

Pressemeldung

Monkfish bei Mövenpick Hotels & Resorts – ein toller Fang!



Fotos: Mövenpick Hotels & Resorts lüften das Geheimnis ihrer Seeteufelkreationen

Zwar kein „toller Hecht“ dafür aber geschmackvoller Mittelpunkt der speziellen Fischkarte in allen Restaurants der europäischen Mövenpick Hotels & Resorts: Der Seeteufel – auch Monk oder Monkfish genannt. Vom 23. Oktober bis 20. November 2014 können Gäste das ausgezeichnete Fleisch des Fisches in Form von erlesenen Kreationen geniessen. Passend dazu gibt es das Taste-Arrangement ab 73,50 Euro pro Person im Doppelzimmer an ausgewählten Standorten von Berlin bis Zürich zu buchen.

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

Tina Seiler
PR & Communication Manager,
Corporate
Mövenpick Hotels & Resorts
Flughofstrasse 61
8152 Glattbrugg (Zürich)
Schweiz
Telefon +41 44 828 41 47
tina.seiler@moevenpick.com
www.moevenpick-hotels.com

Zürich (Schweiz), 01. Oktober 2014 – Die Kulinarikexperten von [Mövenpick](http://www.moevenpick.com) Hotels & Resorts können zwar das Mysterium des furchterregenden Aussehens des Seeteufels auch nicht lüften, dafür machen sie aber kein Geheimnis aus ihren köstlichen Monkfish-Kreationen. Vom 23. Oktober bis zum 20. November 2014 servieren alle Mövenpick Hotels & Resorts in Europa eine grosse Vielfalt an Gerichten, wie beispielsweise Tatar, Tempura oder Osso Buco, in denen das dem Hummer ähnelnde Fleisch des Seeteufels im Mittelpunkt steht.

Mit den neuen Fisch-Kreationen unterstreicht Mövenpick Hotels & Resorts einmal mehr seine kulinarische Innovationskraft. Zugleich steht die Nutzung des Seeteufels aus den Gewässern vor Island für das „Green Globe“-Engagement der Hotelgruppe. Denn das kleine Inselvolk schützt das Fischvorkommen als ein Naturschatz: Verantwortungsbewusster Umgang mit den Ressourcen, rigorose Kontrollen und eine hundertprozentige

Rückverfolgbarkeit zeichnen das nachhaltige Fischereimanagement Islands aus. „Der Seeteufel wird hier von kleinen Booten aus nur in limitierter Stückzahl geangelt, sofort an Bord gekühlt und strengen Qualitätskontrollen unterzogen“, unterstreicht Thomas Hollenstein, Director of Food & Beverage Europe.

Beim Partner „Deutsche See Fischmanufaktur“ stehen alle Rezepte zum Nachkochen bereit: <http://www.deutscheseede.de/rezepte/seeteufel-rezepte/>. Ein passendes „Taste-Arrangement“ ist ebenfalls buchbar. Es beinhaltet eine Übernachtung mit Frühstück und ein 3-Gang-Menü mit den Gerichten aus der „Monkfish Secrets“-Karte inklusive Wein zum Beispiel in Zürich, Berlin oder Amsterdam – und das schon ab einem Preis von 73,50 Euro pro Person: <http://www.moevenpick-hotels.com/de/geschmack/>.

Restaurant-Reservierungen oder Arrangement-Buchungen können online unter <http://www.moevenpick-hotels.com/de/geschmack/> sowie telefonisch getätigt werden.

Weitere Informationen unter moevenpick-hotels.com/de.

Bilderdownload per hinterlegtem Hyperlink oder unter <http://www.primo-pr.com/bildarchiv/downloads.php?category=2>.

Über Mövenpick Hotels & Resorts:

Mövenpick Hotels & Resorts ist eine internationale Hotelgruppe im gehobenen Segment mit über 16'000 Mitarbeitern und betreibt derzeit 81 Hotels und Resorts sowie Nilfahrtschiffe in 25 Ländern. Um die 30 Projekte befinden sich in der Planung oder Voreröffnung, so in Chiang Mai und Koh Samui (Thailand), Istanbul Golden Horn (Türkei) und Kochi (Indien). 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, Nil-Kreuzfahrtschiffe 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 und kulinarische Genüsse – verbunden mit einer persönlichen Note. Darüber hinaus ist Mövenpick Hotels & Resorts das am meisten Green Globe zertifizierte Hotelunternehmen und dokumentiert so den Respekt für die Umwelt.

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