

# 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 svampe

-

#### DESSERT

##### Chokolademousse

mørk chokolade, pocheret pære, hasselnøddecrumble

#### 350 KR. KUVERT

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



### SE ÅRETS MENUER PÅ NÆSTE SIDE

#### EKSEMPEL PÅ HELAFTENSMENU

Helaftensmenuen er for Jer, der ønsker den fulde pakke.  
Denne pakke kan vælges med den ønskede menu fra næste side.  
Nedenfor ses et eksempel med Menu 2 som valgte menu.  
Prisen fastsættes efter valg af menu.

#### BOBLER & SNACKS

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

-

#### Skaguntoast

håndpillede Nordsørejer, mayonnaise, dild, ristet surdejsbrød

-

#### HOVEDRET

##### Bagt laks

broccolini, små kartofler, blanquette sauce

-

#### DESSERT

##### Chokolademousse

mørk chokolade, pocheret pære, 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

#### 1.050 KR. PR. KUVERT

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

Se prisen for Helaftensmenu pr. kuvert ved valg af én af de øvrige menuer:

**Menu 1:** 1.000 kr. kuvert

**Menu 3:** 1.100 kr. pr. kuvert

**Fiske- & Skaldyrsmenu:** 1.250 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.

<p><b>MENU 1</b></p> <p><b>FORRET</b></p> <p><b>Bacalao</b> torskefisk, olivenolie, karse, ristet surdejsbrød</p> <p>-</p> <p><b>HOVEDRET</b></p> <p><b>Unghaneoverlår</b> broccolipuré, grillet hjertesalat &amp; broccolini, små kartofler, hønsesauce</p> <p>-</p> <p><b>DESSERT</b></p> <p><b>Pavlova</b> sprød marengsbund, sæsonens bær, lime-mascarponecreme</p> <p><b>395 KR. PR. KUVERT</b> (Inkl. entré til Tivoli: 510 kr. pr. kuvert)</p>	<p><b>MENU 2</b></p> <p><b>FORRET</b></p> <p><b>Skagentoast</b> håndpillede Nordsørejer, mayonnaise, dild, ristet surdejsbrød</p> <p>-</p> <p><b>HOVEDRET</b></p> <p><b>Bagt laks</b> broccolini, små kartofler, blanquette sauce</p> <p>-</p> <p><b>DESSERT</b></p> <p><b>Chokolademousse</b> mørk chokolade, pocheret pære, hasselnøddecrumble</p> <p><b>445 KR. PR. KUVERT</b> (Inkl. entré til Tivoli: 560 kr. pr. kuvert)</p>	<p><b>MENU 3</b></p> <p><b>FORRET</b></p> <p><b>Laksetatar</b> citrusmarineret, friske urter, ørredrogn, ristet surdejsbrød</p> <p>-</p> <p><b>HOVEDRET</b></p> <p><b>Oksefilet</b> knoldselleri, tyttebær, små kartofler, rødvinssauce</p> <p>-</p> <p><b>DESSERT</b></p> <p><b>Pavlova</b> sprød marengsbund, sæsonens bær, lime-mascarponecreme</p> <p><b>495 KR. PR. KUVERT</b> (Inkl. entré til Tivoli: 610 kr. pr. kuvert)</p>
---	--	--

<p><b>FISKE- &amp; SKALDYRSMENU</b></p> <p><b>1. SERVERING</b></p> <p><b>Laksetatar</b> citrusmarineret, friske urter, ørredrogn, ristet surdejsbrød</p> <p><b>Svampetoast</b> timian, nødder, ristet surdejsbrød</p> <p><b>Bacalao</b> torskefisk, olivenolie, karse, ristet surdejsbrød</p> <p>-</p> <p><b>2. SERVERING</b></p> <p><b>Tagliolini ai Gamberoni</b> pasta m. store rejer, tomat, hvidvin, hvidløg, chili</p> <p><b>Jomfruhummer</b> serveres med mayonnaise, grøn salat, surdejsbrød</p> <p>-</p> <p><b>DESSERT</b></p> <p><b>Pavlova</b> sprød marengsbund, sæsonens bær, lime-mascarponecreme</p> <p><b>645 KR. PR. KUVERT</b> (Inkl. entré til Tivoli: 760 kr. pr. kuvert)</p>	<p><b>VEGANSK MENU</b></p> <p><b>FORRET</b></p> <p><b>Svampetoast</b> timian, nødder, ristet surdejsbrød</p> <p>-</p> <p><b>HOVEDRET</b></p> <p><b>Grillet knoldselleri</b> broccolipuré, grillet hjertesalat, forårsløg, bagte små gulerødder, små kartofler, svampesauce</p> <p>-</p> <p><b>DESSERT</b></p> <p><b>Vegansk chokolademousse</b> mørk chokolade, ristede nødder, pocheret pære</p> <p><b>445 KR. PR. KUVERT</b> (Inkl. entré til Tivoli: 560 kr. pr. kuvert)</p>
---	---

<p><b>VINMENU</b></p> <p>Vi serverer tre glas vin, der passer til den valgte menu inkl. filtreret vand med/uden brus</p> <p>350 kr. pr. kuvert</p> <p><b>OPGRADERET VINMENU</b></p> <p>500 kr. pr. kuvert</p> <p>Yderligere vin fra vinmenuen afregnes efter forbrug</p>	<p><b>TILKØB TIL MENUERNE</b></p> <p><b>ØL, VIN &amp; VAND UNDER MIDDAGEN</b> (2 timer)</p> <p>Royal økologisk Pilsner og Classic, hvid- og rødvin, sodavand og vand m/u brus</p> <p>350 kr. pr. kuvert</p> <p>Børn u/ 12 år 50%</p> <p>Tilføj én ekstra time for +150 kr. pr. kuvert</p>	<p><b>KAFFE &amp; SØDT</b></p> <p>Alm. kaffe/te ad libitum og et stykke chokolade</p> <p>60 kr. pr. kuvert</p>
--	---	--