



**JULEAFTEN 2024**  
**CHRISTMAS EVE 2024**

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 inspiration 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 inspiration from the traditional Danish Christmas dinner incl. both coffee/tea, Christmas treats and the best wines. We look forward to celebrating the evening with you!*

**RESERVATION & BETALING / RESERVATION & PAYMENT**

Pladserne til vores juleaftensarrangement 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](mailto:tivolihotel@arp-hansen.dk)

*Seats for our Christmas Eve event 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](mailto:tivolihotel@arp-hansen.dk)*

**HANDELSBETINGELSER / TRADING CONDITIONS**

Fri afbestilling skal ske senest d. 30. november 2024 via telefon eller mail. Afbestilling fra den 1. december til den d. 20. december 2024 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](mailto:tivolihotel@arp-hansen.dk)

*Free cancellation must be made no later than November 30<sup>th</sup> 2024 by phone or e-mail.*

*Cancellations from December 1<sup>st</sup> to December 20<sup>th</sup> 2024 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, please contact us at [tivolihotel@arp-hansen.dk](mailto:tivolihotel@arp-hansen.dk)*





**JULEAFTENSBUFFET**  
**CHRISTMAS EVE BUFFET**

**Kolde retter/Cold dishes**

- Gravad laks med senneps-/dildsauce og radicchio <sup>(4,10,12)</sup>  
*Gravlax with mustard/dill dressing and radicchio*
- Terrin af andeconfit med sultanas, syltede valnødder og grønkålspesto <sup>(8,12)</sup>  
*Terrine of confit de canard with sultanas, pickled walnuts and curly kale pesto*
- Rød spidskål med dadler, granatæble og mizuna  
*Red ox-heart cabbage with dates, pomegranate and mizuna*
- Grov råkost med rosenkål, rødder og honning-/balsamico dressing <sup>(12)</sup>  
*Winter slaw with sprout leaves, roots and honey/balsamic dressing*
- Rugbrød ~ Fuldkornsbrød ~ Økologisk smør ~ Krydderfedt <sup>(1,6,7,8)</sup>  
*Rye bread ~ oatmeal bread ~ organic butter ~ seasoned dripping*

**Varme retter/Hot dishes**

- Confiteret andelår med æble/sveske kompot  
*Confit duck leg with apple/prune compote*
- Flæskesteg med rødkål og skysauce <sup>(7,12)</sup>  
*Roast pork with red cabbage and sauce*
- Glaseret rødløg med sauterede savoykål og ristede kastanjer <sup>(7,8,10,12)</sup>  
*Glazed red onions with sautéed savoy cabbage and roasted chestnuts*
- Okse frikadeller med rødkål og agurkesalat <sup>(1,3,12)</sup>  
*Danish beef meatballs with pickled red cabbage and cucumber salad*
- Bagte butternut squash med svampe, bredbladet persille og tyttebær <sup>(8)</sup>  
*Roasted butternut squash with mushrooms, flat-leaf parsley and walnuts*
- Flødekartofler <sup>(7)</sup>  
*Creamed potatoes*
- Brunede kartofler <sup>(7)</sup>  
*Caramelized potatoes*

**Desserter/Desserts**

- Udvalg af europæiske oste med knækbrød og blommekompot <sup>(1,7,12)</sup>  
*Selection of cheese with crisp bread and plum compote*
- Ris a la mande med kirsebærsauce <sup>(7,8,12)</sup>  
*Ris a la mande with cherry sauce*
- Æbletærte med kanelcrème <sup>(1,3,7,8)</sup>  
*Apple tart with cinnamon crème*
- Blommekompot med knuste brunkager og mascarpone mousse <sup>(1,3,7,8)</sup>  
*Plum compote with crumbled biscuits and mascarpone crème*

Vin/øl og sodavand er inkluderet under middagen  
*Wine/beer and soda is included during dinner*

Kaffe og te med julekonfekt og småkager <sup>(1,3,7,8)</sup>  
*Coffee and tea with Christmas confect and biscuits*









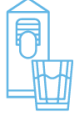









# TIVOLI

Hotel & Congress Center

ARP-HANSEN HOTEL GROUP

**ALLERGENER / ALLERGENS**  
Allergener er markeret med talkode i parentes  
*Allergens are numbered in brackets*

 <b>1. Gluten</b> Gluten	 <b>2. Crustaceans</b> Krebsdyr	 <b>3. Eggs</b> Æg	 <b>4. Fish</b> Fisk	 <b>5. Peanuts</b> Jordnødder	 <b>6. Soy</b> Soja	 <b>7. Milk</b> Mælk
 <b>8. Nuts</b> Nødder	 <b>9. Celery</b> Selleri	 <b>10. Mustard</b> Sennep	 <b>11. Sesame Seeds</b> Sesamfrø	 <b>12. Sulphite</b> Svovldioxid	 <b>13. Lupin</b> Lupin	 <b>14. Molluscs</b> Bløddyr

