



**CROWNE PLAZA®**

AN IHG® HOTEL

COPENHAGEN TOWERS

**NYTÅR**  
**2019**

CPCOPENHAGEN.DK  
TEL +45 8877 6688





# NYTÅRSAFTEN I SKOVEN

- OG MED ØRESTADS BEDSTE UDSIGT, NÅR NYTÅRET SKYDES IND.

## SLAP AF OG NYD LIVET

Byd det nye år velkommen med god samvittighed, når Danmarks mest bæredygtige hotel, Crowne Plaza Copenhagen Towers, inviterer dig indenfor til en festlig og kulinarisk nytårsaften med en velsmagende og bæredygtig nytårsbuffet.

Vi mødes kl. 18 under trækroneerne til Dronningens nytårstale og et glas mousserende vin. Efterfølgende går vi til bords i henholdsvis restaurant BARK eller atrium-skoven, hvor buffeten er anrettet, og festlighederne kan begynde.

Efter buffeten skruer vores DJ op for musikken, og bartenderne byder på lækre cocktails, spændende øl m.m.

Kort før det nye år nærmer sig, bevæger vi os til 20. etage, hvor der serveres kranssekage og et glas mousserende vin. Her har du naturligvis frit udsyn til det flotte fyrværkeri, som byder 2020 velkommen.

## PRISER

### Helaftensarrangement

2 glas mousserende vin (under Dronningens nytårstale og kl. 24.00) nytårsbuffet i skoven.

Pris kr. 895,- pr. person (uden andre drikkevarer).

### Helaftensarrangement med overnatning

2 glas mousserende vin (under Dronningens nytårstale og kl. 24:00), nytårsbuffet i skoven samt overnatning i dobbeltværelse med morgenmad og fri parkering.

Pris kr. 1895,- pr. person (uden andre drikkevarer).

BOOKING uden overnatning - send mail til [tablebooking@cpcopenhagetowers.com](mailto:tablebooking@cpcopenhagetowers.com)

BOOKING med overnatning reserveres [her](#)

## ÅRETS NYTÅRSBUFFET

### SKALDYR PÅ IS

Rimmet laks med kammuslingeceviche med chili, ristet sesam og en ingefær-ponzu dressing

Skaldyrssalat med hummer og krebschale vendt med urter og citronmayo

Hvidvinspocheret torsk med kold urte-sabayon

Blinis med dansk kaviar med ørredrogn og stenbiderrogn samt creme fraiche, løg og purløg

Klassisk servering af østers med tilbehør

Kold hummersuppe shots toppet med kaviar

### KOLDT

Grillet julesalat med chili-hvidløgscreme

Røget andebryst med havtorn og rødbede

Cremet estragon-svamperagout med sprød brioche toast

### VARMT

Velhængt langtidsstegt oksehøjreb med madagaskarpeber og flødesky

Kartoffel-jordskokke-dauphinoise med timian

Høbagt knoldselleri med trøffelcreme

Urtefarseret perlehønebryst med sauce blanquette

Melanzane alla parmigiana – vegetarisk auberginelasagne

Ristede gulerødder med cashew ago blanco

### DESSERT

Udvalg af Unika oste med frugt, chutney, nødder og knækbrød og kiks

Rocky road brownie med karamel og nødder

Hvid chokoladecreme med mango og passionsfrugt

Macarons

Operakage

Mokka fragilité med hindbær og hindbær coulis

### BRØDSTATION

Focaccia, brioche og maltbrød med anisfrø

Udvalg af forskellige knækbrød

Smør med Læsø havsalt/Pisket urtesmør

Olivenolie med trøffel

### 20. ETAGE

Kranssekage & mousserende vin