



HARLEKIN NYTÅR 2025

(Kun for voksne)

Tivoli Hotel inviterer til en stemningsfyldt nytårsaften med en lækker **5-retters nytårsmenu** med fantastisk udsigt over København.

Bemærk: Nogle borde har begrænset udsigt, og enkelte har ikke direkte udsyn.
Der er mulighed for at se **Hans Majestæt Kong Frederiks nytårstale** kl. 18.00, hvor der serveres bobler 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)

Tivoli Bar & Lounge 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 venligst vores bookingafdeling, som står klar til at hjælpe med reservation og oplyse om priser samt attraktive 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 er mulig frem til **30. november 2025** via telefon eller mail.

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

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



Arrangementet inkluderer

Velkomstdrink ~ Aperitif ~ 5 retters menu ~ Vinmenu ~

Kaffe/te ~ Avec ~ Petit fours ~ Champagne & Kransekage

Specialmenuer tilbydes ved særlige ønsker ift. allergier - oplys venligst ved booking.





VELKOMSTDRINK & SNACKS

Fra 18.00 – 18.30

Kongens nytårstale kl.18.00

Bobler & Snacks

5-RETTERS NYTÅRSMENU

Kl. 18.30 i Tivoli View Restaurant på 11. sal

Aperitif

Codorníu Cava Brut - Ecologica Spanien, Catalonien

MENU

Nytårstorsk med blåmusling, æble, kaviar og purløg (4,7,14)

Henri Bourgeois Le Grand Bourgeois, Frankrig, Loire

Urte-rimmet kammusling med jordskok, fermenteret hvidløg, grønkål og hasselnød (7,8,14)

Au Bon Climat Chardonnay - USA, Californien, Santa Barbara County

Filet af krondyr med rødbede, brombær, trøffel, pommes Anna og salviesauce (7,9)

Kelleris Vingaard "Utopia", Rondo, Nordsjælland, Krogerup, Danmark

Comté med ristet macadamianødder, portvinssirup og hjemmebagt rugbrød (1,7,8)

Warre's Otima 10 års Tawny, Portugal, Douro

Mørk chokolade panna cotta med vanilje sponge og pære (1,3,7)

Nik Weis Riesling "Goldtröpfchen" Black Label, Auslese, Tyskland, Mosel

Kaffe & Te ~ Petit fours

Cognac & Likør

Bobler & Kransekage (3,8) kl. 24.00

Maison Albert Sounit Caprice - Blanc de Blancs Demi-Sec - Frankrig, Bourgogne, Côte Chalonnaise

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

