



---

# Nytårsmenu 2020

Ankomst mellem kl. 17.00 og 18.00 – arrangementet slutter kl. 22.00 – Fyrværkeriet starter kl. 22.30

Appetizer

## Snack trio

Vol au vent med hummer og citruscreme

Croustade med ceviche af torsk

Oksetatar med estrangoncreme

VIN: Champagne

Forret

## Bagt torsk

anrettet med puffet torskeskind og purløgssolie

VIN: Herringbone Sauvignon blanc

Hovedret

## Beef Wellington

serveret med Pommes Rösti, selleripuré, saltbagt selleri og trøffel sauce

VIN: Itynera Montepulciano Premium I.G.T.

Dessert

## Le grand finale

Profiteroles med vanillecreme og marcipan

Praliné mousse med nøddekrokant og flødeskum

Gateau Marcel med toffee og syltede bær

Flødeis med krystalliseret hvid chokolade

VIN: Chateau Martillac Loupiac

Kaffe og kransekage

1 glas champagne til at tage med ud til Tivolis festfyrværkeri

**Pris pr. gæst kr. 1.395,- inkl. menu, vine ad libitum, mineralvand, to go champagne, kaffe og kransekage**

Restaurant Paafuglen Tivoli – Vesterbrogade 3 – 1620 København V  
+ 45 33129540 - mida@tivoli.dk