

FIGARO

SELSKABSMENUER - 2023

19. november - 30. december

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

Hønsesalat

svampe, sennep, urter, sprødt kyllingeskind

Koldrøget laks fra Samsø Røgeri

råsyltet fennikel, æble, sennepscreme

-

2. SERVERING

Smørstegt fiskefilet

remoulade, citron

Stegt andebryst

m. palmekål & tyttebær

DESSERT

Chokolademousse

mørk chokolade, pocherede pærer, hasselnøddecrumble

395 KR. KUVERT

(Inkl. entré til Tivoli: 510 kr. pr. kuvert)

TILKØB

Ribbensteg

m. rødkålssalat

+75 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

-

FORRET

Koldrøget laks fra Samsø Røgeri

råsyltet fennikel, æble, sennepscreme, surdejsbrød

-

HOVEDRET

Andebryst á l'orange

palmekål, karameliserede løg, tyttebær, små kartofler, appelsinsauce

-

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 fra tap

1.080 KR. PR. KUVERT

(Inkl. entré til Tivoli: 1.195 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: 1.280 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

19. november - 30. december

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

Bagt laks

broccolini, små kartofler, blanquette sauce

-

DESSERT

Chokolademousse

mørk chokolade, pocheret pære, hasselnøddecrumble

415 KR. PR. KUVERT

(Inkl. entré til Tivoli: 530 kr. pr. kuvert)

MENU 2

FORRET

Koldrøget laks fra Samsø Røgeri

råsyltet fennikel, æble, sennepscreme, surdejsbrød

-

HOVEDRET

Andebryst á l'orange

palmekål, karameliserede løg, tyttebær, små kartofler, appelsinsauce

-

DESSERT

Chokolademousse

mørk chokolade, pocheret pære, hasselnøddecrumble

475 KR. PR. KUVERT

(Inkl. entré til Tivoli: 590 kr. pr. kuvert)

MENU 3

FORRET

Laksetatar

citrusmarineret, friske urter, ørredrogn, ristet surdejsbrød

-

HOVEDRET

Oksefilet

knoldselleri, tyttebær, små kartofler, rødvinssauce

-

DESSERT

Citrontærte

klassisk citrontærte m. italiensk marengs

525 KR. PR. KUVERT

(Inkl. entré til Tivoli: 640 kr. pr. kuvert)



FISKE- & SKALDYRSMENU

1. SERVERING

Koldrøget laks fra Samsø Røgeri

råsyltet fennikel, æble, sennepscreme, surdejsbrød

Semitørrede tomater m. burrata

San Marzano tomater, pinjekerner, olivenolie

Bacalao

torskefisk, olivenolie, karse, ristet surdejsbrød

-

2. SERVERING

Tagliolini alle Vongole

pasta m. hjertemuslinger, tomater, hvidvin, hvidløg, chili

Jomfruummer

serveres med mayonnaise, grøn salat, surdejsbrød

-

DESSERT

Citrontærte

klassisk citrontærte m. italiensk marengs

655 KR. PR. KUVERT

(Inkl. entré til Tivoli: 770 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