



SELSKABSKORT 2022



Havesalen

Salonen har gennemgået en omfattende renovering. Under renoveringen fandt vi de originale spejlbilleder med de kendte Tivoli motiver. For at understrege de nostalgiske rammer er gulvet fra det oprindelige etableringsår blevet gendannet, og et orgie af palmer pryder denne fantastiske sal, der nu også kan åbnes op ud mod terrassen. Vi dækker op indtil 135 gæster i Havesalen.



Tivolisalonerne

Disse spændende og oprindelige rum passer perfekt til den mellemstore firma- eller familiefest - alt fra en forretningsmiddag for en sluttet kreds til en større, stilfuld fest. Vi dækker op indtil 12 gæster i salon 1, indtil 18 gæster i salon 2 og indtil 45 gæster i salon 3.



Den runde Salon

En forretningsmiddag, en mellemstor familiebegivenhed eller en firmasammenkomst får ideelle betingelser i denne smukke, lyse glasindrammede salon.

I dette skønne rum, der ligger lidt for sig selv, kan man uforstyrret afholde et festligt arrangement uden at gå glip af den ægte Tivolistemning. Vi dækker op fra min. 20 gæster og op til 30 gæster i Den runde Salon.



Terrassen

Terrassen er stedet, hvor glade tivoli-gæster mødes i hundredvis uden at skulle bekymre sig om den lidt lunefulde, danske sommer. Terrassen er overdækket og har café-foldedøre, der kan åbnes og lukkes efter vejrets luner.

Terrassen er ud over à la carte-restaurant også stedet, hvor større eller mindre selskaber kan nyde en lækker frokost eller middag i tæt kontakt til haven. Vi dækker op indtil 220 gæster på Terrassen.

Betingelser for afbestilling

For selskaber over 40 personer skal beløbet for det bestilte antal kuverter være os i hænde senest 7 dage før arrangementet afholdes. Arrangementet kan ansvarsfrit afbestilles skriftligt 14 dage før afholdelse. Efter 14 dages fristen kan der ansvarsfrit afbestilles indtil 10 % af antallet af bestilte kuverter, når reduktionen sker inden 24 timer før arrangementet afholdes. Ved for sen afbestilling har restauranten krav på en godtgørelse på 50 % af prisen for de for sent afbestilte kuverter. Ved afbestilling af kuverter senere end 24 timer før arrangementet afholdes har restauranten krav på en godtgørelse på hele prisen for de afbestilte kuverter. Afbestilling af kuverter er kun gyldig ved vores skriftlige bekræftelse.

HARLEKIN MENU KR. 375,-

Confiteret laks
med selleripure, syrnet kærnemælks
sauce skilt med ramsløgsole

Helstegt kalveculotte
serveret med sæsonens grønt, pommes
puré og rødvinssauce

Sat hvid chokolade
med syltede bær og saltet karamelbrud

COLUMBINE MENU KR. 375,-

Tatar af okseinderlår
med ramsløgsmayo, syltede sennepskorn
og rugbrødscrumble

Farseret unghanebryst
serveret med bælgærter, nye løg, grønne
asparges og nye kartofler. Hertil sauce
blanquette

Gateau marcel
med karamel toffee, crystaliseret hvid
chokolade og is

PJERROT MENU KR. 450,-

Stegte kammuslinger
med blomkål og muslingesauce

Kalvemørbrad
serveret med pommes fondant, glaserede
gulerødder og trøffel sauce

Cheesecake
med syltede bær og nøddecrumble

KASSANDER MENU KR. 550,-

**Friske hvide asparges Mousseline
(i sæson)**
anrettet med fjordrejer
og sauce Mousseline

Helstegt oksemørbrad
serveret med pommes puré, grønne
asparges og sauce med oksehaler og urter

Chokoladefondant
med bærcoulis og vanilleis

Vinpakke fra kr. 325,-

Velkomstdrink: 1 glas husets kir eller Cava
Forret: Hvidvin ad libitum
Hovedret: Rødvin ad libitum
Dessert: Dessertvin ad libitum
Vinpakke slutter efter desserten

De enkelte retter kan sammensættes til en menu efter eget ønske