

Meet and dine Swiss welcome.

Relax and lean back – we take care of the rest. Our Mövenpick Meet and Dine professionals will deal with your event and outdoor activities from A to Z. We create the optimal conditions to turn your event into a memorable success. We find the perfect venue for your wishes: vineyards, castles, mountains ... We bring the world of Mövenpick to you.

Meet and dine accueil suisse.

Détendez-vous – nous nous occupons du reste. L'équipe Mövenpick Meet and Dine organise vos événements de A à Z. Nous mettons tout en œuvre pour faire de votre manifestation un succès mémorable. Nous trouvons l'endroit idéal correspondant à vos besoins : vignoble, château, montagne ... Nous vous apportons le savoir-faire Mövenpick.

Reservation | Réservations

Restaurant Latitude: +41 22 717 17 20

Restaurant Kamome: +41 22 717 17 30

Catering and banquets | Service traiteur et réceptions: +41 22 717 17 09



Mövenpick Hotel & Casino Geneva

20, rue de Pré-Bois, 1215 Geneva, Switzerland

Phone +41 22 717 11 11, Fax +41 22 717 11 22

hotel.geneva.airport@moevenpick.com, www.moevenpick-geneva-airport.com

subject to alteration | sous réserve de modifications



Mövenpick Hotels & Resorts
serves exclusively exquisite
Mövenpick Fairtrade Coffee


MÖVENPICK
Hotel & Casino Geneva

Passionately Swiss.™

January to March 2012
Janvier à Mars 2012

www.moevenpick-hotels.com

Coffee: Fairtrade fresh flavour.

*“Three things are necessary for a good cup of coffee:
first of all coffee, second of all, coffee,
and third, more coffee.”*

Alexandre Dumas

Enjoy coffee in exquisite quality: **Mövenpick Fairtrade Coffee**. Carefully selected Arabica and Robusta beans are combined to create a harmonious taste experience. The independent Fairtrade Mark certifies that this unique coffee meets international Fairtrade standards.

Traded fairly and carefully prepared for you.

Your Mövenpick Coffee Expert

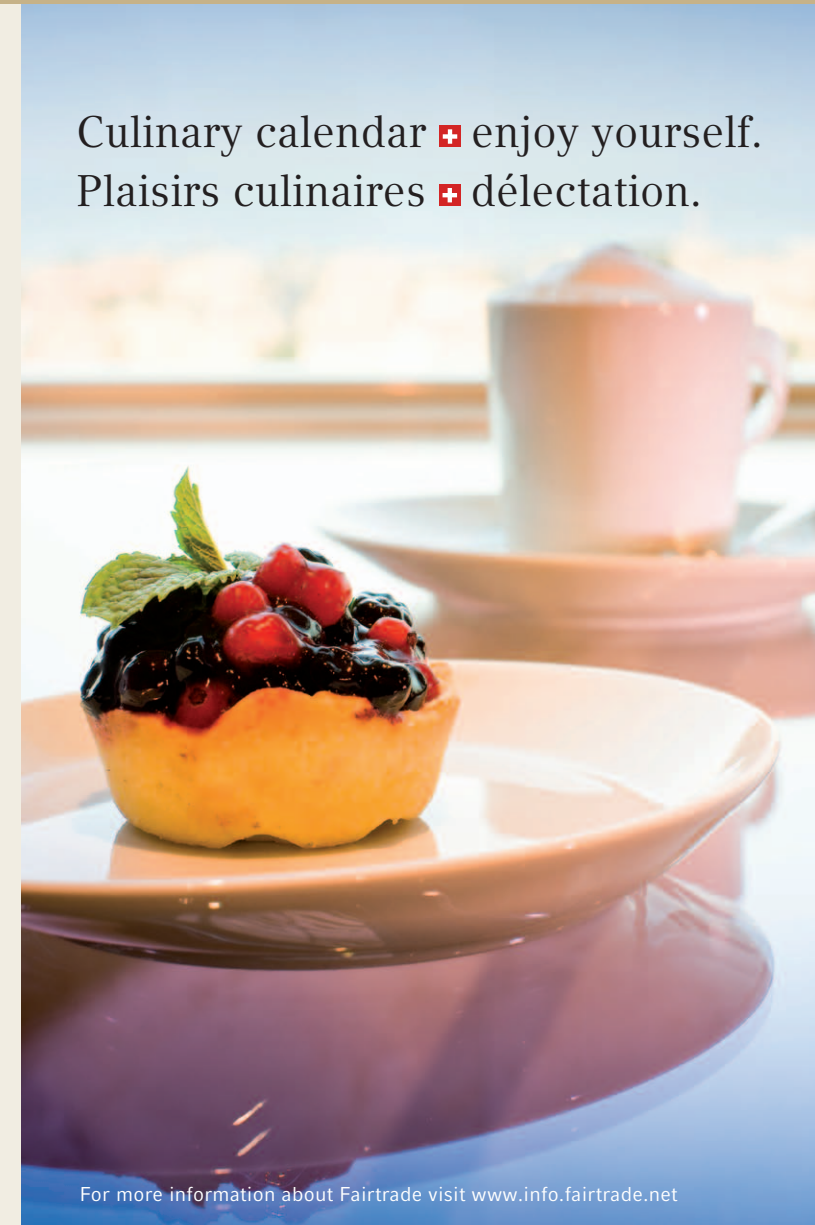
Jürg Wittwer



Mövenpick Hotels & Resorts
serves exclusively exquisite
Mövenpick Fairtrade Coffee



For more information about Fairtrade visit www.info.fairtrade.net



Culinary calendar  enjoy yourself.
Plaisirs culinaires  délectation.

For more information about Fairtrade visit www.info.fairtrade.net

Rösti Swiss delight.

Golden and crispy röstis. In the classic way or more elaborated, let yourself be guided by the authenticity of the Swiss tradition.

January 10 to 22 at the Latitude Restaurant.

Rösti Délice traditionnel.

Des röstis croustillants et dorés. En version classique ou plus élaborée, laissez-vous guider par l'authenticité de la tradition suisse.

Du 10 au 22 janvier au Restaurant Latitude.



Mountain recipes cheese.

Enjoy this opportunity to discover our cheeses specialty. An appointment for all lovers of mountain recipes. Enjoy with a glass of mulled wine after the meal.

February 2nd to 12 at the Latitude Restaurant.

Montagne recettes fromage.

Profitez de cette quinzaine pour découvrir nos spécialités fromagères. Nous vous proposons également de déguster un verre de vin chaud en fin de repas.

Du 2 au 12 février au Restaurant Latitude.



Tartar classics revisited.

From the traditional recipe, we will make you discover new ways of savouring our long time classic. Enjoy with a Cabernet Sauvignon from Chile.

February 21 to March 4 at the Latitude Restaurant.

Tartare référence revisitée.

En partant d'une recette traditionnelle, nous vous ferons découvrir plusieurs variations novatrices de notre célèbre classique. A déguster avec un Cabernet Sauvignon du Chili.

Du 21 février au 4 mars au Restaurant Latitude.



Tempura Japanese festival.

The tempura is a light and flavoured culinary preparation, one of the few low-calorie frying. Enjoy it with a Kirin, well-known beer from Japan.

March 6 to 17 at the Kamome restaurant.

Tempura festival japonais.

Le tempura est une préparation culinaire de beignets à la fois savoureuse et digeste, une rare friture à basse calorie. A déguster avec une Kirin, bière japonaise renommée.

Du 6 au 17 mars au Restaurant Kamome.

Dinner for two Valentine's day.

Join us for a romantic evening at a candlelight dinner. The combination of ingredients will make this meal, an invitation to all statements.

February 14 at the Latitude restaurant.

Soirée à deux Saint-Valentin.

Rejoignez-nous pour une soirée romantique à l'occasion d'un dîner aux chandelles. Tous les ingrédients sont réunis pour faire de ce repas, une invitation à toutes les déclarations.

Le 14 février au Restaurant Latitude.

Bar Alibi draft beer.

Come and enjoy our selection of draft beers: lager, white or dark, from Switzerland or abroad. After your working day or to end a nice evening, drink responsibly ...

Every night at the Alibi Bar.

Bar Alibi bière pression.

Venez découvrir notre sélection de bière à la pression : blondes, blanches ou encore brunes, suisses et étrangères. Après votre journée de travail ou pour finir une bonne soirée, à consommer avec modération ...

Tous les soirs au Bar Alibi.