

Standing Ovations *für den Gaumen*

Neujahrslunch am 17. Januar 2027

Lassen Sie den Tag nach dem Neujahrskonzert der Stadt Neuss bei uns im Crowne Plaza Düsseldorf-Neuss ausklingen und sich von uns verwöhnen!

Unser Neujahrslunch findet von 13:30 bis 15:30 Uhr statt,
wahlweise in unserem Riverside Restaurant oder im Chalet.
Die Details zu beiden Buffets finden Sie auf der folgenden Seite.
Dazu bieten wir à la carte passende Weine und weitere Getränke an.

RESERVIEREN SIE BIS 6. JANUAR 2027
UNTER 02131-77 182 | EVENT@CPHOTELNEUSS.COM |
WWW.CROWNEPLAZANEUSS.COM/PRIVATE-VERANSTALTUNGEN.

CROWNE PLAZA®
BY IHG
Düsseldorf-Neuss

BUFFET 1

Neujahrsbuffet im *Riverside Restaurant*

VORSPEISEN

Knackige Blattsalat-Variation mit frischen Rohkostspezialitäten, gerösteten Nüssen und feinen Saaten, begleitet von erlesenen Essigen, hochwertigen Ölen und einer Auswahl verschiedener Dressings

...

Korbfrische Brotauswahl mit cremiger Rahmbutter und hausgemachten Aufstrichen

...

Mediterraner Thunfischsalat mit bunten Paprikawürfeln, grünen Oliven und Kapern, verfeinert mit einem aromatischen Essig-Öl-Dressing

...

Kichererbsen-Perlcouscous-Salat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln und frischen Kräutern, abgerundet mit gerösteten Pinienkernen

...

HAUPTGÄNGE

Französische Maishähnchenbrust Suprême in einer feinen Cognacsauce, begleitet von gebackenen Risolée-Kartoffeln in aromatischer Thymianbutter, dazu reichen wir winterliches Gemüse-Duo von Rosenkohl und Blumenkohl

...

Filet von der Roten Meerbarbe auf geschmortem Fenchel und Kirschtomaten in einer cremigen Weißweinsauce mit mediterranen Kräuter-Kritharaki

VEGANE SPEZIALITÄT

Warmer Rote-Bete-Bulgur mit veganem White Cheese, gerösteten Walnüssen und jungem Rucola, harmonisch abgestimmt und voller winterlicher Aromen

...

DESSERTS

Luftiges Schokoladensoufflé | Klassisches Tiramisu nach italienischer Tradition | Mascarponecreme von Birne & Quitte mit feiner Fruchtnote und samtige Textur | Vegane Pana Cotta

€ 49,- pro Person

BUFFET 2

Gourmet-Neujahrsbuffet *im Chalet*

VORSPEISEN

Knackige Blattsalat-Variation mit frischen Rohkostspezialitäten, gerösteten Nüssen und feinen Saaten, begleitet von Essigen, Ölen und einer Auswahl verschiedener Dressings

...

Korbfrische Brotauswahl mit cremiger Rahmbutter und hausgemachten Aufstrichen

...

Fruchtiger Garnelensalat mit Äpfeln, Mandarinen, Karotten & Porree in würzigem Dressing und mit Calvados verfeinert

...

Garnelensalat mit Äpfeln, Mandarinen, Karotten & Porree in einem aromatisch-würzigen Dressing, mit Calvados verfeinert

...

Spanischer Jamón Serrano-Schinken mit Feigen und Birnen dazu Chutney von der roten Zwiebel

...

HAUPTGÄNGE

Sous Vide gegartes Rinderfilet aus Argentinien mariniert mit frischen Kräutern und Knoblauchdazu reichen wir eine feine Cognacsauce, begleitet von gebackenen Risolée-Kartoffeln in aromatischer Thymian-butter sowie winterliches Gemüse-Duo von Rosenkohl und Blumenkohl

...

Kabeljaufilet mit einem Topping aus Pfifferlingen, Crème fraîche & Schnittlauch serviert in einer cremigen Weißweinsauce mit mediterranen Kräuter-Kritharaki

VEGANE SPEZIALITÄT

Warmer Rote-Bete-Bulgur mit veganem White Cheese, gerösteten Walnüssen und jungem Rucola, harmonisch abgestimmt und voller winterlicher Aromen

...

DESSERTS

Luftiges Schokoladensoufflé | Klassisches Tiramisu nach italienischer Tradition | Mascarponecreme von Birne & Quitte mit feiner Fruchtnote und samtige Textur | Vegane Pana Cotta

€ 69,- pro Person
inklusive ein Glas Crémant



RESERVIEREN SIE BIS 6. JANUAR 2027
UNTER 02131-77 182 | EVENT@CPHOTELNEUSS.COM |
WWW.CROWNEPLAZANEUSS.COM/PRIVATE-VERANSTALTUNGEN.