

FIGARO SELSKABSMENUER & -PAKKER (+8 pers.) 14. NOVEMBER - 4. JANUAR 2026

FIGAROS JULETALLERKEN

249

Figaros Juletallerken tilbydes kun i frokosten, og består af fire mindre stykker af vores mest populære smørrebrød

4 mindre stykker smørrebrød

Smørstegt fiskefilet

remoulade, citron

Skaguntoast

håndpillede Nordsørejer, mayonnaise, dild

Hønsesalat

kylling, svampe, knoldselleri, sprødt kyllingeskind

Ribbensteg

m. frisk rødkålssalat, appelsin, æble, brøndkarse



Se vores tilkøbsmuligheder, 3-retters og helaftenmenu på næste side

Samme menu skal vælges af hele selskabet
Priserne er pr. kuvert

DET STORE JULEFROKOSTBORD

525

Det Store Julefrokostbord tilbydes hele dagen, og består af et udvalg af vores smørrebrød, som serveres 'family style' med rugbrød, surdejsbrød & smør

Første servering

Koldrøget laks

fra Hiddenfjord, røget på gammeldags manér med bøgesmuld

Skagensalat

håndpillede Nordsørejer, mayonnaise, dild

Julesild

modnet sild m. nelliker, allehånde, syltede rødløg

Hønsesalat

kylling, svampe, knoldselleri, sprødt kyllingeskind

Anden servering

Smørstegt fiskefilet

remoulade, citron

Andebryst i skiver

m. palmekål, karamelserede løg

Ribbensteg

m. frisk rødkålssalat, appelsin, æble, brøndkarse

Dessert

Risalamande

lun kirsebærsauce & ristede mandler

LILLE RECEPTIONSMENU

300

Velkomstbobler

Snacks

oliven, mandler, chips m. sourcream

Øl, vin & vand under receptionen (2 timer)

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

STOR RECEPTIONSMENU

550

Velkomstbobler

Snacks

oliven, mandler, chips m. sourcream

Canapéer

- citrusmarineret laksetatar, urter, ørredrogn
- skagensalat af Nordsørejer, mayonnaise
- vegetar efter sæson

Øl, vin & vand under receptionen (2 timer)

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

FIGARO SELSKABSMENUER & -PAKKER (+8 pers.) 14. NOVEMBER - 4. JANUAR 2026

JULEMENU

2 RETTER 425
3 RETTER 495

Koldrøget laks

fra Hiddenfjord, røget på gammeldags manér
med bøgesmuld

Andebryst á l'Orange

palmeål, karameliserede løg, små kartofler
& appelsinsauce

Risalamande

lun kirsebørsauce & ristede mandler

FISKEMENU

2 RETTER 425
3 RETTER 465

Skagensalat

håndpillede Nordsørejer, mayonnaise, dild,
ristet surdejsbrød

Bagt laks

grønne asparges, zucchini, små kartofler,
blanquette sauce

Risalamande

lun kirsebørsauce & ristede mandler

VEGETARMENU

2 RETTER 300
3 RETTER 395

Grillede Peberfrugter & Bøffelmozzarella

surdejsbrød, jomfruolivenolie & friske urter

Hasselback Butternut Squash

hvid bønnecreme m. revet citronskal
& ristede nødder

Risalamande

lun kirsebørsauce & ristede mandler

HELAFTENSARRANGEMENT 1400

Bobler & salte snacks

oliven, mandler, chips m. sour cream

Vælg mellem 3-retters menuerne

(Jul, Fisk eller Vegetar) **eller**

Det Store Julefrokostbord

Hertil

Surdejsbrød

med smør

Vin, øl & vand

ad libitum under middagen (5 timer)

Kaffe & the

til desserten



Samme menu skal vælges af hele selskabet
Priserne er pr. kuvert

TILKØB

VED VELKOMST

Bobler & salte snacks 125

oliven, mandler, chips m. sour cream

Champagne & snacks 225

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

TILKØB AF DRIKKEVARER

Vinmenu 350

vi serverer tre glas vin, der passer til den valgte
menu inkl. filtreret vand m/u brus

Øl, vin & vand under middagen (2 timer) 350

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

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

Under 18 år uden alkohol: 175 kr. pr. kuvert

EFTER MIDDAGEN

Kaffe & sødt 65

alm. kaffe/te ad libitum og et stykke
fyldt chokolade fra Summerbird

ENTRÉ TIL TIVOLI

Entré til Tivoli kan tilkøbes ved bestilling af arrangementet
Læs mere om dette under selskabsbetingelserne

FIGARO

SELSKABSBETINGELSER (+8 pers.)

14. NOVEMBER - 4. JANUAR 2026

ANKOMSTTIDSPUNKT

Fra søndag til og med torsdag er vi fleksible i forhold til ankomsttidspunkt. Fredage og lørdage er det muligt at booke med ankomst kl. 17.00/17.30 eller 20.30/21.00. Ønsker I at nyde en hel aften med fleksibelt ankomsttidspunkt, er dette muligt med vores Helaftensarrangement.

MAD & DRIKKE

Vælg den ønskede menu fra vores selskabsmenu. Hele gruppen skal vælge samme menu, men vi tager naturligvis hensyn til allergener og særlige kosthensyn. Jeres endelige menuvalg og kosthensyn skal være os i hænde senest 7 dage før ankomst. Reserverer I med kortere varsel end dette, beder vi om disse oplysninger med det samme.

BETALING

Regningen skal betales samlet af én person. Alle firmakort, samt private betalingskort udstedt uden for EU/EØS, bliver pålagt et gebyr. For American Express gælder det, at alle transaktioner bliver pålagt gebyr.

ENTRÉBILLETTER

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.

Ved køb af menu koster entrébilletterne

Søndag - torsdag: 165 kr. per stk.

Fredag - lørdag: 185 kr. per stk.

EVENTUEL ANNULLERING

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.

Vi forbeholder os retten til at foretage ændringer i menuen og priserne, såfremt omstændighederne kræver det.