



Mövenpick Meet & Dine
For Meetings with Style
and Banquets with Taste



Bankettmappe 2012

Mövenpick Hotel Frankfurt/ Oberursel

Seite 2	Hotelinformationen
Seite 3	Bankette & Seminare
Seite 10	Menü- & Buffetvorschläge, Getränke
Seite 37	Anfahrt zum Mövenpick Hotel Frankfurt/Oberursel

Alle in dieser Offerte aufgeführten Preise sind in Euro und beinhalten lokale Taxen, Servicegebühren und gesetzliche Mehrwertsteuern.



Mövenpick Meet & Dine
For Meetings with Style
and Banquets with Taste


MÖVENPICK
Hotel Frankfurt | Oberursel

Hotelbeschreibung

Nahe der Mainmetropole Frankfurt, perfekte Verbindung zur Frankfurter Messe sowie zur Innenstadt. 18km zum Flughafen Frankfurt am Main. Einfach zu erreichen von den umliegenden Autobahnen (A5 und A661).

Direkte Anbindung zur S-Bahn und U-Bahn (ca.12 min Fahrzeit bis zur Frankfurter Messe).

Kostenfreier Taxishuttle von der S-Bahn Station zum Mövenpick Hotel.

Konferenzbereich

12 Tagungsräume von 26 bis 301qm ermöglichen Konferenzen, Seminare und private Feierlichkeiten für bis zu 320 Personen.

Die freundlich und hell gestalteten Räume verfügen über Tageslicht, Klimaanlage und moderne Tagungstechnik.

Restaurant und Unterhaltung

Kulinarisch verwöhnen wir unsere Gäste im Mövenpick Hotel Restaurant mit 140 Sitzplätzen und offener Showküche. Neben kulinarisch wechselnden Themenbuffets werden verschiedene à la carte - Spezialitäten angeboten.

Öffnungszeiten: 06.00 - 23.00 Uhr.

Hotelbar

Die Mövenpick Hotelbar lädt ein zum Entspannen und einer Partie Billard in gemütlicher Atmosphäre, oder einfach nur zum Relaxen nach erfolgreichen Tagungen.

Gerne können Sie unsere internationalen Köstlichkeiten auch in der Bar genießen.

Öffnungszeiten: Montag bis Samstag 17.00 – 01.00 Uhr.

Fitness

Entspannen Sie sich nach einem anstrengenden Arbeitstag in unserer hoteleigenen Sauna, im Dampfbad oder im Fitnessbereich. Die Sauna steht Ihnen kostenfrei zur Verfügung. Genießen Sie eine erholsame Massage in einem unserer Massagesessel oder lassen Sie sich von der Schönheit des Taunus zu einer Naturerkundung anregen.

Parkhaus

Ein kostenpflichtiges Parkhaus mit 200 Stellplätzen ist durch direkten Zugang mit dem Hotel verbunden.



Bankette und Seminare

Konferenzbestuhlung im Erdgeschoss

Raumname	Paradies	Freiheit	Höhenflug	Freiheit I	Freiheit II
Ausstattung					
Grundfläche	301 qm	184 qm	105 qm	92 qm	92 qm
Block/ Tafel	80	5	35	30	0
Parlamentarisch	180	70	50	40	40
U- Form	50	40	35	30	30
Theaterbestuhlung	20	130	85	65	65
Runde Tische	200	70	50	40	40
Stehempfang	200	70	60	50	50
Klimaanlage	x	x	x	x	x
Garderobe	x	x	x	x	x
Tageslicht	x	x	x	x	x
Verdunkelung	x	x	x	x	x
Länge in m	19,2	15,3	13,9	7,6	7,6
Breite in m	15,5	12	7,6	12	12
Höhe in m	3,15	3	3	3	3
ISDN Standardanschluss	1	1	1	1	1
Wireless LAN	x	x	x	x	x



Konferenzbestuhlung im Obergeschoss

Raumname	Aqua- marin	Gold- fluss	Rosen- quarz	Sonnen- stein	Tiger- auge	Dolomit	Berg- kristall
Ausstattung							
Grundfläche	57 qm	52 qm	52 qm	52 qm	52 qm	26 qm	26 qm
Block/Tafel	20	18	18	18	18	10	10
Parlament	24	20	20	20	20	-	-
U- Form	20	18	18	18	18	-	-
Theater- bestuhlung	35	30	30	30	30	-	-
Runde Tische	-	-	-	-	-	-	-
Stehempfang	-	-	-	-	-	-	
Klima- anlage	x	x	x	x	x	x	x
Garderobe	x	x	x	x	x	x	x
Tageslicht	x	x	x	x	x	x	x
Ver- dunkelung	x	x	x	x	x	x	x
Länge in m	8,7	7,6	7,6	7,6	7,6	6,9	6,9
Breite in m	6,5	6,9	6,9	6,9	6,9	3,7	3,7
Höhe in m	2,55	2,55	2,55	2,55	2,55	2,55	2,55
ISDN	x	x	x	x	x	x	x
W-LAN	x	x	x	x	x	x	x



Preisliste Tagungsräume (Angaben in EUR)

Tagungsräume	Größe	Raummiete halbtags bis 4 Stunden	Raummiete ganztags ab 4 Stunden
Paradies	301 qm	EUR 850,00	EUR 1650,00
Freiheit	184 qm	EUR 585,00	EUR 980,00
Höhenflug	105 qm	EUR 370,00	EUR 560,00
Freiheit I	92 qm	EUR 320,00	EUR 495,00
Freiheit II	92 qm	EUR 320,00	EUR 495,00
Aquamarin	57 qm	EUR 205,00	EUR 310,00
Sonnenstein	52 qm	EUR 160,00	EUR 280,00
Tigerauge	52 qm	EUR 160,00	EUR 280,00
Goldfluss	52 qm	EUR 160,00	EUR 280,00
Rosenquarz	52 qm	EUR 160,00	EUR 280,00
Bergkristall	26 qm		EUR 140,00
Dolomit	26 qm		EUR 140,00
Mondstein	26 qm		EUR 140,00
Tageszimmer			EUR 80,00



Mövenpick Meet & Dine
For Meetings with Style
and Banquets with Taste

Tagungstechnik

(Preise gültig ab 01.01.2011)

Standardausrüstung in den Räumen

1 Flip Chart, 1 Pinnwand, 1 Videobeamer, 1 Leinwand, Schreibunterlagen mit Blöcken und Stiften für jeden Teilnehmer

Equipment	Preise pro Tag
Flipchart mit Papier & Stiften	je EUR 20,00
Pinnwand beidseitig bespannt Papier und Nadeln	je EUR 20,00
Moderatorenkoffer	je EUR 25,00
Medienwagen (Monitor mit VHS Rekorder) (Monitor mit DVD Player)	je EUR 80,00 je EUR 80,00
Beschallungsanlage	je EUR 265,00
Kabelgebundenes Mikrofon	je EUR 55,00
Handfunkmikrofon	je EUR 120,00
Clipmikrofon	je EUR 120,00
Rednerpult	je EUR 40,00
Podium (für 6 Personen) max. Größe 8*2m	je EUR 110,00
Leinwand groß	je EUR 110,00

Weiteres technisches Equipment können wir von Fremdfirmen anmieten. Preisauskünfte werden auf Anfrage von unserem Team eingeholt.



Mövenpick Meet & Dine
For Meetings with Style
and Banquets with Taste

Medienkommunikation

Kopien

Fotokopien (Papier)
bis 49 Stück **EUR 0,25**

Fotokopien (Papier)
ab 49 Stück **EUR 0,15**

Folienkopien **EUR 1,00**

Telefon/ Fax

Telefoneinheit **EUR 0,35**

Parken

Tagesticket
(ab 7- 24 Stunden) **EUR 10,00**

Tagesticket
(während der Tagung) **EUR 7,00**

Internetverbindung 2012

Wireless LAN Highspeed Internetzugang ab 10 Personen
Separates WLAN Netz im Tagungsraum
3Mbit/s **EUR 150,00 pro Tag / Netz**
5Mbit/s **EUR 250,00 pro Tag / Netz**

Wireless LAN Highspeed Internetzugang für 4-9 Personen
Separates WLAN Netz im Tagungsraum
3Mbit/s **EUR 75,00 pro Tag / Netz**

Wireless LAN Highspeed Internetzugang für 1 Person
Tagesgast **EUR 15,00 pro Tag**

Wired / kabelgebundener Highspeed Internetzugang
im Tagungsraum
3Mbit/s **EUR 15,00 pro Tag / Netz**
5Mbit/s **EUR 19,00 pro Tag / Netz**



Mövenpick Meet & Dine
For Meetings with Style
and Banquets with Taste

Tagungspauschalen 2012

Tagungspauschale „Business“

Bereitstellung eines Tagungsraums in geeigneter Größe inklusive Standardtechnik, 1 Flipchart mit Papier und Stiften, 1 Metaplanwand, 1 Videobeamer, 1 Leinwand (der Raumgröße entsprechend), Schreibunterlagen mit Blöcken & Stiften für jeden Teilnehmer, Kaffeepause mit süßen & herzhaften Leckereien, frischem Obst, Kaffee und Teeauswahl, Lunchbuffet oder 3-Gang Menü inklusive Mineralwasser und Apfelsaftschorle in unserem Mövenpick Hotel Restaurant.

Halbtags mit einer Kaffeepause

(ab 10 Personen) EUR 46,00 pro Person

Ganztags mit zwei Kaffeepausen

(ab 10 Personen) EUR 53,00 pro Person

Ganztags, inklusive Abendessen in Form eines Buffets oder eines 3-Gang Menüs

(ab 10 Personen) EUR 73,00 pro Person

Tagungspauschale „Comfort“

Alle oben aufgeführten Leistungen der Tagungspauschale „Business“ zusätzlich Mineralwasser und Apfelsaftschorle im Tagungsraum inklusive

Halbtags mit einer Kaffeepause

(ab 10 Personen) EUR 51,00 pro Person

Ganztags mit zwei Kaffeepausen

(ab 10 Personen) EUR 58,00 pro Person

Ganztags, inklusive Abendessen in Form eines Buffets oder eines 3-Gang Menüs

(ab 10 Personen) EUR 78,00 pro Person

Gerne passen wir unsere Tagungspauschalen Ihren individuellen Wünschen an.



Übernachtung mit Tagung

Zimmerausstattung:

Standard:

28qm, ein Kingsize Bett (2x2) oder zwei Twin Betten (1,2x2), Schreibtisch, Bad mit Dusche oder Badewanne, Flatscreen TV, WLAN, Analog- und ISDN-Modemanschluss, Telefon mit Voicemail, Hosenbügler, Minibar sowie eine Kaffee- und Teestation

Superior:

28qm, ein Kingsize Bett (2x2) oder zwei Twin Betten (1,2x2), hochwertige Zimmerausstattung, eine grosse Flasche Wasser steht bei Anreise für Sie bereit, außerdem erhalten Sie einen kuscheligen Bademantel für die Zeit Ihres Aufenthaltes ebenso bietet dieses Zimmer kostenfreies W-LAN sowie eine Kaffee- und Teestation und eine Minibar

2 allergikergerechte Deluxezimmer:

38qm, zusätzlich zur Deluxeausstattung: Parkettboden, Luftbefeuchter, statt eines Sofas eine Stuhl-Sitzgruppe, Wasserbetten, Anti-Allergiker-Bettwäsche

Deluxe:

38qm, zusätzlich zur Standardausstattung Sofa zum Ausziehen, schwenkbarer Schreibtisch, Badewanne, 1 Flasche Wasser bei Anreise, Bademantel während der Zeit Ihres Aufenthaltes, kostenfreies W-LAN, 2 Zimmer mit Wasserbetten

Junior Suite:

42qm auf zwei Etagen verteilt und mit einer Treppe verbunden, hochwertige Ausstattung mit besonderen Vorzügen: unten Wohnbereich mit Parkett, Sofa-Sitzgruppe inklusive Schlafsofa, Bad mit Badewanne; Flatscreen TV, kostenfreies W-LAN, Analog- und ISDN-Modemanschluss, Telefon mit Voicemail, Hosenbügler, Minibar sowie einen Kaffee-/Teekoher, Obergeschoss: Schlafbereich mit Teppich, Flatscreen TV, Telefon mit Voicemail.

Übernachtung mit Tagung

Standard-Kategorie exklusive Frühstück (Montag bis Freitag)

Einzelzimmer	ab	EUR	99,00 pro Nacht
Doppelzimmer	ab	EUR	99,00 pro Nacht
Frühstücksbuffet pro Person		EUR	20,00 pro Person

Standard- Kategorie exklusive Frühstück (Freitag bis Sonntag)

Einzel- und Doppelzimmer	ab	EUR	65,00 pro Nacht
Frühstücksbuffet pro Person		EUR	20,00 pro Person

Die Zimmerkategorie und der Zimmerpreis sind je nach Verfügbarkeit buchbar und gelten nur bei Buchung einer Veranstaltung, ausgenommen Messezeiten.



Mövenpick Meet & Dine
For Meetings with Style
and Banquets with Taste

Fingerfood – Imbiss 1

Kalt

Gefüllte Weinblätter auf Tomaten- Basilikumsauce
Verschiedene Bruschetta Variationen
Gebackener Schafskäse in Pestokruste
Gefüllte Pastetli mit Thunfisch
Antipasti
Oliven, Paprika, Zucchini und Aubergine
Gemüsesticks mit Kräuterquark

Warm

Mini Frühlingsrollen mit Gemüse gefüllt
Mini Pizza mit Salami, Käse und Schinken
Mini Quiche verschieden gefüllt
Dipp
Asiaremoulade, fruchtiges- scharfes Mangochuntney, Süße Chilisauce

Süß

Obstsalat, Rote Grütze mit Vanillesauce
Brownies
Milchreis mit Zimt und Zucker

EUR 20,00

(ab 10 Personen)



Mövenpick Meet & Dine
For Meetings with Style
and Banquets with Taste

Fingerfood – Imbiss 2

Kalt

Mini Warps BBQ und oriental
Aprikosen im Speckmantel
Grönländer Crevetten Cocktail im Glas
Antipasti
Oliven, Paprika, Zucchini und Aubergine
Balsamico- Zwiebeln, Artischockenherzen mit einem Spritzer Zitrone,
Peperoni in Kräuteröl eingelegt
Gemüsesticks mit Kräuterquark

Warm

Pikant-scharfes mariniertes Pangassius– Fischfilet
Partygebäck gefüllt mit Schinken, Käse, Champignons, Lachs
Appenzeller Käsekuchen
Hähnchenfleischspieß mariniert mit Sojasauce, Reiswein und Asiatischen Gewürzen
Mini Frühlingsrollen mit Gemüse gefüllt
Dipp
Asiaremoulade, fruchtiges- scharfes Mangochuntney, Süße Chilisauce

Süß

Crème Caramel
Mousse au chocolat
Verschiedene Blechkuchen
Himbeercrème, süsser Maisgrieß

EUR 23,00

(ab 10 Personen)



Mövenpick Meet & Dine
For Meetings with Style
and Banquets with Taste

Fingerfood – Imbiss 3

Kalt

Cherry Tomaten- Mozzarellaspiesschen
Sonnentrocknete Tomaten mit Frischkäse gefüllt
Grissinis mit Serranoschinken umwickelt
Gefüllter Champignonskopf mit Tatar
Antipasti
Oliven, Paprika, Zucchini und Aubergine
Balsamico- Zwiebeln, Artischockenherzen mit einem Spritzer Zitrone,
Peperoni in Kräuteröl eingelegt
Grönländer Crevetten Cocktail im Glas
Gefüllte Pastetli mit Thunfisch
Datteln in Speckmantel
Gemüsesticks mit Kräuterquark

Warm

Mariniertes Pangasuis Fischfilet mit Limonensaft
Riesengarnelen im Kartoffelnest
Spieße vom Schwein süß - sauer
Hähnchenfleischspieß mariniert mit Sojasauce, Reiswein und Asiatischen Gewürzen
Spieße vom Rind mit Cafe de Paris Butter
Appenzeller Käsekuchen
Mini Frühlingsrollen mit Gemüse gefüllt
Dipp
Asiaremoulade, fruchtiges- scharfes Mangochuntney, Süße Chilisauce

Süß

Gebäckauswahl
Schokoladenobst, Couscous mit Kokos und Vanille,
Tiramisu, Obstsalat mit Maraschino,
Bayrisch Creme im Biskuitmantel.
Rüebli- und Schoggikuchen

EUR 26,00

(ab 10 Personen)



Mövenpick Meet & Dine
For Meetings with Style
and Banquets with Taste

Kleine Köstlichkeiten à la Mövenpick für den Empfang und Zwischendurch

Bitte wählen Sie sich Ihr Brotsortiment aus

Baguettescheiben
Toastbrot
Mini Brötchen
Mini Buttergipferli

belegt mit:

STANDARD

pro Stück

EUR 2,40

Gekochtem oder rohem Schinken
Geräucherter Putenbrust
Luftgetrockneter Mettwurst
Rauchmakrele
Verschiedenen Käsesorten

DELUXE

pro Stück

EUR 3,50

Rauchlachs
Graved Laks
Lachstatar
Geräucherter Babarrie- Entenbrust
Roastbeef
Angemachtem Tatar
Roquefort
Bündner Rohschinken
Bündner Fleisch

½ BELEGTE BRÖTCHEN

pro Stück

EUR 2,60

Gekochtem oder rohem Schinken
Käse
Salami
Rauchmakrele
Zwiebelmett

KÄSE- ISEL

EUR 18,90

Käsewürfel mit Weintrauben, Oliven,
Cornichons und Silberzwiebeln



Mövenpick Meet & Dine
For Meetings with Style
and Banquets with Taste

Warme Snacks

GEFÜLLTE MINIQUICHE

STANDARD pro Stück EUR 2,30

Schinken
Broccoli
Käse
Elsässer Quiche mit Speck und Zwiebel

DELUXE pro Stück EUR 3,40

Frischlachswürfel
Crevetten
Schnecken
Pfifferlinge

MÖVENPICKEREIEN

Mini Frühlingsrollen pro Portion EUR 1,50
mit süß & sauer Sauce

Mini- Pizza pro Portion EUR 2,40

Mini- Croissant pikant gefüllt pro Portion EUR 2,10

Minispießchen pro Portion EUR 4,35
Schwein, Rind oder Geflügel

Crevetten im Kartoffelmantel pro Portion EUR 3,90
mit Chili Dipp

Hähnchen- Filets pro Portion EUR 2,90
mit süß & sauer

Gefülltes Blätterteiggebäck pro Portion EUR 2,50
mit Käse, Lachs, Champignons oder
Schinken-Käse

Obst im Schokoladenkleid pro Portion EUR 1,90

Blechkuchen pro Stück EUR 2,10

Gebäck pro 100g EUR 3,20



Mövenpick Meet & Dine
For Meetings with Style
and Banquets with Taste

Menü, Buffet und Getränkevorschläge

Hessisches Buffet

Allerlei vom Hessischen Metzger Meister

Hauspastete mit Preiselbeeren
„Frankfurter Vittelo“ gekochtes Tafelspitz mit grüner Soße
Wurstsalat und feines Essig Gemüse ,
Hausgebeiztes Lachsfilet mit Grüner Soße,
Geräuchertes Taunus Forellenfilet mit Radieschenschaum ,
Marinierte Heringsfilets mit Apfel und Zwiebeln,
Handkäse mit Musik,
Natürlich hat's auch Senf und echte Butter,
dazu unser Brot frisch aus dem Backofen

Salat- und Eingemachtes dazu

Frisches Gemüs' gar köstlich frisch
Grün' Salat und die Sosz,
Oma's Erdäpfelsalat, Ihr Krautsalat
und noch ein paar mehr

d'Supp

Kartoffelsupp' mit Mettendchen

Aus Pfann & Topf

Kasslersteak, Nürnberger Bratwürstchen
und Mettendchen auf Wonnekraut mit Bratkartoffeln
Rinderroulade g'füllt mit Speck, Essiggurke und Zwiebel
Kartoffelklöße
Knuspriges Zanderfilet auf Wirsing-Erdäpfel
Buntes Gartengemüse

Süßes & Käs'

Unser Lieblings Schokoladenpudding, Beerengrütze mit Vanillesauce
Lauwarmer Frankfurter Brotpudding mit heißem Pflaumenkompott
Herrencreme, Grießpudding,
Mövenpick Eis

EUR 35,00 pro Person

Bei weniger als 30 Personen berechnen wir pro Person einen Aufschlag von EUR 5,00.



Mövenpick Meet & Dine
For Meetings with Style
and Banquets with Taste

Schweizer Buffet

Vorspeisen

Mostbröckli, Bündnerfleisch und –Rohschinken
Salzis mit Melone
Gänseleberterrinen im Baumkuchenmantel
Das berühmte Tatar Tessiner und Greyerzer Art,
Ganzer geräucherter Lachs und Graved Laks mit
Senf- Honig- Dillsauce und Sahnemeerrettich
marinierte Champignons und Austernpilze
Forellenfilets mit Churtsalat,
Kohlsalat nach Seeländer Art,
Emmentaler Kartoffelsalat, Appenzeller Wurstsalat,
Gartenfrische Rohkostsalate und Blattsalate
Dressing & Kondimente

Suppe

Chübissuppä mit seinen Kernen und Öl

Hauptgerichte

Zürcher Gschnezzeltes
Eglifilet nach Art von Nyon - in Haselnuss –Butter gebraten
Kalbsröllchen nach Tessiner Art – gefüllt mit Pilzen
Überbackene Spätzle mit Birnen
Kartoffelauflauf mit Gruyère Käse
Bärner Rösti
Appenzeller Chäsflade

Schneidestation

Roastbeef und gefüllte Chalbsbruscht im Ofen gegart
mit Sauce Bernaise und Jus

Dessert und Käse

Schwizer Chäs

Thurgauer Mostcreme, Meränge mit Nidle und Honig-Schokoladensauce
Toblerronemousse, Caramelköppli, Kirschen in Rotwein, Himbeer –Meränge Creme
Rüebli- und Schoggichueche, Mousse au Choccolat, Mövenpick Eistruhe

EUR 42,00 pro Person

Bei weniger als 30 Personen berechnen wir pro Person einen Aufschlag von EUR 5,00



Mövenpick Meet & Dine
For Meetings with Style
and Banquets with Taste

Buffet Bella Italia

Antipasti freddi

Carpaccio von Rind und Lachs,
Coppa e Prosciutto di Parma
Dazu süße Melone und Grissini
Vittelo tonnato
Gekochte Kalbsnüsschen mit cremiger Thunfischsauce,
Paprika all'olio, Champignonköpfe,
Artischocken, Auberginen
Spaghettisalat, Frutti di Mare Salat,
Insalata caprese
Mozzarella mit Tomaten und frischem Basilikum,
Kalt gepresstes Olivenöl, Meersalz
Insalate fresche
Gartenfrische Rohkost und Blattsalate,
Dressings & Kondimente

Suppe

Zuppa Veneziana
Venezianisches Gemüse – Kräuter Suppe,
Crostini all'olio

Hauptgänge

Rosa gebratener Rinderrücken unter einer Kruste von getrockneten Tomaten
und Barolosauce
Doradenfilet alla Toscana
mit Paprika all'olio und Rosmarin Kartoffeln
Saltimbocca von der Poulardenbrust
im Schinken-Salbei-Mantel gebraten
mit Marsalasauce und südlichen Gemüse mit Gnocchi
Ravioli ripieni con ricotta in brodo
Rucola Pesto und Parmesan

Dolci & Formaggi / Süßes & Käse

Panna cotta, Tiramisù, Crema Ricotta,
Crema Amaretti, Fruchtsalat mit Maraschino,
Marsala crème, Gelati Mövenpick
Scelti formaggi

EUR 43,00 pro Person

Bei weniger als 30 Personen berechnen wir pro Person einen Aufschlag von EUR 5,00.



Mövenpick Meet & Dine
For Meetings with Style
and Banquets with Taste

Mövenpick Buffet „ Around the World“

Vorspeisen & Salate

Mövenpick Rauchlachs mit Sahnemeerrettich
Norwegischer Graved Lachs mit Senf Dillsauce
Grönländer Crevetten Thousand Islands
Original Sushi mit Wasabi und Soja Sauce
Hohenloher Rinderrücken mit Frankfurter grünen Soße
Wildterriner und geräucherte Entenbrust mit Sauce Cumberland
Italienische Rinder Carpaccio mit Pesto, Rucicola und Parmesan
Schinken aus drei Ländern mit Melone

Reichhaltiges Mövenpick Salatbuffet
mit gartenfrischen, knackigen Blatt- und Rohkostsalaten,
Süßkartoffel-, Tabouleh-, Kichererbsen und Caesar's Salat
dazu raffinierte abgeschmeckte Dressings:
Haus, Rose Island, Balsamico

Suppe

Tomatisierte Kraftbrühe
mit Basilikum-Quark-Klößchen

Hauptgänge

Argentinische Black Angus Roastbeef
und Kalbsrücken mit Sauce Béarnaise
Gratin Dauphinoise

Gegrillter Red Snapper mit Asiagemüse, Basmatireis
Tortelli gefüllt mit Ricotta dazu
Rucola, Pesto und Parmesan
Gemüse vom Markt

Käse & Dessert

Internationale Käseauswahl
Brotauswahl und Butter

Mövenpick Ice Cream, Tiramisu, Himbeergratin
Trilogie von Mousse, Crème Caramel, NY Cheesecake
Exotischer Fruchtsalat

EUR 47,00

Bei weniger als 30 Personen berechnen wir pro Person einen Aufschlag von EUR 5,00.



Mövenpick Meet & Dine
For Meetings with Style
and Banquets with Taste

Menüauswahl

Kreieren Sie Ihr eigenes Menü.

Vorspeisen

Dreierlei aus der Schweiz Beef Tatar, Bündnerfleisch und kleines Käsefodue	EUR 12,80
Duett von Graved- und Rauchlachs an einem Salatbouquet mit Sahnemeerrettich und Dill-Senfsauce	EUR 13,50
Carpaccio „klassisch“ vom Rind mit frischem Ruccola, Pestoschaum und Parmesan	EUR 13,00
Geräucherte Entenbrust mit Birnenchutney an frischen Blattsalaten	EUR 13,00
Sülze vom Tafelspitz mit Frankfurter Grüner Soße	EUR 12,00
Marinierter grüner Spargel mit Flusskrebs- Frischkäseterrine an Mesclun Salat	EUR 12,50
Schafskäse Wan Tan an einem Rucola-Radiccio- Salat mit Chiliblanching und gerösteten Pinienkerne	EUR 12,50

Suppen

Tomatencremesuppe mit Pestosahne	EUR 4,20
Frankfurter 7-Kräutersuppe mit Lachsklößchen	EUR 4,80
Doppelte Kraftbrühe mit Griesklößchen	EUR 4,80
Basilikumschaumsuppe mit Tomatensorbet	EUR 5,20
Kokos-Curryrahmsuppe mit Hähnchen Yakitori	EUR 5,20

Zwischengerichte

Perlgraupenrisotto mit gebratenem Kabeljaufilet im Speckmantel	EUR 14,50
Zitronentagliolini mit gegrillten Scampis, Ketakaviar auf einer Krustentiersauce	EUR 17,80
Kalbsfricassé mit grünem Spargel im Blätterteigpastetchen	EUR 13,20
Mille feuille von Pasta und Mittelmeergemüse mit Grand Padano	EUR 12,50



Mövenpick Meet & Dine
For Meetings with Style
and Banquets with Taste

Hauptgerichte Fleisch

Saltimbocca von der Poulardenbrust mit Salbei und Knochenschinken,
auf Balsamicojus serviert mit gegrillten Tomaten und Pilzrisotto **EUR 17,00**

Argentinisches Entrecôte vom Angus Rind
in einer Kräuterkruste auf Burgundersauce
dazu feine Speckböhnchen und Pommes Macaire **EUR 23,50**

Medallions vom Spanferkel auf Kartoffel-Kräuter-Stampf mit Wirsingstrudel
und Kümmeljus **EUR 19,50**

Kalbscrepinette mit Pesto, an gegrilltem Gemüse
dazu Tagliolini und Tomatenconfit **EUR 22,00**

Hauptgerichte Fisch

Kross gebratenes Saiblingfilet
auf Kartoffel-Zucchinipätzchen an Safranschaum **EUR 19,80**

Crevettenspieß „Danieli“ mit Café de Paris gratiniert
auf Blattspinat mit Basmatireis **EUR 20,50**

Lachsmedallions unter der Wasabi-Kruste
auf Gurken-Dillgemüse, dazu Kartoffeln
und Noilly Prat-Sauce **EUR 19,50**

Kotelett vom Seeteufel auf Flußkrebbrisotto
dazu Romanesco und Hummerschaum **EUR 22,00**

Hauptgericht Vegetarisch

Gefüllte Kartoffel Crêpe mit Jahreszeitlichem Gemüse
und Champignons a la crème **EUR 13,50**

Spaghetti Mediterrane
mit Oliven, Artischocken, Basilikum, Rucola und Schafkäse **EUR 12,50**



Mövenpick Meet & Dine
For Meetings with Style
and Banquets with Taste

Dessert

Terrine von dreierlei Schokoladenmousse an Beerengrütze	EUR 7,50
Crème Brûlée von der Minze mit Mövenpick Schokoladeneis	EUR 7,50
Ananascarpaccio mit Batida Sabayone und Kokosparfait	EUR 8,50
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Mangosalat und Mövenpick Vanilleeis	EUR 8,00
Crème Caramel mit Espresso-Krokanteis	EUR 7,50
Mövenpick Dessertvariation	EUR 9,50



Mövenpick Meet & Dine
For Meetings with Style
and Banquets with Taste

Flaschenweine

Bottled Wine

Weißweine

0,75 l Fl.

Schweiz

Wallis

2008 Fendant „Les Grenouilles“

EUR 24.50

Caves Mövenpick

Rassiges Bukett mit elegantem Feuersteinton,
entgegenkommend im Mund, samtig im Nachhall.

Deutschland

Mosel

2007 Gutsriesling

EUR 19.00

Riesling Qualitätswein, trocken

Weingut Heinz Schmitt

Intensiv fruchtiger Riesling, belebende Weinsäure, perfekte Harmonie.

2007 Gutsriesling

EUR 20.00

Riesling Qualitätswein, halbtrocken

Weingut Heinz Schmitt

Intensiv fruchtiger Riesling, belebende Weinsäure,
dezente Süße, perfekte Harmonie.

2007 Saar Riesling Fuder 13

EUR 29,50

Qualitätswein trocken

Weingut Van Volxem

Duft nach flüssigem Schiefer, tief rauchig und mineralisch,
unterlegt mit feinherber Zitrusfrucht und ätherischen Noten.
Wechselnde Aromen, mal Pfirsich, mal Mirabelle, gefolgt
von einem Strauß Wiesenkräutern. Die Textur des Weines
ist cremig, die Struktur schlank und muskulös zugleich,
das Finale lang und salzig. Ein toller Wein !

Rheingau

2008 Schloss Vollrads

EUR 25.00

Riesling Kabinett, trocken

Weingutsverwaltung Schloss Vollrads

Säurebetonter, typischer Rheingau – Riesling der besten Art.
mit pikanten Zusammenspiel von Frucht und Säure.



Mövenpick Meet & Dine
For Meetings with Style
and Banquets with Taste

Flaschenweine

Bottled Wine

Weißweine

0,75 l Fl.

Rheingau

2007 Schloss Vollrads

EUR 49,00

Riesling trocken

Grosses Gewächs

Mit dem nach An- und Ausbaukriterien aus klassifizierten Lagen gewonnenen „Ersten Gewächs“ stellt Schloss Vollrads individuelle Weinpersönlichkeiten vor, die ein Spiegelbild ihrer Herkunft sind und die Frucht des Rieslings mit der Mineralität der Vollradser Böden in beeindruckender Weise verbinden.

Baden

2008 Heger Grauburgunder

EUR 26,00

Qualitätswein trocken

Die Grauburgunder Joachim Hegers sind alljährlich ein schier unnachahmliches Wein-Vergnügen!

Exotische Früchte, Aprikosen, Mangos und Melone entdeckt man im Bukett. Cremige Textur am Gaumen mit beeindruckender Länge im Nachhall.

Ein Grauburgunder von kompromissloser Qualität.

Franken

2008 Iphöfer Kronsberg

EUR 19,00

Silvaner Qualitätswein, trocken

Weingut Hans Wirsching

Der typischste aller Frankenweine, von dem wohl besten Produzenten für Silvanerweine,

feine Säure, sehr ausgewogen und voller Harmonie.

Pfalz

2008 Weißburgunder

EUR 23,00

Kabinett, trocken

Weingut Pfeffingen, Fuhrmann-Eymael

Frische spritzige Art, Duft von Aprikosen und Mandeln, animierende aber dezente Säure.

Als Essensbegleiter ideal – ein absoluter Allrounder, lecker!



Mövenpick Meet & Dine
For Meetings with Style
and Banquets with Taste

Flaschenweine

Bottled Wine

Frankreich

0.75 l Fl.

Burgund

2003 Chablis 1er Cru A.C. „Montmains“

EUR 24,00

Domaine Jean-Marc Brocard

Jean-Marc Brocard Weine zeigen eindeutig seine Handschrift.

Sein Stil unterscheidet sich von anderen Winzern.

Brocard verzichtet auf den Ausbau der Weine im Eichenholzfass,

da für ihn das Holzparfum die subtilen Aromen der Trauben überlagert.

2007 Chablis A.C.

EUR 37, 00

Domaine William Févre

William Févres Weine zeigen eindeutig seine Handschrift. Sein Stil

unterscheidet sich von anderen Winzern. Févre verzichtet auf den Ausbau

der Weine im Eichenholz, da für ihn das Holzparfum die subtilen Aromen

der Traube überlagert.

2007 Pouilly Fuisse A.C.

EUR 49,00

Domaine C. Cordier

Helles Gelb mit grünen Reflexen, frische Aromen von gelben Früchten.

Rassige Mineralität, saftige Fruchtfülle, lebhafte Säurestruktur,

geschmeidig mit angenehmen Schmelz. Harmonisch und ausgewogen.

Loire

2007 Sauvignon Blanc Petit Bourgeois V.D.P

EUR 19.00

Domaine Henri Bourgeois

Helles Gelb. In der Nase ein wenig Gras, frische Blüten und ein

hauch von erdigen Substanzen.

Am Gaumen frisch, lebhaft mit der Sauvignon typische Johannisbeernote.

2008 Pouilly Fumé A.C.

EUR 26.00

Seguin Père & Fils

Der Pouilly Fumé hebt sich durch seine Fruchtigkeit und Würze

von seinem Nachbar dem Sancerre ab, der aus derselben Rebsorte,

Sauvignon Blanc erzeugt und unter gleichen Bedingungen hergestellt

wird. Seinen für ihn typischen Geschmack mit Nuancen von Akazienblüten,

Johannisbeeren und Ginster sowie seine Ausgewogenheit, Harmonie und

Länge macht diesen Wein zu einem idealen Essensbegleiter.



Mövenpick Meet & Dine
For Meetings with Style
and Banquets with Taste

Flaschenweine

Bottled Wine

Frankreich

0.75 l Fl.

2006 Sancerre „Les Baronnes“ A.C.

EUR 17.00

Domaine Henri Bourgeois
Klassischer Sauvignon Blanc von einem der besten
Produzenten an der Loire.

2008 Sancerre „Les Baronnes“ A.C.

EUR 29.00

Domaine Henri Bourgeois
Klassischer Sauvignon Blanc von einem der besten
Produzenten an der Loire.

Italien

Friaul

2008 Chardonnay Grave del Friuli D.O.C.

EUR 19.00

Il Cavaliere di Bertolo
Der Wein zeigt sich mit einer vollen, fruchtbetonten Nase,
die von reifer Frucht geprägt ist.

2008 Pinot Grigio Collio D.O.C.

EUR 25.70

Fratelli Pighin
Dieser Pinot Grigio zeichnet sich durch feine Aromen,
schöne Frucht und durch einen anhaltenden Nachgeschmack aus.

Piemont

2008 Gavi di Gavi „La Chiara“ D.O.C.G.

EUR 26.00

Azienda Agricola la Chiara
Dezent im Barrique ausgebaut, lebendige Frische,
trocken im Geschmack, zartes Mandelaroma.

Toskana

2008 Bianco Vergine D.O.C.G.

EUR 19.00

Renzo Masi
Sein Duft ist einladend, zart und frisch.
Am Gaumen entfalten sich seine jugendlichen Aromen.



Mövenpick Meet & Dine
For Meetings with Style
and Banquets with Taste

Flaschenweine

Bottled Wine

Übersee

0.75 l Fl.

2008 Chardonnay Estate

EUR 24.50

Errazuriz, Casablanca Valley, Chile

In der Nase dominieren tropische Früchte wie Ananas, Papaya und Passionsfrucht, am Gaumen kommen Zitrusfrüchte und eine leichte Röstnote hinzu. Die Struktur dieses noblen Speisenbegleiters ist durch die Spannung zwischen Säure und Cremigkeit gekennzeichnet.

Roséweine

Deutschland

2008 Paffenweiler

EUR 17,50

Spätburgunder Weißherbst, Kabinett

Markenrädlerland, Baden

Dieser Rosé ist unglaublich Fruchttintensiv.

In der Nase Erdbeeren und Amarenakirschen.

Am Gaumen Waldbeeren, schmelzend und weich

Spanien

Navarra D.O.

2007 Rosado Cabernet Sauvignon

EUR 18.00

Bodegas Orvalaiz

Das intensive, feinfruchtige Bukett erinnert an reife Erdbeeren

und Himbeeren. Am Gaumen präsentiert er sich saftig und fruchtbetont.



Mövenpick Meet & Dine
For Meetings with Style
and Banquets with Taste

Flaschenweine

Bottled Wine

Rotweine

Deutschland

0.75 l Fl.

Pfalz

2008 Dornfelder

EUR 20.00

Qualitätswein, trocken

Forster Winzerverein

Sehr kraftvoll, trocken mit einer ausgewogenen Frucht und wenig Säure. Am Gaumen rote Beerenfrüchte.

Rheinhessen

2007 Spätburgunder & St. Laurent

EUR 20,00

Qualitätswein trocken

Weingut Becker Landgraf

Ein fruchtig, unkompliziertes Cuvée. Rubinrot mit süßlichem Duft nach roten Früchten und schwarzen Johannisbeeren.

Trocken mit einer weichen Säure präsentiert er sich vollmundig und harmonisch samtig.

Baden

2007 Merdinger Bühl

EUR 25,50

Spätburgunder, trocken

Weinhaus Joachim Heger Weingut Dr.

In der Nase Aromen von Süßkirschen und Holzwürze.

Am Gaumen trocken elegant mit leichten Anklängen von Johannisbeeren und Heidelbeeren. Im Abgang feine Sandelholznoten. Feiner samtiger Körper.

Schweiz

Wallis

2007 Dôle "La Mouette"

EUR 26.00

Selection Mövenpick

Der Wein degustiert sich fein und elegant mit einem subtilen, aromatischem Bouquet.



Mövenpick Meet & Dine
For Meetings with Style
and Banquets with Taste

Flaschenweine

Bottled Wine

Frankreich

0.75 l Fl.

Burgund

2007 Bourgogne Pinot Noir A.C.

EUR 33.00

Domaine B. Bachelet

Dunkles, herzkirschrotes Kleid, schöner Duft von schwarzen Johannis- Himbeeren. Mineralischer Geschmack, gestützt aus Aromenvielfalt aus Waldbeeren und Leder. Harmonischer Abgang.

Côtes du Rhône

2005 Côtes du Rhône A.C.

EUR 17.00

Domaine de la Baranière

Dieser Wein ist ein fruchtbetonter, süffiger Rotwein. Sein Bukett wird getragen von Beerenaromen und Kräutern.

2006 Châteauneuf du Pape A.C. „Clos du Pape“

EUR 59.00

Domaine Paul Avril

Clos des Papes gehört zu den elegantesten Châteauneuf-du-Pape Weinen, die Frucht ist deutlich von Cassis- und Schwarzkirschen geprägt.

Bordeaux

2005 Château la Commanderie de Queyret

EUR 20.00

Bordeaux Superieur A.C.

Duftiges Bukett von würzigem Eichenholz, reicher Johannisbeerfrucht und Pflaumen

2005 Château Cote de Baleau

EUR 55.00

Grand Cru, St.Emilion A.C.

Sehr dunkles Granat-Lila. Reifes, nach Pflaumenkompott duftendes Bouquet, ausladend, schöne Süsse zeigend. Im Gaumen füllig, weich, rund und schmeichelnd, schwarzbeerige dichte Frucht, feinsandige Tannine.



Mövenpick Meet & Dine
For Meetings with Style
and Banquets with Taste

Flaschenweine

Bottled Wine

Italien

0.75 l Fl.

Piemont

2005 Barbera D`Asti D.O.C.G.

EUR 32.00

In Pectore Tenuta Garetto

Sauerkirsche, Sandelholz sind fordernd, animierend. Nicht überladen, sondern kraftvoll, elegant und durstig machend.

2004 Barolo D.O.C.G.

EUR 64,50

Serralunga d'Alba

Fontanafredda

Komplexe Kirscharomen und dunkle Beerenfrüchte – alles untermalt von zarten Rosendüften und Gewürzen mit ätherischen Komponenten. Am Gaumen elegant und dicht zugleich, mit fein gewobenem Tannin, viel Frucht und perfekter Säurestruktur.

Toskana

2007 Chianti Classico D.O.C.G.

EUR 24.00

Badia a Coltibuono

Aus den typischen Chianti – Rebsorten Sangiovese, Canaiolo und Colorino von 25-40 Jahren alte Rebstöcken gekeltert und in Eichenholzfässern ein Jahr ausgebaut ist dieser Wein ein echter Klassiker.

2005 Vino Nobile di Montepulciano D.O.C.G.

EUR 36.00

Azienda Agricola Poliziano

Ein konzentrierter und doch harmonischer Vino Nobile.

Der Duft von dunklen Früchten, Pflaumen und süßen Röstaromen strömt aus dem Glas. Am Gaumen dann mollige Fülle, harmonische Tannine und ein feiner Nachhall.

2004 Brunello di Montalcino DOCG

EUR 79,00

Poggio Antico

Poggio Antico gehört zu den berühmten Gütern des Gebiets.

Die Trauben stammen aus den jüngeren Anlagen. Weil die Reben in einer Höhe von durchschnittlich 450 Metern wachsen, zeichnet sich dieser Rosso durch große Eleganz aus. Rote Frucht und Johannisbeere, etwas Unterholz, ein straffes Gerbstoffgerüst, langer Abgang



Mövenpick Meet & Dine
For Meetings with Style
and Banquets with Taste

Flaschenweine

Bottled Wine

Italien

0.75 l Fl.

2004 Chianti Riserva „Collezione Giubileo“ DOCG

EUR 23.00

Renzo Masi Toscana, Italien

In der Nase betörende Aromen vollreifer Sauerkirschen und Pflaumen im Hintergrund feine Gewürze und eine Spur Sandelholz.

Abruzzen

2005 Montepulciano d’Abruzzo Fonteluna DOCG

EUR 19.00

Vinicola Bove

Große Vielfalt von Duft und Geschmack. Weiche Fruchtnoten.

Spanien

2004 Lorinon Reserva

EUR 31.00

Bodegas Breton, Rioja D.O.

In der Nase Johannisbeer- und Pflaumenaromen, am Gaumen eine gute Balance zwischen gut eingebundenen Holztönen und Brombeernoten.

2005 Septentrion

EUR 27.00

Bodegas Orvalais, Navarra D.O.

Im Mund dunkle Beeren, Feigen und saftige, leichte süßliche Tannine. Ein Wein, der bereits jetzt größtes Trinkvergnügen bereitet.

2003 Dehesa la Granja Vina Claudia

EUR 28,50

Bodegas Alejandro Fernández, Castillay Leon,

Überbordendes Aromenspiel von reifen, dunkle Waldbeeren, Amarenakirschen, Mokka und Zartbitterschokolade. Am Gaumen dicht, sehr komplex mit beeindruckendem Körper, die geschmeidigen Tannine perfekt integriert.



Mövenpick Meet & Dine
For Meetings with Style
and Banquets with Taste

Flaschenweine

Bottled Wine

Übersee

0.75 l Fl.

2006 Cabernet Sauvignon „Valley Oaks“

EUR 24.00

Fetzer Vineyards, Redwood Valley, Kalifornien
Kirsche, Beeren und Gewürze dominieren den Geruch
und Geschmack dieses komplexen Weines.

2006 Zinfandel „Valley Oaks“

EUR 26, 00

Fetzer Vineyards, North Coast, Kalifornien
Trocken weich mit viel Fruchtspiel wie rote Beeren
und Trockenpflaumen.
Die Frucht steht hier im Vordergrund.

2007 Red Knot Shiraz-Shingleback

EUR 23,50

MC Laren Vale, Australien
Tiefrote Farbe mit violetten Reflexen, in der Nase
Feinwürzig und mit Fruchtassoziationen von Holunder
und Zwetschge. Im Mund mittelkräftig, feine Struktur
und viel Frucht. Im Finish rund und saftig mit toller
Persistenz am Gaumen.

2008 Carmenère / Cabernet Sauvignon

EUR 26.00

Errázuriz Estate, Aconcagua Valley, Chile
Schon jetzt mit sehr großem Genuss zu trinken, weich, rund,
ausgewogen, der Alkohol ist sehr gut eingebunden.

Wein des Jahres 2011

EUR 29,00

2009 Etoile du Sud 4.20 8.20 29.00

Côtes du Roussillon Villages AOC, Calvet-Thunevin

Korinthen und reife Brombeeren in der tiefgründigen Nase,
schwarze Kirschen, Birnenbrot und feine Cassisnoten dahinter,
typische Grenachesüße ausstrahlend. Samtiger Gaumenfluss
mit beeindruckendem Fruchtdruck, viel Pflaumen und Kirschenpüree,
gut eingebundene Tannine und geleeartiges Extrakt
in der saftigen Mitte, rotbeeriger Frische, bis ins Finale
immer wieder neue Aromen zeigend und samtig-weich ausklingend



Mövenpick Meet & Dine
For Meetings with Style
and Banquets with Taste

Champagner & Schaumweine

Frankreich

0.375 l Fl.

0,75 l Fl.

Champagne Brut

EUR 26.60

EUR 47.00

Cuvée Mövenpick 1er Cru

Dieser für Mövenpick gefüllte Champagner ist voller Harmonie und Ausgewogenheit, frisch und angenehm trocken. Mit seiner eleganten Art ist er ein idealer Aperitif.

Pol Roger Brut

EUR 79.00

Ein ausdrucksstarker Tropfen mit seinem kräftigen Körper und Aromen, die an Nüsse, Honig und Buskuit erinnern, eignet er sich perfekt als Aperitif und als Begleiter zu Schalentieren und Meeresfrüchten.

Frankreich

Loire

Crémant Tresor Rosé Brut

EUR 39.00

Méthode traditionnelle Classique

Bouvet-Ladubay, Saumur

Sehr klarer, animierender Duft nach Äpfeln und roten Beeren
Zartfruchtig im Mund, feines Mousseux,
eleganter Stil sehr harmonisch und zart hefig.

Italien

Prosecco Spumante DOC Brut

EUR 34.00

Contarini

Ein hell schillernder Schaumwein mit minutenlangem Perlung und subtiler Frucht. er zeigt einen eleganten Nerv und besitzt eine zarte, nach Äpfeln duftende Nase.

Prosecco Colli Nobili

EUR 17,50

Contarini, Venetien, Italien

Ein blitz sauberer Prosecco mit viel Frische und Frucht.

Deutschland

Oppmann Schloß Würzburg

EUR 23.00

Sektkellerei Oppmann

Frischer und appetitanregender Sekt aus herben und fruchtigen Grundweinen der Anbauggebiete Rheinhessen, Penedés und der Emilia Romagna. Spritzig, temperamentvoll, dabei wenig und harmonisch.



Mövenpick Meet & Dine
For Meetings with Style
and Banquets with Taste

Champagner & Schaumweine

Deutschland

0,75l Fl.

Oppmann Privat Extra Dry

EUR 29.00

Sektkellerei Oppmann

Diese Sektspezialität wird geprägt durch ein leichtes florales Bukett mit vielschichtigen Fruchtnuancen und dezent an Pfirsich erinnerndes Aroma.

Alkoholfreie Getränke

Bad Brückenauer Gourmet, medium	0.25l	EUR	2.50
	0.5l	EUR	4.10
	0.75l	EUR	5.30
Bad Brückenauer Gourmet, still	0.25l	EUR	2.50
	0.5l	EUR	4.10
	0.75l	EUR	5.30
Bad Brückenauer Apfelsaftschorle	0.2l	EUR	2.50
	0.5l	EUR	4.10
Vittel – Stille Quelle	0.25l	EUR	2.80
	0.5l	EUR	4.30
	1.0l	EUR	5.50
Coca Cola ①⑤	0.2l	EUR	2.60
Fanta ①②	0.2l	EUR	2.60
Sprite ②	0.2l	EUR	2.60
Coca Cola light ①②③⑤	0.2l	EUR	2.60
	0.4l	EUR	3.80
Schweppes			
Bitter Lemon ②④	0.2l	EUR	2.70
Ginger Ale ①	0.2l	EUR	2.70
Tonic Water ②④	0.2l	EUR	2.70



Mövenpick Meet & Dine
For Meetings with Style
and Banquets with Taste

Alkoholfreie Getränke

Säfte

Multivitaminsaft, Vaihinger	0.2l	EUR	2.70
Cranberry, Vaihinger	0.2l	EUR	2.70
Traubensaft, Vaihinger	0.2l	EUR	2.70
Tomatensaft, Vaihinger	0.2l	EUR	2.70
Orangensaft, Vaihinger	0.2l	EUR	2.70
Grapefruitsaft, Vaihinger	0.2l	EUR	2.70
Kirschsaft, Vaihinger	0.2l	EUR	2.70
Maracujasaft, Vaihinger	0.2l	EUR	2.70
Ananassaft, Vaihinger	0.2l	EUR	2.70
Apfelsaft, Vaihinger	0.2l	EUR	2.70
Bananensaft, Vaihinger	0.2l	EUR	2.70
Orangensaft, frisch gepresst	0.2l	EUR	3.90
	0.4l	EUR	5.70

Biere

Radeberger Pils vom Fass	0.25l	EUR	2,80
	0.4l	EUR	4,10
Becks vom Fass	0.25l	EUR	2,80
	0.4l	EUR	4,10
Becks Alkoholfrei	0.33l	EUR	3.00
Radler	0.25l	EUR	2.80
	0.4l	EUR	4,10
Franziskaner Hefeweizen, hell	0.5l	EUR	4.50
Franziskaner Hefeweizen, dunkel	0.5l	EUR	4.50
Franziskaner Hefeweizen, kristall	0.5l	EUR	4.50
Franziskaner Hefeweizen, hell, Alkoholfrei	0.5l	EUR	4.50
Braumeisters Kraftmalz	0.33l	EUR	2.60
Krusovice Cerné, Schwarzbier	0.5l	EUR	4.50

Typisches aus Hessen

Possmann Apfelwein	0.25l	EUR	2.10
	0,5l	EUR	5,00



Mövenpick Kaffee und heiße Getränke

Tasse	
Mövenpick Kaffee	EUR 2.70
Mövenpick Kaffee entcoffeiniert	EUR 2.70
Mövenpick Espresso	EUR 2.50
Doppelter Espresso	EUR 3.00
Espresso Macchiato	EUR 2.70
Cappuccino	EUR 3.00
Milchkaffee	EUR 3.50
Latte Macchiato	EUR 3.50
Latte Macchiato mit Flavour: Schokolade, Haselnuss, Mandel Cocos, Karamel	EUR 4.00
Heiße Schokolade mit Sahne	EUR 3.50
	Glas 0,2l
Heiße oder kalte Milch	EUR 1.50
Heiße Zitrone	EUR 1,50

Für Liebhaber erlesener Teesorten bieten wir Ihnen Tee aus dem Traditionshaus Ronnefeldt

Ronnefeldt Tee	Kännchen EUR 4.00
Nurbong – Darjeeling	hell, lieblich und von zartem, blumigem Aroma
Jungpana-Darjeeling	ein Spitzengewächs, blumige Eleganz und vollmundig-köstlich
Mokalbarie –Assam	Ein extravaganter Tee voll Würze, kernig und malzig.
English Breakfast	Ceylon, eine fruchtig-spritzige Mischung
Earl Grey -Darjeeling	mit Bergamotte aromatisiert, kräftig und intensiv
Morgentau	mit Kornblumen und Rosenblüten aromatisierter grüner Tee
Greenleaf	grüner Tee aus dem indischen Hochland, feinfruchtige Aromen
Green Dragon	grüner Tee, handgepflückt leicht herb aber erfrischend
Jasmine Tee	liebliches Aroma frisch gepflückter Jasminblüten
Mint & Fresh	typische Pfefferminze mit Lemongras
Fruity Camomile	Kräutertee mit leichter Süße von Orangenblüten
Sweet Berries	Aromatisierter Früchtetee mit Erdbeer-Himbeergeschmack
Cream Orange	Roibosh mit Vanille-Orangen Geschmack
Fitness	Kräutermischung mit Minze und Anis

Heißgetränke

Grog mit Pott Rum 4 cl	EUR 3.50
Glühwein (nur in der kalten Jahreszeit)	0.2l EUR 2.30



Mövenpick Meet & Dine
For Meetings with Style
and Banquets with Taste

Anfahrt zum Mövenpick Hotel Frankfurt Oberursel

Anreise mit dem Auto

Aus Richtung A5:

1. Über die A5 bis zum Bad Homburger Kreuz. 2. Wechseln auf die A661 Richtung Bad Homburg/ Oberursel. 3. Abfahrt Oberursel Stadtmitte.

Aus Richtung A3 (Osten):

1. Über die A3 bis zum Offenbacher Kreuz. 2. Wechseln auf die A661 Richtung bad Homburg/ Oberursel. 3. Abfahrt Oberursel Stadtmitte.

Aus Richtung A3 (Westen):

Über die A3 bis zum Wiesbadener Kreuz. 2. Wechseln Sie auf die A66 Richtung Frankfurt. 3. Am Nordwestkreuz Frankfurt wechseln Sie auf die A5 Richtung Kassel/ Hannover bis zum Bad Homburger Kreuz. 4. Wechseln Sie auf die A661 Richtung Bad Homburg/ Oberursel. 5. Abfahrt Oberursel Stadtmitte.

In Oberursel:

Orientieren Sie sich in Richtung Oberursel- bzw. Industriegebiet Süd. 2. Folgen Sie der Beschilderung Mövenpick Hotel.

Von Frankfurt Innenstadt:

Über die Miquellallee, Richtung A5 bis zur Anschlussstelle A66 „Frankfurt- Miquelallee“. 2. Hier Richtung Nordweststadt/ Ginnheim/ Oberursel abbiegen. 3. In Oberursel folgen Sie der Beschilderung Mövenpick Hotel.

Anreise mit der Bahn

Per S- Bahn vom Hauptbahnhof Frankfurt

Mit der S 5 in Richtung Friedrichsdorf bis Oberursel / Stierstadt (Fahrzeit ca. 15 min)
Kostenfreies Shuttle- Taxi zum Hotel (Rufsäule an der Station).
Kostenfreier Shuttle vom Hotel zur S-Bahn Station Oberursel/Stierstadt
Von der Station bis zum Hotel 10 min Fußweg.

Per S- Bahn vom Flughafen Frankfurt

Mit der S 8 bis zum Hauptbahnhof (Fahrzeit 12 min), von dort mit der S5 Richtung Friedrichsdorf bis Oberursel / Stierstadt (Fahrzeit ca. 15 min).
Kostenfreies Shuttle- Taxi zum Hotel (Rufsäule an der Station).
Kostenfreier Shuttle vom Hotel zur S-Bahn Station Oberursel/Stierstadt
Von der Station bis zum Hotel 10 min Fußweg.

Mit der U- Bahn von der Hauptwache (Frankfurt Stadtmitte)

U3 Richtung Oberursel/ Hohemark bis Oberursel Bommersheim (Fahrzeit ca. 22min). 10 Minuten Fußweg bis zum Hotel.

Kontakdaten



Mövenpick Meet & Dine
For Meetings with Style
and Banquets with Taste

Mövenpick Hotel Frankfurt/Oberursel
Zimmersmühlenweg 35
61440 Oberursel
Germany

Rezeption:

Phone +49 6171 5000
Fax +49 6171 500 600
Email hotel.frankfurt.oberursel@moevenpick.com

Veranstaltungsabteilung:

Ansprechpersonen: **Frau Babett Möritz**
Frau Christiane Müller

Phone +49 6171 500 603 / 605
Fax +49 6171 500 606
Email babett.moeritz@moevenpick.com
christiane.mueller@moevenpick.com