

Beefer 800°C

best steaks in town

Wir beziehen unser Fleisch aus der Region Cuxhaven von Rindern der Rassen Charolais und Friesian. Durch die Trockenreifung erlangt, das über 3 Wochen am Knochen gereifte Fleisch, seine unverwechselbare Qualität. Wie in New Yorker Kult-Steakhäusern, bereiten wir Ihnen mit dem Beefer® Steaks bei über 800 C° zu.

Täglich

We obtain our beef from the region Cuxhaven in northern Germany and only use Charolais and Friesian cattle breeds. After three weeks of dry maturation on the bone, the meat will acquire its unique quality and will be prepared with the Beefer® at 800 °C.

Daily



Twingle Menü

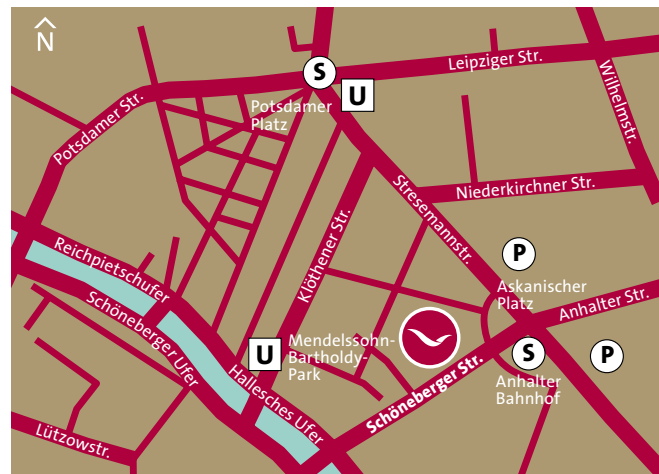
time for two

Schon mal „ge-twinglet“? In unserem Restaurant überraschen wir alle Paare, Pärchen und Freunde mit einem saisonal wechselnden Drei-Gang-Menü, sowie einer Flasche Wein. Auch zum Verschenken eine gute Idee. Gerne stellen wir Ihnen jederzeit für das Twingle-Menü einen Gutschein aus.

Täglich von 12.00 bis 21.30 Uhr.
EUR 68.00 für zwei Personen.

Did you ever “twingle”? In our restaurant we surprise all couples, lovers or friends with a seasonal three-course menu that includes a bottle of wine. And it doesn't matter whether you are married, newly in love or simply good friends. Do you need a good idea for a gift? We will gladly provide you with a voucher.

Everyday 12.00 noon until 09.30 pm.
EUR 68.00 for two persons.



Mövenpick Hotel Berlin
Schöneberger Straße 3 | 10963 Berlin | Deutschland
Tel +49 30 23006 481 | Fax +49 30 23006 199

hotel.berlin.restaurant@movenpick.com
movenpick.com/berlin

movenpick.com

MÖVENPICK
HOTEL BERLIN



Genuss
pur

Oktober bis Dezember 2019

Go Healthy autumn

Köstliche und gesunde Gerichte, komponiert aus regionalen und saisonalen Produkten. Entdecken Sie `Go Healthy` in unserer à la Carte-Karte oder auf den Buffets.

Saisonal wechselnd in unserem Restaurant.

Delicious and healthy dishes showcase the best of regional and seasonal products. Discover our `Go Healthy` à la carte menu and buffets.

Seasonal offer is available throughout the year in our restaurant.



pesto, pistou the entire garden in one pot

Aus der mediterranen Küche, aus Ligurien und der Provence, stammen Pesto und Pistou, zwei Spielarten einer kalten Sauce auf Basis von Nüssen, Kernen, Kräutern, Olivenöl und Käse. Aus den Mövenpick Küchen kommen jetzt überraschend neue Variationen dieser beliebten Köstlichkeit, die nur darauf warten, den Gaumen experimentierfreudiger Gourmands zu kitzeln.

Vom 01. Oktober bis zum 30. November 2019.

Born in the Mediterranean kitchen, in Liguria and Provence, pesto and pistou are two versions of the same cold sauce, both made using nuts, seeds, herbs, olive oil and cheese. Mövenpick has created some exciting variations of this popular treat, a brand-new selection to tantalise the taste buds of the adventurous foodie.

From 01st October to 30th November 2019.

La Chasse Wild Saison

Wild ist arm an Fett und enthält wertvolle Mineralstoffe und Vitamine. Geniessen Sie diese hochwertige saisonale Spezialität in unserem Restaurant.

Vom 01. bis zum 31. Dezember 2019, ausgenommen sind Feiertage und Mittagessen am Sonntag.

Game is low-fat meat that contains valuable minerals and vitamins. Enjoy this high-quality and seasonal specialty at our restaurant.

From 01st to 31st December 2019, except public holidays and lunch on Sunday.



Heiligabend Buffet Christmas Eve

Starten Sie mit uns in die Weihnachtsfesttage und genießen Sie den Heiligabend in der Gesellschaft Ihrer Liebsten. Wir verwöhnen Sie mit einem festlichen Buffet in besinnlicher Atmosphäre. Es erwarten Sie unter anderem Speisen von der Live-Kochstation sowie süße weihnachtliche Köstlichkeiten aus unserer hauseigenen Patisserie.

24. Dezember 2019 von 18.00 bis 22.30 Uhr
für EUR 49.00 pro Person.

Start with us Christmas holidays and enjoy Christmas Eve with your loved ones. We will spoil you with a festive buffet in a special ambiance. You can expect dishes from our live cooking station, as well as sweet Christmas delicacies from our own patisserie.

24th December 2019 from 06.00 pm to 10.30 pm
for EUR 49.00 per Person.

Weihnachtsbrunch Christmas Brunch

1. & 2. Weihnachtstag mit unserem Mövenpick Brunch. Frühstücksleckereien und Mövenpick Klassiker erwarten Sie!

Am 25. & 26. Dezember 2019 von 12.00 bis 15.00 Uhr für EUR 79.50 pro Person inkl. Wein und Getränke laut Chef de Caves, auch ohne Getränke buchbar.

1st & 2nd Christmas Day with our Mövenpick Brunch. Breakfast treats and Mövenpick classics awaits you!

25th & 26th December 2019 from 12.00 noon to 03.00 pm for EUR 79.50 per person including wine and drinks as per the chef des caves, also bookable without drinks.



Silvester New Year's Eve

Silvester mit dem Beefer Original und den Mövenpick Klassikern! Genießen Sie Steaks vom Beefer Grill live vor Ort zubereitet und starten Sie mit unserem festlichen Buffet in das neue Jahr.

Am 31. Dezember 2019 von 19.00 bis 00.30 Uhr für EUR 122.00 pro Person inkl. Wein und Getränke laut Chef de Caves, auch ohne Getränke buchbar.

New Year's Eve with the Beefer Original and Mövenpick classics! Enjoy steaks from the beeper grill made LIVE onsite and start the new year with our festive buffet.

31st December 2019 from 7.00 pm to 00.30 am including wine and drinks as per the chef de cave, also bookable without drinks.