



HARLEKIN NYTÅR 2023

(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 Hendes Majestæt Dronningens nytårstale kl. 18.00, hvor der serveres Cava 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 2023 via telefon eller mail.

Afbestilling fra den 1. december til den d. 20. december 2023 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 ~ Chokolader ~ Champagne & Kransekage

Special menu laves ved speciel ønske ift. allergi mm.





VELKOMSTDRINK & SNACKS

Fra 18.00 – 18.30

Dronningens nytårstale kl.18.00
Mont Marcal Cava Brut Reserva Gran Cuvée & Snacks

5 RETTERS NYTÅRSMENU Kl. 18.30 i Tivoli View Restaurant på 11. sal

Aperitif

Muré Crémant D'alsace Brut & saltede snacks

MENU

Rimmet kammusling med glaskål, agurk, citrus fløde og dild ^(7,14)
Charles Mignon Premium Reserve Champagne Brut

Confiteret torsk med rødbede, sennep og rugbrød ^(1,3,4,10)
Château De Maligny Chablis Carré De César

Kalvemørbrad med jordskokpuré, kejserhat, pommes Anna og trøffel sauce ^(7,9,12)
Château La Croix St.-Georges Saint-Emilion, Magnum

Fyrmasterost med tomat marmelade og rugknas ^(1,3,7,12)
Churchill's 10 Year Old Tawny Port

Chokoladetærte med solbær og vanilje parfait ^(1,3,7,8)
Pellegrino Pantelleria Passito Liquoroso

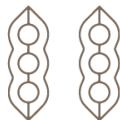


Kaffe & Te ~ Chokolader
Cognac & Likør

Champagne & Kransekage ^(1,3,7) kl. 24.00
Charles Mignon Brut, 1er Cru Grand Reserve

ALLERGENER

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

