvert)

#### FORRETTER

##### Laksetatar

citrusmarineret, friske urter, ørredrogn, surdejsbrød

##### Bacalao

torskfisk, olivenolie, citron, ristet surdejsbrød

##### Vitello Tonnato

tyndskåret kalvekød, tuncreme, kapers

##### Tomatsalat (V)

tomater, bøffelmozzarella, croutoner, olivenolie

##### Aspargestoast (V)

asparges, ristet surdejsbrød

-

#### HOVEDRETTER

##### Grillet unghanelår

blomkålspuré, sæsonens grønt, små kartofler, hønsesauce

##### Tagliolini al Pesto Genovese

pasta m. basilikumspesto og grønne bønner

##### Bagt laks (+25 kr.)

asparges, små kartofler, blanquette sauce

##### Tagliata di Manzo (+45 kr.)

Bavette-steak, rucola, parmesan, balsamico-glance, cherrytomater

##### Grillet knoldselleri (V)

knoldselleri tilberedt på grill med tilbehør

-

#### DESSERT

##### Pavlova

sprød marengsbund, sæsonens bær, lime-mascarponecreme

##### Sundae

vaniljeis, hasselnødder, saltet karamelsauce

##### Brombær-panna cotta

brombær-coulis, krystaliseret hvid chokolade

##### Vegansk chokolademousse

mørk chokolade, nøddecrumble

### 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 vinkortet  
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

Under 18 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

### KONTAKT OS

#### FIGARO

TIVOLI, VESTERBROGADE 3, 1630 KØBENHAVN V

[info@figaro-tivoli.dk](mailto:info@figaro-tivoli.dk)

+45 53 63 03 50

### 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 ændringer i menuen og priserne, 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.