

Merry Christmas

Unser kulinarisches Fest

Ihre Weihnachtsfeier

im Mövenpick Hotel Berlin

Freuen Sie sich auf die festlichste Zeit des Jahres und lassen Sie Ihre Weihnachtsfeier zu einem besonderen Erlebnis in den historischen Siemenshöfen am Anhalter Bahnhof werden.

Wir bieten Ihnen die Möglichkeit für einen Empfang im Innenhof der Stille mit hausgemachtem Glühwein und sorgen für eine weihnachtliche Tischdekoration.

Gern stellen wir Ihnen ein Angebot ganz nach Ihren Wünschen zusammen oder wählen Sie aus unseren Menü-, Büffet- und Fonduevorschlägen.

Fragen Sie jetzt nach Ihrer persönlichen Weihnachtsfeier.

Unser Veranstaltungsteam freut sich auf Ihre Anfrage!

Tel. +49 30 23006 295

hotel.berlin.banquet@movenpick.com

movenpick.com/berlin



Weihnachtsmenü 1

Vorspeise

- Crèmesuppe vom Hokkaidokürbis verfeinert mit Orange, Ingwer, Sahne und Zimt

Hauptspeise

- Entenkeule frisch aus dem Ofen mit Bratapfeljus auf hausgemachtem Rotkohl oder Grünkohl mit Kartoffelklößen und Maronenkompott

Dessert

- Zimtmouse mit einem Kern aus Zartbitterschokolade und marinierten Zitrusfrüchten

EUR 32.00 pro Person

Weihnachtsmenü 2

Vorspeisen

- Crèmesuppe vom Rotkohl mit Muskatsahne, Kräuteröl und karamellisierten Kartoffelwürfeln
- Salat von mariniertem Grünkohl mit Granatapfelkernen, geräucherter Entenbrust und marinierten Zitrusfrüchten

Hauptspeise

- Geschmorte Brust und Keule von der Bauerngans mit Zimtjus auf glasiertem Preiselbeersellerie und Safrankartoffeln

Dessert

- Weihnachtlicher Apfelstrudel mit lauwarmen Zimtkirschen und einer Kugel Mövenpick Vanilleeis mit Haselnusschip

EUR 40.00 pro Person

Weihnachtsbuffet 1

Vorspeisen

- Carpaccio vom weihnachtlich gebeizten Lachs mit Granatapfel-Vinaigrette und mariniertem Grünkohlsalat
- Karamellierte Ziegenkäsetaler mit Salat von Rosenkohlblättern und Trauben
- Weihnachtlicher Bulgursalat mit Zimtcroûtons, Trockenfrüchten, Nüssen, Ananas und Minze
- Carpaccio von geräucherter Gänsebrust mit Kürbissalsa, Kürbiskernen und Rucola

Suppe

- Crèmesuppe von der Pastinake mit Sahne und geröstetem Speck

Hauptspeisen

- Duett von der Ente – Brust und Keule mit Zimtjus auf Preiselbeersellerie und gebutterten Walnusschupfnudeln
- Filet vom Winterkabeljau auf der Haut gebraten mit Dill-Béchamel-Sauce, karamellisiertem Orangenchorée und gerösteten La Ratte Kartoffeln
- Ziegenkäseravioli mit Rosmarinsahne, geschmorten Zimttomaten, Rotweifeigen und Zuckerschoten

Desserts

- Zweierlei Schokomousse mit Honighimbeeren
- Pochierte Glühweinbirne auf geschichtetem Mandel-Pistazienmousse
- Mandarinenmousse im Baumkuchenmantel mit Schokoladeneis und Sesamhippe
- Bratapfeltrifle mit Amarettini und Zimtschaum

EUR 38.00 pro Person, ab 20 Personen buchbar

Weihnachtsbuffet 2

Vorspeisen

- Roastbeef "rosa gegart" mit Apfel-Sellerie-Salat, Schnittlauch und karamellisierten Walnüssen
- Rotkrautsalat mit Weihnachtsaromen, Orangen, Maronen und Kürbiskernen
- Salat von gebackenem Hokkaidokürbis mit Honig und Rosmarin
- Karamellierter Chicoree mit frischem Dill, Gurke und geräuchertem Lachs

Hauptspeisen

- Gänsekeule aus dem Ofen mit Orangenjus auf Preiselbeer-Rotkohl, Kartoffelklößen und Maronenkompott
- Filet vom Rotbarsch auf der Haut gebraten mit Pernod-Béchamel-Sauce auf Wirsing-Trauben-Gemüse und Kräuterrisotto
- Kürbisravioli in Orangen-Zimt-Sauce mit gebackenen Apfelspalten, Hokkaidokürbis und Porree

Desserts

- Mousse au chocolat mit Rosmarin und Pfirsich
- Crème Brûlée von weißer Schokolade mit Rohrzucker karamellisiert und Orange
- Spekulatiuscreme mit Zwetschgenröster
- Lebkuchentiramisu mit frischen Beeren auf Amarettini

EUR 32.00 pro Person, ab 20 Personen buchbar



Käsefondue

Nach Schweizer Tradition bereiten wir für Gruppen bis zu 25 Personen ein köstliches Käsefondue zu.

Vorspeise

- Mövenpick Schweizer Trilogie
Beef Tatar mit Brioche, Mövenpick Rauchlachs mit Sauce Lidingoe und Tomatensuppe mit Büffelmozzarella und Basilikum

Hauptspeise

- Schweizer Käsefondue aus Appenzeller, Emmentaler und Greyerzer Käse
mit verschiedenen Beilagen und knusprigen Schweizer Broten

Dessert

- Mövenpick Karottenkuchen mit Zitronen Creme und konfiertem Karotte

EUR 29.00 pro Person



Auf Wunsch

Gerne bieten wir Ihnen und Ihren Gästen die Möglichkeit einer ganz individuellen Weihnachtsfeier mit Eventcharakter.

- Plätzchen backen
- Weihnachtspralinen selber machen
- Lebkuchenherzen bemalen
- Kochevents aller Art
- Weihnachtsmarkt im Innenhof der Stille

Fragen Sie jetzt nach Ihrer persönlichen Weihnachtsfeier. Wir freuen uns von Ihnen zu hören!



Mövenpick Hotel Berlin
Schöneberger Straße 3 | 10963 Berlin | Deutschland
Tel +49 30 230060 | Fax +49 30 23006 199
hotel.berlin@movenpick.com | movenpick.com/berlin
f MoevenpickHotelBerlin | t movenpickhotels

movenpick.com