

de Mangerie

KERST- EN OUDJAARSMENU'S

2025

CROWNE PLAZA®
— BY IHG —
Maastricht

CROWNE PLAZA®
BY IHG
Maastricht

KERSTAVOND 2025

BUFFET



de Mangerie

SOEP

VELOUTÉ VAN PASTINAAK EN PEER
*met geroosterde hazelnoten en
citroentijmolie*

KOUDE VISGERECHTEN

GIN-GEMARINEERDE ZALM GRAVLAX
met biet, dille & citroencrème

TONIJN TARTAAR
*in krokante hoorntjes van temaki met avocado,
sesam & kruiden*

GARNALENCOCKTAIL OF CEVICHE
met citrusdressing & verse kruiden

GEROOKTE FORELRILLETTE
met melbatoast

KOUDE VLEESGERECHTEN

ROSBIEF
*met ingelegde zilveruitjes & geroosterde
paprikasaus*

EENDENPATÉ
met feestelijke chutney van peer of vijg

BRESAOLAROLLETJES
met mascarpone & bieslook

KIPPENROULADE
met gedroogde abrikozen & noten

HOT BUFFET

RUNDERBORST
*langzaam gegaard in gerookte rode paprika en
gochujangglazuur*

WILDSTOOF
met sjalotjes, wortelgroenten & jeneverbessenjus

KABELJAUWFILET
*met kruiden-panko korst & Champagne
beurre blanc*

KNOLSELDERIJ-AARDAPPELGRATIN
met Gruyère en tijm

GEROOSTERDE WINTERGROENTEN
met kruidenolie & pompoenpitten

ROMIGE POLENTA
met gebakken paddenstoelen & salieboter

DESSERT

EEN FEESTELIJKE SELECTIE VAN
DESSERTS, TAARTEN, MOUSSES, VERS
FRUIT EN PETIT FOURS
bereid door onze chef



CROWNE PLAZA®
BY IHG
Maastricht

1STE KERSTDAG BRUNCH 2025

BUFFET



de Mangerie

SOEP

KNOLSELDERIJSOEP
met appel & walnootolie

SALADES

SEIZOENS SALADEBUFFET
*met wintergroenten, noten, zaden
& huisgemaakte dressings*

KOUDE VISGERECHTEN

GIN-GEMARINEERDE ZALM GRAVLAX
met dille & citroencrème

TONIJN TATAKI
met ponzu-gel, sesam & microgroenten

CEVICHE VAN ZEEBAARS
met koriander, limoen & een vleugje chili

MINI BLINI
*met gerookte zalmforel, bietcrème, dille
& forelkaviaar*

KOUDE VLEESGERECHTEN

ROSBIEF
met geroosterde paprikasaus & bieslookolie

EENDENTERRINE
*met cranberry-sinaasappelchutney &
geroosterde pistache*

VITELLO TONNATO
met luchtige tonijnmousse & kappertjespoeder

KALKOENROULADE
met appel, venkel & tuinkruiden

HOT BUFFET

GECONFIJTE EENDENBOUT
met sinaasappel-portsaus & winterkruiden

KABELJAUWFILET
met kruiden-panko korst & Champagne beurre blanc

KALFSWANGETJES
met dragon jus de veau

KNOLSELDERIJ-AARDAPPELGRATIN
met Gruyère & tijm

PARELGORT "RISOTTO"
met citroen, spinazie & Parmezaan

SEIZOENSGROENTEN
met kruidenboter & citruszest

DESSERT

**EEN FEESTELIJKE SELECTIE VAN
DESSERTS, TAARTEN, MOUSSES, VERS
FRUIT EN PETIT FOURS**
bereid door onze chef





WIJNEN



WILHELM WALCH PRENDO PINOT GRIGIO

Fris en verkwikkend met tonen van groene appel, peer en subtiële mineraliteit.
Alto Adige, Italië

GRAND BALLON SAUVIGNON

Levendig en fruitig met kruisbessen, citrus en een elegante afdronk.
Loirevallei, Frankrijk

SIMONSIG CABERNET SAUVIGNON SHIRAZ

De Cabernet geeft een romige, vlezige structuur met tonen van zwarte bessen, terwijl Shiraz zorgt voor sappig rood fruit.
Stellenbosch, Zuid-Afrika

LUIGI EINAUDI MOSCATO D'ASTI

Strogele wijn met een intense, frisse geur van muskaatdruiven, zoete appel en peer. Friszoete smaak met een elegante mousse en aroma's van rijpe perzik en fris exotisch fruit.
Piemonte, Italië



de Mangerie



EERSTE KERSTDAG 2025

DINER



VOORGERECHT

SINT-JAKOBSSCHELP CRUDO
met yuzu en citrus

SOEP

WILDBOUILLON
met gerookte eend en groenten

VISGERECHT

HEILBOT
met pastinaakpuree, geglaceerde wortelen en miso-witte wijnjus

INTERMEZZO

SCROPINO
Frisse Venetiaanse cocktail van citroenijs, vodka en prosecco

HOOFDGERECHT

TOURNEDOS
met foie gras, aardappelgratin, groene boontjes en jus de veau

DESSERT

DESSERTBUFFET CROWNE PLAZA



WIJNEN



SIMONSIG STARTING BLOCKS CHENIN BLANC

Fruitige wijn met een zongerijpte stijl, waarin zachte aroma's van peer en abrikoos samenkomen.

Stellenbosch, Zuid-Afrika

CHEMIN DES GÉANTS MERLOT

Rijp, sappig en soepel met aroma's van pruimen, cassis, chocolade en een hint van specerijen.

Languedoc, Frankrijk

CHATEAU DE LA PEYRADE

Zoet en aromatisch met abrikoos, sinaasappelbloesem en zachte florale tonen.

Languedoc, Frankrijk



de Mangerie



TWEEDE KERSTDAG 2025

DINER



VOORGERECHT

TONIJNTARTAAR

met avocado, tomato water, basil oil & squid ink cracker

HOOFDGERECHT

LANGZAAM GEGAARDE LAM

met orzo, babywortelen en kruidige jus

DESSERT

KWEEPEER-KRUIMEL

met kaneelijs

WIJNEN

WILHELM WALCH PRENDO PINOT GRIGIO

Fris en verkwikkend met tonen van groene appel, peer en subtiele mineraliteit.

Alto Adige, Italië

VIU MANENT CHARDONNAY

Gebalanceerd tropisch fruit met een subtiele vanilletoon en een frisse afdronk.

Colchagua Vallei, Chili

SIMONSIG CABERNET SAUVIGNON SHIRAZ

Rijk aan donker fruit en zachte kruiden met soepele, toegankelijke tannines.

Stellenbosch, Zuid-Afrika

LUIGI EINAUDI MOSCATO D'ASTI

Delicaat mousserend en zoet met aroma's van perzik, honing en bloemen.

Piemonte, Italië

OUDJAARSAVOND 2025

DINER

VOORGERECHT

HALVE KREEFT

met coquille, bisqueschuim en guancialecrumble

TUSSENGERECHT

EENDENBORST

met gemengde bladsalade, sinaasappel, bessendressing en gehakte noten

HOOFDGERECHT

TOURNEDOS ROSSINI

met foie gras, aardappelgratin, groene boontjes en jus de veau

DESSERT

GRAND DESSERT BUFFET

bereid door onze chef

de Mangerie