

FIGARO

SELSKABSMENUER - 2024

27. august - 3. 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 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 svampe

-

DESSERT

Chokolademousse

mørk chokolade, pocheret pære, hasselnøddecumble

395 KR. KUVERT

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



SAMMENSÆT JERES EGEN MENU

Vælg mellem nedenstående retter.

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)

Samme menu skal vælges af hele selskabet.

FORRETTER

Laksetatar

citrusmarineret, friske urter, ørredrogn, surdejsbrød

Bacalao

torskfisk, olivenolie, citron, ristet surdejsbrød

Skagensalat

håndpillede Nordsørejer, mayonnaise, dild, ristet surdejsbrød

Semitørrede tomater & burrata (V)

tomater, burrata, pinjekerner, olivenolie

-

HOVEDRETTER

Grillet unghanelår

blomkålspuré, sæsonens grønt, små kartofler, hønsesauce

Garganelli al Pesto Genovese

pasta m. basilikumspesto og grønne bønner

Bagt laks (+25 kr.)

broccolini, små kartofler, blanquette sauce

Tagliata di Manzo (+45 kr.)

grillet oksefilet, rucola, parmesan, balsamico-glance, cherrytomater

-

DESSERT

Pavlova

sprød marengsbund, sæsonens bær, lime-mascarponecreme

Sundae

vaniljeis, hasselnødder, saltet karamelsauce

Chokolademousse

mørk chokolade, pocheret pære, nøddecumble
(fåes også vegansk)

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

+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.