

WEEKEND JULEBUFFET 2023 I TIVOLI BRASSERIE

Julebuffeten tilbydes på nedenstående datoer fra kl. 17.00 - 21.30

*1 & 2. december 2023
8 & 9. december 2023
15 & 16. december 2023*

Kolde retter

Marinerede sild ~ karrysild ~ rødløg ~ kapers (3,4,7,10,12)
Gravad laks ~ senneps/dild sauce ~ raddichio (4,10,12)
Kyllingeterrine ~ grønkål ~ balsamicoglace ~ syltede sennepskorn (3,10,12)
Endive salat ~ tyttebær ~ kastanjer ~ mizuna (8,12)
Rødkål ~ bagt græskar ~ æbler ~ mandel, honning og citrus vinaigrette (8,12)
Rugbrød ~ fuldkornsbrød ~ økologisk smør ~ krydderfedt (1,6,7,8)

Varme retter

Fiskefilet ~ hjemmerørt remoulade ~ citron (1,3,4,9)
Confiteret andelår ~ æble/sveske kompot
Glaseret skinke ~ grønlangkål (7,10,12)
Frikadeller ~ rødkål ~ agurkesalat (1,3,12)
Bagte rødbeder ~ linser ~ appelsin ~ valnødder (8)
Flødekartofler (7)

Desserter

Udvalg af europæiske oste ~ knækbrød ~ blommekompot (1,7,12)
Ris a'la mande ~ kirsebærsauce (7,8,12)
Mazarintærte ~ nougatcreme (1,3,7,8)
Krydderkage ~ vaniljecreme (1,3,7)

Til Børnene

Byg selv burger med oksebøf, tomat, agurk, salat, ketchup og mayonnaise (1,3,9)
Fiskefilet med remoulade (1,3,4,9)
Frikadeller (1,3)
Grøntsags stænger
Pommes frites
"Byg selv isvaffel" Is ~ sorbet ~ saucer ~ toppings (1,3,7,8)

PRISER

Voksne fra 12 år ~ DKK 285,-

Børn 3-11 år ~ DKK 125,-

Børn 0-2 år ~ Gratis

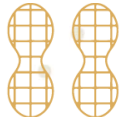
ALLERGENER

Allergener er angivet med talkoder ved den enkelte ret.

Allergenoversigt forefindes nedenfor og på www.tivolibrasserie.dk

RESERVATIONER

Vi anbefaler reservering af bord på www.tivolibrasserie.dk eller ring på +45 – 32 68 42 63

						
1. Gluten	2. Krebsdyr	3. Æg	4. Fisk	5. Jordnødder	6. Soja	7. Mælk
						
8. Nødder	9. Selleri	10. Sennep	11. Sesamfrø	12. Svovldioxid	13. Lupin	14. Bløddyr