



HARLEKIN NYTÅR 2024

(Kun for voksne)

Tivoli Hotel inviterer til en hyggelig nytårsaften med en lækker 5 retters nytårsmenu med fantastisk udsigt over København.

Vi skal gøre opmærksom på, at nogle borde har begrænset udsigt og enkelte borde ikke har direkte udsigt.

Der er mulighed for at se Hans Majestæt Kong Frederiks nytårstale kl. 18.00, hvor der serveres bobler og snacks.

Kl. 18.30 byder vi til bords i Tivoli View Restaurant på 11. sal i City Tower.

Efter middagen er der mulighed for at fortsætte nytårsstemningen i Tivoli Bar & Lounge på 2. sal i Harbour Tower (Der vil ikke være live musik og dans)

Baren har åbent til kl. 01.00



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 pris og vores gode tilbud på værelser i flere kategorier.

Alle reservationer skal forudbetales.

Telefon: +45 32 68 42 10
Mail: tivolihotel@arp-hansen.dk

VILKÅR & BETINGELSER

Fri afbestilling skal ske senest d. 30. november 2024 via telefon eller mail.

Afbestilling fra den 1. december til d. 20. december 2024 vil blive afkrævet betaling for Harlekin Nytårsmenu.

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



Følgende er inkluderet i arrangementet:

Velkomstdrink og snacks ~ 5 retters nytårsmenu ~ Vinmenu ~
Kaffe/te ~ Avec ~ Petit fours ~ Champagne & Kransekage

Special menu laves ved speciel ønske ift. allergi mm.





TIVOLI

Hotel & Congress Center

ARP-HANSEN  HOTEL GROUP

VELKOMSTDRINK & SNACKS

Fra 18.00 – 18.30

Kongens nytårstale kl.18.00

Bobler & Snacks

5 RETTERS NYTÅRSMENU

Kl. 18.30 i Tivoli View Restaurant på 11. sal

Aperitif

Cold Hand Winery Rheum Mousserende Rabarber & saltede snacks

MENU

Nytårs torsk

med jordskok, æble, kaviar og sennep (4,10,12)

Moillard-Grivot Crémant De Bourgogne AOP Brut

Let røget kammusling med vinaigrette, agurk, peberrod og dild (12,14)

Leeuwenkuil Heritage Swartland Chenin Blanc

Oksemørbrad med brændte løg, selleri, pommes Anna, sauce bordelaise og trøffel (7,9,12)

Château Treytins Réserve Graves De Goujon Lalande De Pomerol Magnum

Havgus fra Arla unika med grøn tomatmarmelade og kiks (1,7,12)

Churchill's Dry White Port

Mørk chokolade gateaux med appelsin, hasselnød og vanilje (1,3,7,8)

Rocca Delle Macie Vin Santo Del Chianti DOC















Kaffe & Te ~ Petit fours

Cognac & Likør

Champagne & Kransekage (3,8) kl. 24.00

Charles Mignon Premium Reserve Champagne Brut

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

