

FIGARO

SELSKABSMENUER - 2024

15. november - 5. januar

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

JULEFROKOSTBORD

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

Koldrøget laks

fra Samsø Røgeri, råsyltet fennikel, æble, sennepscreme

-

2. SERVERING

Smørstegt fiskefilet

remoulade, citron

Andebryst i skiver

palmekål, karameliserede løg

Ribbensteg

rødkålssalat, sprøde svær

-

DESSERT

Risalamande

ristede mandler, lun kirsebærsauce

495 KR. KUVERT

(Inkl. entré til Tivoli: 625 kr. pr. kuvert)



SAMMENSÆT JERES EGEN MENU

Vælg mellem nedenstående retter.

Samme menu skal vælges af hele selskabet.

2-retters menu: 375 kr. per person

(Inkl. entré til Tivoli: 505 kr. pr. kuvert)

3-retters menu: 455 kr. per person

(Inkl. entré til Tivoli: 585 kr. pr. kuvert)

FORRETTER

Skagensalat

håndpillede Nordsørejer, mayonnaise, dild, ristet surdejsbrød

Koldrøget laks fra Samsø Røgeri (+25 kr.)

råsyltet fennikel, æble, sennepscreme, surdejsbrød

Bacalao

torskfisk, olivenolie, citron, ristet surdejsbrød

Semitørrede tomater & burrata (V)

San Marzano tomater, pinjekerner, olivenolie

-

HOVEDRETTER

Bagt laks

broccolini, små kartofler, blanquette sauce

Andebryst a l'orange (+25 kr.)

palmekål, karameliserede løg, små kartofler, appelsinsauce

Tagliata di Manzo (+35 kr.)

grillet oksefilet, rucola, kejsershatte, parmesan, balsamico-glacé

Garganelli alla Salsa di Noci

pasta m. valnøddepesto, hvidløg og olivenolie

Grillet knoldselleri (V)

knoldselleri tilberedt på grill med tilbehør

-

DESSERT

Risalamande

ristede mandler, lun kirsebærsauce

Sundae

vaniljeis, hasselnødder, saltet karamelsauce

Chokolademousse

mørk chokolade, pocheret pære, nøddecrumble
(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.