



COLUMBINES NYTÅR 2025

Tivoli Hotel byder velkommen til en hyggelig nytårsaften for hele familien i Tivoli Brasserie.

PROGRAM

Fra kl. 15.00 - Check-in på værelse(r)

Kl. 18.00 – Vi viser Hans Majestæt Kong Frederiks nytårstale, hvortil der serveres bobler og snacks

Kl. 18.30 – Forret og nytårsbuffet serveres, ledsaget af vin, øl og sodavand under middagen, efterfulgt af kaffe og avec i Tivoli Brasserie

Kl. 24.00 – Vi skåler nytåret ind med bobler og kransekage

Tivoli Brasserie og Tivoli Bar & Lounge lukker kl. 01.00

Der vil ikke være live musik eller dans i Tivoli Bar & Lounge.

RESERVATION & BETALING

Pladser til dette arrangement **sælges kun i forbindelse med reservation af værelse(r)** på Tivoli Hotel & Congress Center.

Kontakt venligst vores bookingafdeling, som står klar til at hjælpe med reservationen og kan oplyse om vores gode tilbud på værelser i flere kategorier.

Alle reservationer skal forudbetales.

Telefon: +45 32 68 42 10

Mail: tivolihotel@arp-hansen.dk

Ønsker du/i vegetarisk forret, bedes dette oplyst ved booking af værelset.

HANDELSBETINGELSER

Fri afbestilling er mulig frem til **30. november 2025** via telefon eller mail.

Ved afbestilling fra **1. december til 20. december 2025** opkræves betaling for nytårsbuffeten.

Ved afbestilling efter **20. december 2025** opkræves **fuld betaling for hele bestillingen**, inkl. overnatning

Har du spørgsmål til arrangementet, er du velkommen til at kontakte os på tivolihotel@arp-hansen.dk





VELKOMSTDRINK

Sprøde bobler med eller uden alkohol
Saltede snacks ⁽⁸⁾

FORRET

Let røgede kammuslinger med rimmet agurk, daikon og wasabi-crème ^(7,12,14)

VEGETARISK ALTERNATIV

Rødbedetatar med rygeostcrème, maltkrumme og urter ^(1,7)

BUFFET

SALATER

Grønkål med syltede valnødder, røde æbler og tyttebær ^(8,12)
Romainesalat med ansjosmayo, rugbrødscroutoner og parmesan ^(1,3,7)
Rodfrugtssalat med dadler, gedeost og honning-sennepsdressing ^(7,10,12)

KOLDE RETTER

Blinis med urtecrème og ørredrogn ^(1,4,7)
Hjertesalat med håndpillede rejer, dildmayonnaise og syltede rødløg ^(2,3,12)
Rimet laks med peberrod, aske og frisée ^(1,3,4,6)
Crouton med spegeskinke, estragonmayo og semi-tørrede tomater ⁽³⁾
Mini vol-au-vent med trøffelcrème og karse ^(1,3,7)

CARVING

Oksehøjreb med glaserede løg og sauce bordelaise ^(3,7,12)
Svampefarseret vagtel med græskarpuré og timiansauce ^(3,7,12)

VARME RETTER 5

Gratineret jomfruhummer med hvidløg og persille ^(2,7)
Vesterhavstorsk med muslingeblanquette og savoykål ^(1,4,7,12)
Bagte jordskokker med quinoa og spidskål
Små kartofler med smør og timian ⁽⁷⁾
Confit portobellosvampe med syltede skalotteløg og estragon

DESSERTER 4

Chokoladefontæne ⁽⁶⁾
Frugtspyd med blåbær, melon og ananas
Mandeltærte med hvid chokolademousse ^(1,3,7)
Lakrids-panna cotta med hindbærgelé ⁽⁷⁾
Profiteroles med salt karamel ^(1,3,7)
Mørk chokoladekage med marinerede solbær ^(1,3,7,8)

Vin/øl og sodavand er inkluderet under middagen

EFTER MIDDAGEN

Kaffe ~ Te ~ Avec





KUN FOR BØRN
(Alder 0-11 år)

VELKOMSTDRINK

Granatæblecider & saltede snacks ⁽⁸⁾

BUFFET

Sliders med pulled chicken og coleslaw ^(1,3,7,10,11)

Spaghetti bolognese ^(1,3,7)

Fish 'n' chips ^(1,3,4)

Grøntsagscrudité

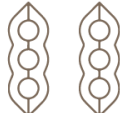
Pandekager med chokoladesauce og bær ^(1,3,7,8)



Følgende er inkluderet;

Overnatning ~ Velkomstdrink ~ Velkomstsnacks ~ Forret & nytårsbuffet
Vin/Øl/Sodavand under middagen ~ Kaffe/te ~ Avec

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

