



SELSKABSKORT SOMMEREN 2024



Havesalen

Salonen har gennemgået en omfattende renovering. Under renoveringen fandt vi de originale spejlbilleder med de kendte Tivoli motiver. For at understrege de nostalgiske rammer er gulvet fra det oprindelige etableringsår blevet gendannet, og et orgie af palmer pryder denne fantastiske sal, der nu også kan åbnes op ud mod terrassen. Vi dækker op indtil 135 gæster i Havesalen.



Tivolisalonerne

Disse spændende og oprindelige rum passer perfekt til den mellemstore firma- eller familiefest - alt fra en forretningsmiddag for en sluttet kreds til en større, stilfuld fest. Vi dækker op indtil 12 gæster i salon 1, indtil 18 gæster i salon 2 og indtil 45 gæster i salon 3.



Den runde Salon

En forretningsmiddag, en mellemstor familiebegivenhed eller en firmasammenkomst får ideelle betingelser i denne smukke, lyse glasindrammede salon.

I dette skønne rum, der ligger lidt for sig selv, kan man uforstyrret afholde et festligt arrangement uden at gå glip af den ægte Tivolistemning. Vi dækker op fra min. 20 gæster og op til 30 gæster i Den runde Salon.



Terrassen

Terrassen er stedet, hvor glade tivoligæster mødes i hundredvis uden at skulle bekymre sig om den lidt lunefulde, danske sommer. Terrassen er overdækket og har café-foldedøre, der kan åbnes og lukkes efter vejrets luner.

Terrassen er ud over à la carte-restaurant også stedet, hvor større eller mindre selskaber kan nyde en lækker frokost eller middag i tæt kontakt til haven. Vi dækker op indtil 220 gæster på Terrassen.

Betingelser for afbestilling

For selskaber over 40 personer skal beløbet for det bestilte antal kuverter være os i hænde senest 7 dage før arrangementet afholdes. Arrangementet kan ansvarsfrit afbestilles skriftligt 14 dage før afholdelse. Efter 14 dages fristen kan der ansvarsfrit afbestilles indtil 10 % af antallet af bestilte kuverter, når reduktionen sker inden 24 timer før arrangementet afholdes. Ved for sen afbestilling har restauranten krav på en godtgørelse på 50 % af prisen for de for sent afbestilte kuverter. Ved afbestilling af kuverter senere end 24 timer før arrangementet afholdes har restauranten krav på en godtgørelse på hele prisen for de afbestilte kuverter. Afbestilling af kuverter er kun gyldig ved vores skriftlige bekræftelse.

HARLEKIN MENU KR. 398,-

Paafuglens rejecocktail
med sprøde sommersalater, asparges,
og cocktaildressing

Helstegt kalveculotte
serveret med sæsonens grønt, kartofler
vendt i persille og rødvinssauce

Gateau Marcel
fyldt med hindbærknas. Hertil
nøddecrumble og hindbæris

COLUMBINE MENU KR. 425,-

Havtasketatar
med krydderurte-croûton, hakket rødløg
og lime. Pyntet med friske urter

Perlehøne
farseret med spinat. Hertil årstidens grønt,
nye kartofler og hønsevelouté

Rabarbertrifli
med makroner marineret i Madeiravin,
vaniljecreme og ristede pistacienødder

PJERROT MENU KR. 525,-

Friske hvide asparges (kun i sæson)
anrettet med håndpillede rejer.
Hertil sauce Mousseline

Helstegt kalvemørbrad
serveret med pommes Anna, årstidens
grønt og trøffelsauce

Hjemmelavet nougatparfait
serveret med kandiserede appelsiner,
karamel toffee og nøddecrumble

KASSANDER MENU KR. 550,-

Stegte kammuslinger
lagt på en bund af urtecreme
og persilleolie. Hertil hummersauce

Tournedos Rossini
serveret med foie gras, brødcrouton,
pommes rösti og sauce madeira

Crème Brûlée
anrettet med quenelle af chokoladeis.
Pyntet med friske bær

Vinpakke fra kr. 339,-

Velkomstdrink: 1 glas husets kir eller Cava
Forret: Hvidvin ad libitum
Hovedret: Rødvin ad libitum
Dessert: Dessertvin ad libitum
Vinpakke slutter efter desserten

De enkelte retter kan sammensættes til en menu efter eget ønske