

Pressemitteilung

Schweizer Festtagsstimmung am Potsdamer Platz:

Rüebli statt Berliner im Mövenpick Hotel Berlin

Das [Mövenpick Hotel Berlin](#) am Potsdamer Platz hat gemäß seiner Schweizer Wurzeln kulinarische Highlights für die Festtage zusammengestellt: Original Schweizer Fondue, süßer Adventsteller zum Mitnehmen aus der hauseigenen Patisserie und attraktives Silvester-Angebot für Berlin-Reisende. Berliner Weihnachts- und Silvesterstimmung gibt es nur zwei Kilometer von dem Vier-Sterne-Superior Hotel entfernt auf der Flaniermeile Unter den Linden und am [Brandenburger Tor](#).



Berlin, 13. September 2012. Auch zu den Festtagen können sich die Gäste des modernen Hotels in den historischen Siemenshöfen auf kulinarische Angebote mit Schweizer Einflüssen freuen. Das Küchenteam rund um [Chefkoch Oliver Marzahn](#) hat sich dabei besonders auf die Verwendung von heimischen Produkten spezialisiert und überzeugt Gäste durch erstklassige Qualität.

Comeback des Schweizer Fondue

Das berühmte Schweizer Fondue erlebt sein Comeback im Mövenpick Hotel Berlin. Ein Fondue ist die perfekte Gelegenheit, um gemeinsam die Weihnachtszeit einzuläuten, in kleiner wie in großer Runde. Neben dem klassischen Käse-, oder Fleischfondue gibt es auch Besonderheiten wie das Schokoladenfondue im Angebot. Gäste können nach persönlichem Geschmack wählen. Das Schweizer Fondue ist buchbar vom 01. November bis zum 23. Dezember 2012 mit einer Vorausbuchungsfrist von 48 Stunden. Pro Person ab 19 Euro.

Adventsteller zum Mitnehmen

Frisch und fein sind auch die Delikatessen, die erstmals zu Weihnachten in diesem Jahr in der hauseigenen Patisserie angeboten werden. Zum Bestellen und Mitnehmen oder zum Genießen im Hotel, Chef-Pâtissier Frank Scheible hat eine umfangreiche Patisserie-Karte zusammengestellt. Perfekt für alle, die keine Lust oder Zeit zum selber Backen haben, ist der Schweizer Adventsteller zum Bestellen: Leckereien wie Rüebli-schnitte, Engardiner Nusstorte und Linzer Schnitte sind eine tolle Alternative zu den üblichen Weihnachtskekzen. Zehn Delikatessen gibt es bereits ab 30 Euro. Das Angebot umfasst über 80 nachhaltige und originelle Konditorei-Spezialitäten, die mit einer

Pressekontakt :

Anne Heussner & Nuray Güler
primo PR
Am Borsdorfer 13
60435 Frankfurt
Tel : +49 69 530 54 650
info@primo-pr.com
www.primo-pr.com

Kundenkontakt:

Nina Tillack
Assistant Director of Sales & Marketing
Mövenpick Hotel Berlin
Schöneberger Strasse 3
10963 Berlin
Tel: +49 30 23 006 285
Fax: +49 30 23 006 299
Nina.Tillack@moevenpick.com
www.moevenpick-hotels.com/berlin
www.moevenpick-hotels.com

Mindestabnahme von zehn Stück individuell zusammengestellt werden können. Vorbestellungen sind bis zu 48 Stunden im Voraus telefonisch unter 030 23006-485 möglich.

Weitere Infos unter <http://www.hofzwei.de/pdf/Konditorei-Preisliste.pdf>

Silvester mit festlichem Menü zum Spezialpreis

Für ein faszinierendes Silvestererlebnis in der pulsierenden Metropole Berlin hat das Mövenpick Hotel Berlin ein besonderes Angebot: Bei Buchung des exklusiven Fünf-Gänge Silvestermenüs erhalten Übernachtungsgäste zehn Prozent Nachlass. Zum Spezialpreis von 89 Euro pro Person (99 Euro pro Person ohne Übernachtung) beinhaltet das Silvestermenü neben Aperitif auch ausgewählte korrespondierende Weine. Das Menü beginnt am 31. Dezember 2012 um 18.00 Uhr. Auf Wunsch können Hotelgäste für 39 Euro pro Person den Jahreswechsel mit Blick auf das Feuerwerk über den Dächern Berlins inklusive einem Glas Champagner erleben.

Alle Festtagsangebote des Hotels sind für Kinder bis sechs Jahre kostenfrei, Kinder bis 12 Jahre zahlen 50 Prozent des Preises. Weitere Informationen unter www.hofzwei.de oder telefonisch unter 030 23006 485.

Über Mövenpick Hotels & Resorts:

Mövenpick Hotels & Resorts ist eine internationale Hotelgruppe im gehobenen Segment mit über 16'000 Mitarbeitern und betreibt 72 Hotels und Resorts in 24 Ländern. Über 30 Projekte befinden sich in der Planung oder Voreröffnung, darunter die diesjährigen Eröffnungen in Hurghada, Sharm El Sheikh und Soma Bay (Ägypten), Ankara (Türkei), Chiang Mai und Koh Samui (Thailand), Palawan (Philippinen), Dubai (VAE) und Paris (Frankreich). Die Unternehmensstrategie sieht die Expansion in den Kernmärkten Europa, Afrika, im Nahen Osten und Asien vor.

Mit Sitz in Zürich, ist Mövenpick Hotels & Resorts auf Geschäfts- und Konferenzhotels sowie auf Resorts mit individuellem Charakter spezialisiert. „Global denken - lokal handeln“ ist das Leitmotiv für jedes Haus im Rahmen seiner gesellschaftlichen Verantwortung.

Geprägt durch ihre Schweizer Wurzeln, steht die Hotelgruppe für entgegenkommenden Service, kulinarische Genüsse und Respekt für die Umwelt – verbunden mit einer persönlichen Note.

Die Hotelgruppe ist im Besitz der Mövenpick Holding (66,7%) und der Kingdom Gruppe (33,3%). Weitere Informationen finden Sie unter www.moevenpick-hotels.com.

Foto-Download: Auf Foto+STRG (Tastatur) gleichzeitig klicken, um zum Downloadlink zu gelangen.

Bildunterschriften: Typische Schweizer Rüeblischnitte, Restaurant Hof Zwei, Weihnachtsstimmung im Hotel; Copyright: Mövenpick Hotels & Resorts

Pressekontakt :

Anne Heussner & Nuray Güler
primo PR
Am Borsdorfer 13
60435 Frankfurt
Tel : +49 69 530 54 650
info@primo-pr.com
www.primo-pr.com

Kundenkontakt:

Nina Tillack
Assistant Director of Sales & Marketing
Mövenpick Hotel Berlin
Schöneberger Strasse 3
10963 Berlin
Tel: +49 30 23 006 285
Fax: +49 30 23 006 299
Nina.Tillack@moevenpick.com
www.moevenpick-hotels.com/berlin
www.moevenpick-hotels.com