Herbst/Winter 2011/2012

Newsletter des Mövenpick Hotels Münster.

Passionately Swiss.™

MÖVENPICK
Hotel Münster

www.moevenpick-hotels.com

2
Internet
und unser Auftritt.

3
30 Jahre
und das Klassiker-Buffet.

4
Green Globe
und die Zertifizierung.

Internet ✚ unser Auftritt.

Liebe Gäste,

Sie zu begeistern ist uns eine Herzensangelegenheit. Ab sofort können Sie unseren Service nun auch rund um die Uhr online genießen. Auf der neuen Homepage, unter **www.chesa-roessli.de**, sind ab sofort alle Informationen über das Chesa Rössli zu finden. Neben den aktuellen kulinarischen Aktionen und Detailinformationen zu unseren Produkten, gibt es hier auch alles Wissenswerte zum Thema Weine. Lernen Sie das Team rund um Bernd Gunia und Daniel Groß kennen, und erfahren Sie mehr über unsere Philosophie. Außerdem haben Sie die Möglichkeit auch online mit uns in Kontakt zu treten. Über einen Eintrag im Gästebuch freuen wir uns sehr.

Ganz neu ist auch die Mövenpick Hotel Münster Facebook-Seite. Hier gibt es alle brandaktuellen Informationen, und Sie können mit anderen Gästen kommunizieren oder uns ein Feedback geben. Klicken Sie doch mal herein und werden Sie unser Fan.

Wir freuen uns auf Ihren Online-Besuch und natürlich darauf, Sie weiterhin als Gast bei uns im Hause begrüßen zu dürfen.

Ihr Gastgeber
Mövenpick Hotel Münster

Ludwig Theopold
Direktor

30 Jahre ✚ das Klassiker-Buffet.

30 Jahre Mövenpick Hotel Münster, das sind die besten Voraussetzungen für ein besonderes Buffet. Wir haben für Sie die beliebtesten Klassiker ausgesucht und eine Auswahl der Besten zusammengestellt. Gehen Sie mit uns auf eine Zeitreise und genießen Sie die kulinarische Begegnung mit Ihrem Lieblingsgericht aus vergangenen Tagen. Vielleicht entdecken Sie ja auch einen neuen Favoriten.

Schlemmen Sie nach Herzenslust von unserem Buffet.

Vorspeisen
Tomatensuppe, Bündner Fleisch und Bündner Rohschinken mit Melone, Mostbröckli und Salzis, Schweizer Wurst-Käsesalat, Ochsenmaulsalat, Tessiner Nudelsalat, Crevetten Thousand Island, Fischterrine und -pastete, Stavanger Heringe in Sherry-Rotweinessig, Rauchlachs und Graved Laks, Salat- und Antipastibuffet.
Das klassische Tatar wird á la minute zubereitet.

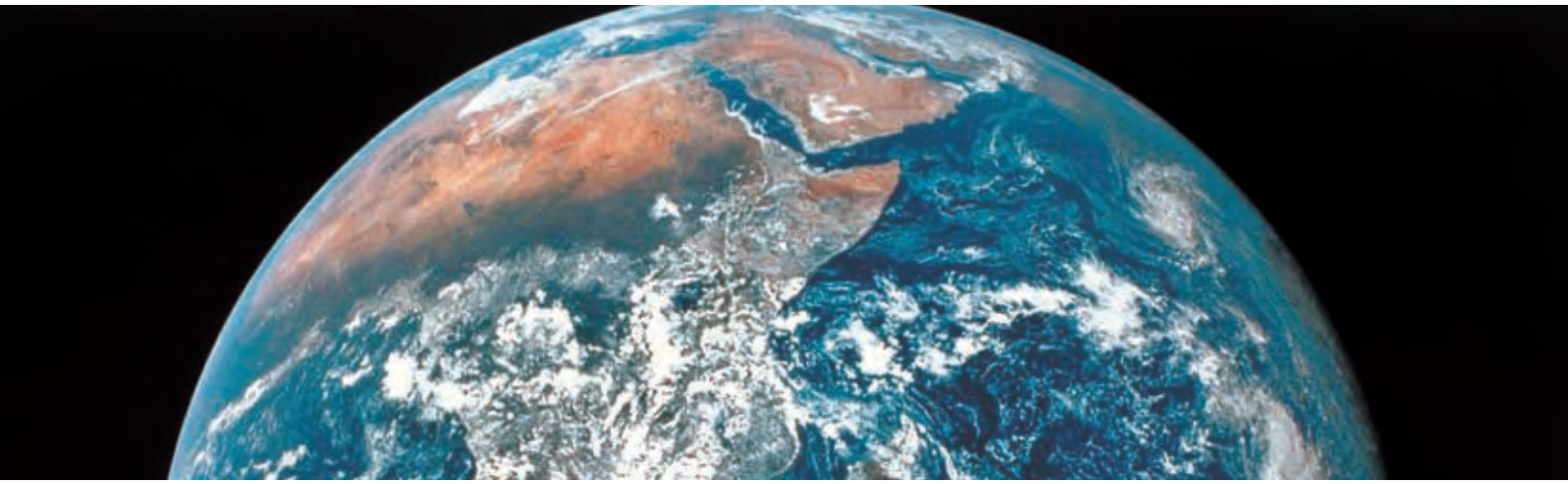
Hauptspeisen
Hirschpfeffer Großmutter Art, Crevetten Danieli, Riz Casimir, Gebratene Saiblings- und Eglifilets, Nudeln Don Miguel.
An der Kochstation wird vor Ihren Augen jede Woche ein Mövenpick Klassik-Gericht zubereitet.

Desserts
Schweizer Käseauswahl.
Crème Caramel, Fruchtsalat, Himbeergratin, Bircher Müsli, Rote Grütze, Milchreis mit Birnen, Topfenstrudel, Mousse au chocolat, Mövenpick Ice Cream mit Rotweinkirschen.

Jeden Samstagabend von 18.30 bis 22.30 Uhr
EUR 29,50 pro Person

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung.

Green Globe die Zertifizierung.



In diesem Jahr fiel bei Mövenpick Hotels & Resorts die Entscheidung, einen einheitlichen Standard für nachhaltiges Wirtschaften in allen zugehörigen Hotelbetrieben einzuführen. Nach reiflicher Überlegung wählte man die Organisation "Green Globe" als Partner. "Green Globe" hat sich schon vor langer Zeit auf Hotellerie und Gastronomie spezialisiert und testet beziehungsweise zertifiziert weltweit. Zur Erlangung des Zertifikates finden im Moment Investitionen auf breiter Front im Mövenpick Hotel Münster statt, und zwar auf den verschiedensten Ebenen und immer entlang strenger Nachhaltigkeitsprinzipien.

Dies sind die Investitionen:

1. Investition – Bildung
Alle Mitarbeiter wurden in intensiven Kursen mit den Prinzipien der Nachhaltigkeit vertraut gemacht. Das eigene Verhalten, sowohl im privaten wie auch im beruflichen Umfeld stand im Mittelpunkt und wurde reflektiert. Daraus ergaben sich eine Vielzahl von guten Ideen, wie die Welt ein wenig besser werden kann. Das Managementteam des Hauses arbeitet die umfangreiche Liste in den nächsten Monaten ab.

2. Investition – Produkt
Alle anstehenden Investitionen werden unter dem Gesichtspunkt der Nachhaltigkeit beurteilt. So stellen wir sicher, dass wir die Produkte oder Maschinen auswählen, die zur Zeit die beste Umweltbilanz vorweisen können. Gleichzeitig sind wir immer auf der Suche nach besonders hochwertigen Lebensmitteln aus dem Münsterland für das Münsterland. Zu nennen sind hier insbesondere unsere Milchprodukte vom Hof Große-Kintrup (siehe auch www.milch-vom-hof.de) oder verschiedenste Gemüse von lokalen Landwirten.

3. Investition – Gäste
"Tue Gutes und rede darüber!" Wir möchten Sie, liebe Gäste, regelmäßig über unsere Aktivitäten informieren und Sie bitten, uns bei unseren Bemühungen zu unterstützen. Wir bitten Sie um Verständnis für Veränderungen, die erst auf den zweiten Blick sinnvoll erscheinen und wären sehr erfreut, wenn Sie mit uns in einen Dialog einträten. Fordern Sie uns: Stellen Sie uns Fragen oder geben Sie uns Tipps – herzlichen Dank und nachhaltigen Gruß.

Mövenpick Hotel Münster
Kardinal-von-Galen-Ring 65
48149 Münster, Deutschland
Tel +49 251 89020, Fax +49 251 8902616
hotel.muenster@moevenpick.com, www.moevenpick-muenster.com