



JULEAFTEN 2023

CHRISTMAS EVE 2023

Tilbring juleaften i de hyggeligste omgivelser her på Tivoli Hotel. Vi sørger for en dejlig julemiddag og masser af julestemning, så I kan koncentrere jer om at være sammen med dem, I holder af. Middagen består af en skøn julebuffet med alt det bedste fra den traditionelle danske julemiddag inkl. både kaffe/te, julekonfekt og de bedste vine. Vi glæder os til at fejre jul sammen med jer!

Spend Christmas Eve in the coziest surroundings here at the Tivoli Hotel. We provide a lovely Christmas dinner and lots of Christmas atmosphere, so you can concentrate on being with those you care about. The dinner is a wonderful Christmas buffet with all the best from the traditional Danish Christmas dinner incl. both coffee/tea, Christmas sweets and the best wines. We look forward to celebrate Christmas with you!

RESERVATION & BETALING / RESERVATION & PAYMENT

Pladserne til vores juleaftensarrangement 2023 sælges kun i forbindelse med reservation af værelse(r) på Tivoli Hotel & Congress Center.

Kontakt vores bookingafdeling som sidder 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

Seats for our Christmas Eve event 2023 are only available when making a room reservation at Tivoli Hotel & Congress Center. Contact our booking department who are ready to help with your reservation, and can provide information about our great deals on rooms in several categories. All reservations must be paid in advance.

Phone: +45 32 68 42 10 - Mail: tivolihotel@arp-hansen.dk

HANDELSBETINGELSER / TRADING CONDITIONS

Fri afbestilling skal ske senest d. 30. november 2023 via telefon eller mail. Afbestilling fra den 1. december til den

d. 20. december 2023 vil blive afkrævet betaling for juleaftenbuffet. Herefter vil der blive krævet fuld betaling for hele bestillingen inklusiv overnatning.

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

Free cancellation must be made no later than November 30th 2023 by phone or e-mail.

Cancellations from December 1st to December 20th 2023 will be charged for our Christmas eve Buffet.

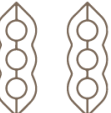
Thereafter, full payment will be required for the entire booking including accommodation.

If you have any questions regarding the event, you are welcome to contact us at tivolihotel@arp-hansen.dk

ALLERGENER / ALLERGENS

Allergener er markeret med talkode i parentes

Allergens are numbered in brackets

 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





JULEAFTENSBUFFET

CHRISTMAS EVE BUFFET

Kolde retter/Cold dishes

Gravad laks ~ senneps/dild sauce ~ raddichio (4,10,12)
Gravlax ~ mustard/dill dressing ~ raddichio
Kyllingeterrine ~ grønkål ~ balsamicoglaze ~ syltede sennepskorn (3,10,12)
Chicken terrine ~ curly kale ~ balsamic glaze ~ pickled mustard seeds
Endive salat ~ tyttebær ~ kastanjer ~ mizuna (8,12)
Endive ~ lingon berries ~ chestnuts ~ mizuna
Rødkål ~ bagt græskar ~ æbler ~ mandler ~ honning/citrus vinaigrette (8,12)
Red cabbage ~ baked pumpkin ~ apple ~ almonds ~ honey/lemon vinaigrette
Rugbrød ~ Fuldkornsbrød ~ Økologisk smør ~ Krydderfedt (1,6,7,8)
Rye bread ~ oatmeal bread ~ organic butter ~ seasoned dripping

Varme retter/Hot dishes

Julemedister ~ grønlangkål ~ sennep (7,10,12)
Danish christmas sausage ~ creamed curly kale ~ mustard
Confiteret andelår ~ æble/sveske kompot
Confit duck leg ~ apple/prune compote
Flæsketeg ~ rødkål ~ skysauce (7,12)
Roast pork ~ red cabbage ~ sauce
Frikadeller ~ rødbeder ~ agurkesalat (1,3,12)
Danish meatballs ~ beetroot ~ cucumber salad
Bagte rødbeder ~ linser ~ appelsin ~ valnødder (8)
Baked beetroot ~ lentils ~ orange ~ walnuts
Flødekartofler (7)
Creamed potatoes
Brunede kartofler (7)
Caramelized potatoes

Desserty/Desserts

Udvalg af europæiske oste ~ knækbrød ~ blommekompot (1,7,12)
Selection of cheese ~ crisp bread ~ plum compote
Ris a'la mande ~ kirsebærsauce (7,8,12)
Ris a'la mande ~ cherry sauce
Mazarintærte ~ nougatcreme (1,3,7,8)
Mazarin tart ~ nougat crème
Krydderkage ~ vaniljecreme (1,3,7,8)
Spiced cake ~ vanilla crème

Kaffe og te med julekonfekt og småkager (1,3,7,8)
Coffee and tea with christmas confect and biscuits

Vine/Wines

Hvidvin/White wine - Muré Pierres Séches Pinot Gris
Rødvin/Red wine - Bixio Conti Di Numio Amarone Della Valpolicella Classico DOCG
Dessert wine - Beni Di Batasiloo Brachetto D'acqui Spumante DOCG

