



SELSKABSKORT SOMMEREN 2023



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. 385,-

Paafuglens rejecocktail
med sprøde sommersalater, asparges,
og cocktaildressing

Helstegt kalveculotte
serveret med sæsonens grønt, pommes
puré og rødvinssauce

Gateau Marcel
med karamel toffee, krystaliseret hvid
chokolade og is

COLUMBINE MENU KR. 385,-

Ceviche af laks
med citruscreme, ristede nødder
og urtesalat

Stegt Perlehøne
serveret med rabarberkompot, årstidens
grønt, nye kartofler og hønsevelouté

Rabarbertærte
med vaniljeis på bund af saltet karamel

PJERROT MENU KR. 475,-

Yellowfin Tuna
med avocadocreme, ristede sesamfrø og
lime/soyadressing

Helstegt oksemørbrad
serveret med glaserede gulerødder,
pomes rösti og sauce bearnaise

lemon/cheesecake
på bund af mørk chokolade med
marinerede appelsinfileter.
Hertil myntegrانيتé

KASSANDER MENU KR. 550,-

Friske hvide asparges (i sæson)
anrettet med håndpillede rejer
og sauce Mousseline

Beef Wellington
serveret med pommes fondant, årstidens
grønt og trøffelsauce

Crème Brûlée
anrettet med sorbet

Vinpakke fra kr. 329,-

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