24 DECEMBER 2026

Kerstavond Buffet

bij Crowne Plaza Maastricht

ONTVANGST

PROSECCO
met luxe amuses

VIS ASSORTIMENT

GRAVLAX MET SINAASAPPEL, KORIANDER EN DILLE
met mini blini's en opgeklopte citroen-dillecrème

SCAMPI CARPACCIO
met venkel en sinaasappel

WARMGEROOKTE ZALMHAPJES
met sesam, mierikswortelcrème en ingelegde komkommer

TONIJNMOZAÏEK
met kruidenkorst en nori

VLEES ASSORTIMENT

KIPPENLEVERPATÉ
met gevulde eieren, mosterd en bieslook

RUNDERPASTRAMI
met augurken

EENDENTERRINE
geserveerd met chutney

ITALIAANSE VLEESWAREN
Coppa, Milano salami, prosciutto crudo met ingelegde groenten

SOEP

PAPRIKA-GEMBERSOEP

WARM BUFFET

WINTERSE RUNDERSTOOFPOT
met erwten, wortels en zilveruitjes

PULLED LAMSSCHOUDER
langzaam gegaard

KABELJAUW
met preisaus

BIJGERECHTEN

AARDAPPELGRATIN
met Gruyère en tijm

PARELCOUSCOUS
met geroosterde paprika

HARICOT VERTS
met Parmezaancrumble en krokante knoflook

DESSERTS

DESSERT BUFFET
met verschillende lekkernijen

de Mangerie

24 DECEMBER 2026

Christmas Eve Buffet

at Crowne Plaza Maastricht

WELCOME

PROSECCO
with luxurious amuse-bouches

ASSORTMENT FISH

GRAVLAX WITH ORANGE, CORIANDER AND DILL
with mini blinis and whipped lemon-dill cream

SCAMPI CARPACCIO
with fennel and orange

SESAME-GLAZED SALMON BITES
hot smoked, with horsradish cream and pickled cucumber

TUNA MOSAIC
with herb crust and nori

ASSORTMENT MEAT

CHICKEN LIVER PÂTÉ
with filled eggs, mustard and chives

BEEF PASTRAMI
with pickles

DUCK TERRINE
served with chutney

ITALIAN COLD CUTS
Coppa, Milano salami, prosciutto crudo with pickles vegetables

SOUP

PAPRIKA & GINGER SOUP

HOT BUFFET

WINTER BEEF STEW
with peas, carrots and baby onions

PULLED LAMB SHOULDER
slow-cooked

COD FILLET
with leek sauce

SIDE DISHES

POTATO GRATIN
with Gruyère and thyme

PEARL COUSCOUS
with roasted paprika

HARICOT VERTS
with Parmesan crumble and crispy garlic

DESSERTS

DESSERT BUFFET
with various delicacies

de Mangerie