



COLUMBINES NYTÅR 2023

Tivoli Hotel byder velkommen til en hyggelig nytårsaften for hele familien i Tivoli Brasserie.

PROGRAM

Fra kl. 15.00 Check-in på værelse(r)

Kl. 18.00 viser vi Hendes Majestæt Dronningens nytårstale på TV, hvor vi serverer Cava og snacks.

Kl. 18.30 serverer vi en lækker forret og nytårsbuffet akkompagneret af vine, øl og sodavand under middagen, efterfulgt af kaffe og avec i Tivoli Brasserie.

Tivoli Brasserie og Tivoli Bar & Lounge lukker kl. 01.00
Der vil ikke være liv musik eller dans i Tivoli Bar & Lounge.

RESERVATION & BETALING

Pladserne til dette arrangement sælges kun i forbindelse med reservation af værelse(r) på Tivoli Hotel & Congress Center.

Kontakt vores bookingafdeling som sidder klar til at hjælpe med reservationen, og kan oplyse om vores gode tilbud med værelser i flere kategorier.

Alle reservationer skal forudbetales.

Telefon: +45 32 68 42 10

Mail: tivolihotel@arp-hansen.dk

Hvis du/I ønsker vegetar forret, skal vi bede om, at du/I oplyser det ved booking af værelset.

HANDELSBETINGELSER

Fri afbestilling skal ske senest d. 30. november 2023 via telefon eller mail.

Afbestilling fra den 1. december til den d. 20. december 2023 vil blive afkrævet betaling for nytårsbuffeten.

Herefter vil der blive krævet fuld betaling for hele bestillingen inklusiv overnatning.

Har du spørgsmål til arrangementet, er du velkommen til at kontakte os på tivolihotel@arp-hansen.dk





VELKOMSTDRINK

Mimi Brut Rosé Grande Réserve & Leitz Sparkling Rosé Eins Zwei (Alkoholfri)
Nødder & Chips (8)

FORRET

Hummer ~ selleriremoulade ~ valnødder ~ frissé (2,3,7,8,9)

VEGETARISK ALTERNATIV - Syltede gulerødder ~ selleriremoulade ~ valnødder ~ frissé (8,9,12)

BUFFET

SALATER

Rødkål ~ mandler ~ gedeost ~ tørrede kirsebær (7,8,12)

Grønkål ~ ristede hasselnødder ~ røde æbler ~ syrnede fløde (7,8)

Romainesalat ~ ansjosdressing ~ rugbrødsgrønter ~ letrøget kyllingebryst (1,3,4,7,10,12)

KOLDE RETTER

Rimmede kammuslinger ~ estragonmayonnaise ~ syltede rødløg (3,6,12,14)

Hjertesalat ~ røget laks ~ dild mayonnaise ~ plukket dild (3,4,7)

Blinis ~ creme fraiche ~ ørredrogn ~ rødløg (1,4,7)

Røget hellefisk ~ peberrod ~ aske ~ friske (4,7)

Crustade ~ kalvehale ~ trøffel (1,3,7)

UDSKÆRING

Oksehøjreb ~ bagt skalotteløg ~ bønner med bacon

Dyrekølle ~ hvidløg ~ rosmarin ~ tyttebær

Sauce béarnaise (3,7,12) ~ Sauce Bordelaise (7,9,12)

VARME RETTER

Panerede gambas ~ hvidløgs mayonnaise (1,2,3)

Klassisk hummer bisque (2,7,12)

Torsk ~ urtecrust ~ tomat ~ spidskål (1,4,7,12)

Hvidvinsdampede muslinger ~ fennikel ~ muslinge blanquette (3,7,12,14)

Små kartofler ~ smør ~ timian (7)

Rødløg ~ courgetter ~ peberfrugt ~ persille

DESSERTER

Chokoladefontæne (8)

Spyd med blåbær, melon og ananas

Panna cotta ~ lakrids (7)

Bagt cheese cake ~ blommekompot (1,3,7,8)

Profiteroles ~ hindbærmousse (1,3,7)

Gâteau Marcel (3,7,8)

VINE

BOBLER - Labouré-Gontard Crémant De Bourgogne Rosé

HVID - Babich Black Label Sauvignon Blanc

RØD - Wente Southern Hills Cabernet Sauvignon

DESSERT - Contessa Di Castiglione Asti Spumante DOCG

EFTER MIDDAGEN

Kaffe ~ Te ~ Avec





KUN FOR BØRN

(Alder 0-11 år)

VELKOMSTDRINK

Granatæble cider ~ Nødder & chips ⁽⁸⁾

BUFFET

Sliders ~ pommes frites ~ coleslaw ^(1,3,7,10,11)

Spaghetti a la Lady & Vagabonden ^(1,3,7)

Nachos med kylling ~ avocado ~ salsa ^(1,3,5,6,7)

Grøntsags crudite

Pandekager ~ chokoladesauce ~ bær ^(1,3,7,8)



Følgende er inkluderet;

Overnatning ~ Velkomstdrink ~ Velkomstsnacks ~ Forret & Nytårsbuffet ~
Vin/Øl/Sodavand under middagen ~ Kaffe/te ~ Avec

ALLERGENER

Allergener er markeret med talkode i parentes

 1. Gluten Gluten	 2. Crustaceans Krebsdyr	 3. Eggs Æg	 4. Fish Fisk	 5. Peanuts Jordnødder	 6. Soy Soja	 7. Milk Mælk
 8. Nuts Nødder	 9. Celery Selleri	 10. Mustard Sennep	 11. Sesame Seeds Sesamfrø	 12. Sulphite Svovldioxid	 13. Lupin Lupin	 14. Molluscs Bløddyr

