

Vielfältig + köstlich: unsere Buffets.

Italienisches Buffet.

Mittwochs, von 18.30 bis 22.30 Uhr.

EUR 26,50 pro Person, vom 11. Januar bis 27. Juni.

Schweizer Buffet.

Freitags, von 18.30 bis 22.30 Uhr.

EUR 26,50 pro Person, vom 6. Januar bis 29. Juni.

Schlemmer Buffet.

Samstags, von 18.30 bis 22.30 Uhr.

EUR 26,50 pro Person, vom 7. Januar bis 30. Juni.

Sonntagsbrunch Buffet.

Sonntags, von 11.30 bis 14.30 Uhr.

EUR 29,00 pro Person, ab dem 8. Januar.

Unser Serviceteam freut sich auf Ihre Reservierung.
Täglich von 6.00 bis 23.00 Uhr, Tel +49 6171 500 615.



Mövenpick Hotel Frankfurt/Oberursel
Zimmersmühlenweg 35, 61440 Oberursel, Deutschland
Tel +49 6171 5000, Fax +49 6171 500 600
hotel.frankfurt.oberursel@moevenpick.com, www.moevenpick-frankfurt-oberursel.com

Änderungen vorbehalten



Mövenpick Hotels & Resorts
serviert exklusiv erlesenen
Mövenpick Fairtrade Kaffee


MÖVENPICK
Hotel Frankfurt | Oberursel

Passionately Swiss.™

Januar bis Juni 2012

www.moevenpick-hotels.com

Kaffee: einfach fair + noch besser.

*“Drei Dinge gehören zu einem guten Kaffee:
erstens Kaffee, zweitens Kaffee
und drittens nochmals Kaffee.”*

Alexandre Dumas

Genuss pur in exquisiter Qualität: **Mövenpick Fairtrade Kaffee**. Erlesene und sorgfältig verarbeitete Arabica- und Robusta-Bohnen verleihen ihm seinen ausgewogenen und gehaltvollen Geschmack. Das unabhängige Fairtrade-Siegel gibt Ihnen darüber hinaus die Sicherheit, dass dieser besondere Kaffee die strengen internationalen Standards für Fairen Handel erfüllt.

Fair gehandelt, mit Sorgfalt
für Sie zubereitet.

Ihr Mövenpick Kaffee Experte

Jürg Wittwer



Mövenpick Hotels & Resorts
serviert exklusiv erlesenen
Mövenpick Fairtrade Kaffee

Weitere Informationen über den Fairen Handel unter www.info.fairtrade.net



Kulinarische Freuden + Genuss.

Weitere Informationen über den Fairen Handel unter www.info.fairtrade.net

Januar und Februar

Rösti: rund + knusprig.

Probieren Sie das Schweizer Nationalgericht in bewährter Art oder in neu kreierten Variationen – immer wieder lecker und dazu noch gesund. Denn wussten Sie, dass nur 100g Kartoffeln ein Viertel des Tagesbedarfs an Vitamin C decken?

Täglich vom 2. Januar bis 5. Februar.



Muscheln: delikates + schmackhaft.

Das köstliche Fleisch der Miesmuschel enthält reichlich Mineralsalze, Eisen und Vitamine. In klassischen Gerichten kommt sie in dieser Saison auch bei uns auf den Tisch.

Täglich vom 6. Februar bis 4. März.

Eins + eins = Twingle.

Ob Singles sich einfach nur mögen, ob Sie frisch verliebt oder schon verheiratet sind, spielt für uns keine Rolle – Hauptsache Sie kommen im Doppelpack. Alle Paare, Pärchen und Freunde überraschen wir mit einem monatlich wechselnden Drei-Gang-Menü inklusive einer ausgesuchten Flasche Wein.

Täglich vom 1. Januar bis 31. Dezember.
EUR 49,00 pro Paar inklusive einer Flasche Wein.

März und April

A la Maison: heiß geliebt + altbewährt.

Genießen Sie hausgemachte Eintöpfe sowie deftigen Sauerbraten – wie zu Großmutter's Zeiten.

Täglich vom 5. März bis 1. April.

Frühlingserwachen + Lebensfreude.

Freuen Sie sich auf Babyspinat-Salat, Schaumsuppe vom Sauerampfer und viele weitere kräuterintensive Gerichte.

Täglich vom 2. April bis 6. Mai.



An Ostern entspannen + relaxen.

Sie möchten entspannte Osterfeiertage in gemütlicher Atmosphäre verbringen? Dann sind Sie bei uns genau richtig. An beiden Osterfeiertagen verwöhnen wir Sie mit unserem abwechslungsreichen Brunchbuffet. Auf Ihre Kleinen wartet eine große Spielecke mit liebevoller Kinderbetreuung.

Ostersonntag, 8. April und Ostermontag, 9. April,
von 11.30 bis 14.30 Uhr.
EUR 35,00 pro Person, inklusive einem Glas Sekt zur Begrüßung.

Schenken + Freude bereiten.

Mit unseren Geschenkgutscheinen bereiten Sie immer eine besondere Freude.

Bestellen Sie Ihr kulinarisches Geschenk unter Tel +49 6171 5000, per E-Mail an hotel.frankfurt.oberursel@moevenpick.com oder fragen Sie an unserer Rezeption.

Mai und Juni

Spargelzeit + Frühlingsboten.

Entdecken Sie die verschiedenen Facetten des kulinarischen Frühlings und lassen Sie sich von unserer Auswahlkarte überraschen. Bei Ihrer Erkundungstour durch unsere Speisekarte erleben Sie interessante Geschmackserlebnisse, die unsere Köche zu ganz neuen Kompositionen inspirierten.

Täglich vom 7. Mai bis 3. Juni.



Tatar: Tradition + Variation.

Das macht ein gutes Tatar aus: absolut erstklassiges und sorgfältig ausgesuchtes, mageres Rindfleisch, zubereitet mit einer Sauce nach unserem Geheimrezept und nach Ihrem Wunsch mild, medium oder feurig. Genau so, wie wir es seit mehr als 50 Jahren zelebrieren.

Täglich vom 4. Juni bis 1. Juli.

Leckere Cocktails + Happy Hour.

Klassische Zutaten – neue Kreationen. Freuen Sie sich auf außergewöhnliche und traditionelle Cocktailvariationen und schauen Sie unseren Barkeepern bei der Zubereitung über die Schulter. Wir wünschen Ihnen einen entspannten Abend.

Von Montag bis Samstag zwischen 17.00 und 19.00 Uhr.
Jeder Cocktail EUR 5,00.