

FIGARO

SELSKABSMENUER - 2023

7. juni - 15. august

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 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

-

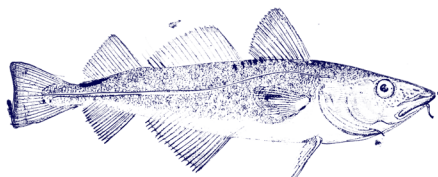
DESSERT

Koldskåls-panna cotta

sæsonens bær, nøddecrumble

350 KR. KUVERT

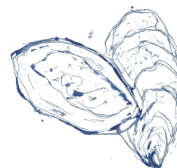
(Inkl. entré til Tivoli: 465 kr. pr. kuvert)



MENUER 2023

Nedenfor finder I sæsonens 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

-

FORRET

Skaguntoast

håndpillede Nordsørejer, mayonnaise, dild, ristet surdejsbrød

-

HOVEDRET

Bagt laks

asparges, små kartofler, blanquette sauce

-

DESSERT

Koldskåls-panna cotta

sæsonens bær, nøddecrumble

-

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

7. juni - 15. august

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

Koldskåls-panna cotta

sæsonens bær, nøddecrumble

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

Tomatsalat

stracciatellaost, croutoner, olivenolie

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