



Nytårsmenu 2021

Ankomst mellem kl. 17.00 og 18.00 – arrangementet slutter kl. 22.30 i forbindelse med Tivolis fyrværkeri

Appetizer

Snack trio

Vol au vent med hummer og citruscreme

Croustade med ceviche af torsk

Oksetatar med estrangoncreme

VIN: Champagne

Forret

Bagt torsk

anrettet med puffet torskeskind og purløgssolie

VIN: Macon Village, Maison Joseph Drouin

Hovedret

Beef Wellington

serveret med Pommes Rösti, selleripuré, saltbagt selleri og trøffel sauce

VIN: Chateau Pierrail Bordeaux, Superieur

Dessert

Le grand finale

Profiteroles med vanillecreme og marcipan

Praliné mousse med nøddekrokant og flødeskum

Gateau Marcel med toffee og syltede bær

Flødeis med krystalliseret hvid chokolade

VIN: Chateau Martillac Loupiac

Kaffe og kransekage

1 glas champagne til at tage med ud til Tivolis festfyrværkeri

Pris pr. gæst kr. 1.495,- inkl. menu, vine ad libitum, mineralvand, to go champagne, kaffe og kransekage

Restaurant Paafuglen Tivoli – Vesterbrogade 3 – 1620 København V