



JULEAFTEN/CHRISTMAS EVE 2025

Tilbring juleaften i de hyggeligste omgivelser 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 inspiration fra den traditionelle danske julemiddag – inklusiv kaffe/te, julekonfekt og udvalgte vine.

Vi glæder os til at fejre jul sammen med jer!

Spend Christmas Eve in the coziest surroundings at Tivoli Hotel.

We'll take care of a lovely Christmas dinner and a festive atmosphere, so you can focus on spending time with your loved ones.

The dinner consists of a wonderful Christmas buffet inspired by traditional Danish Christmas dishes – including coffee/tea, Christmas treats, and fine wines.

We look forward to celebrating with you!

RESERVATION & BETALING / RESERVATION & PAYMENT

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

Kontakt venligst vores bookingafdeling – de står klar til at hjælpe med reservationen og kan oplyse om 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 are **only available in connection with a room reservation** at Tivoli Hotel & Congress Center.*

Please contact our booking department – they're ready to assist with your reservation and provide information about great room offers in various categories.

All reservations must be paid in advance.

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

HANDELSBETINGELSER / TERMS & CONDITIONS

Fri afbestilling skal ske senest **30. november 2025** via telefon eller mail.

Afbestillinger fra **1. december til 20. december 2025** vil blive opkrævet betaling for juleaftenbuffeten.

Herefter 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

*Free cancellation must be made no later than **30 November 2025** by phone or email.*

*Cancellations made between **1 December and 20 December 2025** will be charged for the Christmas Eve buffet.*

*After that, **full payment will be required for the entire booking**, including accommodation.*

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





JULEAFTENSBUFFET CHRISTMAS EVE BUFFET

Kolde retter/Cold dishes

Håndpillede rejer med dild mayonnaise, ristede boghvedekerner og krydderurtesalat ^(2,3)
Hand peeled shrimps with dill mayonnaise, toasted buckwheat and herb salad
Gravad laks med senneps-/dildsauce og salat ^(4,10,12)
Gravlax with mustard/dill dressing and radicchio
Rød spidskål med dadler, granatæble og mizuna
Red pointed cabbage with dates, pomegranate and mizuna
Grov råkost med rosenkål, rødder og honning-/balsamicodressing ⁽¹²⁾
Winter slaw with sprout leaves, roots and honey-balsamic dressing
Rugbrød ^(1,6,8) ~ Fuldkornsbrød ⁽¹⁾ ~ Økologisk smør ⁽⁷⁾ ~ Krydderfedt
Rye bread ~ organic bread ~ organic butter ~ seasoned dripping

Varme retter/Hot dishes

Fiskefilet med hjemmerørt remoulade og citron ^(1,3,4,6,9,10,12)
Breaded fish filet with remoulade and lemon
Langtidsstegt nakkekam med estragon-jus og rødkål ⁽¹²⁾
Slow cooked pork with tarragon jus and red cabbage
Glaserede rødløg med sauteret savoykål og ristede kastanjer ^(7,8,10,12)
Glazed red onions with sautéed savoy cabbage and roasted chestnuts
Confiteret andelår med æbler og svesker
Duck confit with apples and prunes
Stegt pastinak med svampe, tyttebær og persille
Roasted parsnip with mushrooms, lingonberries and parsley
Flødekartofler ⁽⁷⁾
Creamed potatoes
Brunede kartofler ⁽⁷⁾
Caramelized potatoes

Desserter/Desserts

Udvalg af europæiske oste med knækbrød, løgkompot og syltede valnødder ^(1,7,8,12)
Selection of cheese with crisp bread, onion compote and pickled walnuts
Ris a'la mande med kirsebørsauce ^(7,8,12)
Ris a'la mande with cherry sauce
Appelsin-chokoladekage med mascapone ^(1,3,7)
Orange-chocolate cake with mascarpone
Karamelmousse med blommekompot og brunkage-crumble ^(1,3,7,8)
Caramel mousse with plum compote and gingerbread crumble

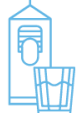
Vin/øl og sodavand er inkluderet under middagen
Wine, beer and soft drinks is included during dinner

Kaffe og te med julekonfekt og småkager ^(1,3,7,8)
Coffee and tea with Christmas confectionery and biscuits





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

