



COLUMBINES NYTÅR 2024

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 Hans Majestæt Kong Frederiks nytårstale, hvor vi dertil serverer bobler 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 2024 via telefon eller mail.
Afbestilling fra den 1. december til den d. 20. december 2024 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)
Saltede snacks (8)

FORRET

Stegte kammuslinger med jordskokker, æbler og gastrik (12,14)

VEGETARISK ALTERNATIV

Stegte selleri med jordskokker, æbler og gastrik (12)

BUFFET

SALATER

Julesalat med valnødder, gedeost og stegt pære (7,8)
Hvedekerner med ristede kastanjer, røde æbler og bagt gulerod (1)
Salad Nicoise med grillet tun (3,4,10,12)

KOLDE RETTER

Blinis med håndpillede rejer og dildmayonnaise (2,3,12)
Lakse rillette med fennikel, frisée og ørredrogn (4,7)
Røget kartoffel med svampemayonnaise og karse (3)
Kyllingeterrine med Serranoskinke, salvie, abrikos og rucola (12)
Kyllingelever mousse med croutoner, syltet rødløg og ristet hasselnød (1,3,7,8,12)

CARVING

Oksehøjreb med fyldte tomater, farserede courgetter og sauce Bearnaise (3,7,12)
Svampefarseret vagtel med selleripure og trøffel sauce (7,9,12)

VARME RETTER

Gratineret jomfruhummer med hvidløg og persille (2,7)
Vesterhavstorsk med safran sauce, hvidvinsdampede muslinger og savoykål (1,4,7,12)
Bagt græskar med hvide bønner, grønkål og tempeh
Pommes Anna (7)
Sauté af tomat, rødløg, aubergine og timian

DESSERTER

Chokoladefontæne (6)
Frugtpyd med blåbær, melon og ananas
Tranebærtærte med hvid chokolade ganache (1,3,7)
Schwarzwald kirsebærkage (1,3,7)
Profiteroles med blodappelsin (1,3,7)
Gâteau Marcel med Amarena kirsebær (3,7,8)

Vin/øl og sodavand er inkluderet under middagen

EFTER MIDDAGEN

Kaffe ~ Te ~ Avec





TIVOLI

Hotel & Congress Center

ARP-HANSEN HOTEL GROUP

KUN FOR BØRN

(Alder 0-11 år)

VELKOMSTDRINK

Granatæble cider & saltede snacks ⁽⁸⁾

BUFFET

Sliders med pulled chicken og coleslaw ^(1,3,7,10,11)

Spaghetti Bolognese ^(1,3,7)

Fish n´ Chips ^(1,3,4)

Grøntsags crudite

Pandekager med chokoladesauce og bær ^(1,3,7,8)



Følgende er inkluderet;

Overnatning ~ Velkomstdrink ~ Velkomstsnavs ~ Forret & Nytårsbuffet

Vin/Øl/Sodavand under middagen ~ Kaffe/te ~ Avec

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

