

## Pressemitteilung

### Neues Angebot für den süßen Gaumen: Pastry-to-go im [Mövenpick Hotel Berlin](#).



Das [Mövenpick Hotel Berlin](#) am Potsdamer Platz startet mit seinem neuen Bestellservice für die aus Meisterhand hergestellten Produkte der hauseigenen Patisserie. Über 80 nachhaltige und originelle Konditorei-Spezialitäten werden vom Chef-Pâtissier Frank Scheible mit über 20-jähriger Meistererfahrung und seinem Team zubereitet - ob für den süßen Genuss im Restaurant oder als Pastry-to-go-Service für alle Berliner und Touristen.

Berlin, 12. Juni 2012 – Der Name [Mövenpick](#) steht für ein hohes Maß an Qualität. Das Produkt und die Menschen, die es herstellen, stehen im Vordergrund. So schlägt das Mövenpick Hotel Berlin mit seinem neuen Angebot für den süßen Gaumen, gekonnt eine Brücke zwischen dem klassischen Handwerk und einer modernen und nachhaltigen Produktion.

Das neue Konditorei-Angebot bietet über 80 Spezialitäten, die im hoteleigenen Restaurant genossen oder aber auch nach Hause mitgenommen werden können. Zum Highlight gehören traditionelle Schweizer Familienrezepte. „Die Schweiz gilt als eines der Länder, wo Tradition groß geschrieben und noch nach familiär überlieferten Rezepten gebacken wird. Dank unserer Schweizer Wurzeln konnten wir ein paar dieser Familienrezepte für uns gewinnen und unsere Gäste an dieser Tradition teilhaben lassen“, so Frank Hörl, General Manager des Mövenpick Hotel Berlin. Dazu gehören Backwerke wie Zuger Kirschschnitte, Engadiner Nusstorte, Mini Sablé mit Trockenfrüchten, Nüssen und Mandeln oder der Schweizer Bienenstich.



Im süßen Portfolio gehören aber auch rund 20 Dessertsorten – von Crème „Catalan“ mit Grappa und Pflaumen über Aprikosen-Buttermilch-Crème mit

#### Pressekontakt :

Anne Heussner & Nuray Güler  
*primo PR*  
Am Borsdorfer 13  
60435 Frankfurt  
Tel : +49 69 530 54 650  
[info@primo-pr.com](mailto:info@primo-pr.com)  
[www.primo-pr.com](http://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](mailto:Nina.Tillack@moevenpick.com)  
[www.moevenpick-berlin.com](http://www.moevenpick-berlin.com)  
[www.moevenpick-hotels.com](http://www.moevenpick-hotels.com)

Zwetschgenmark bis zu Mousse „Toblerone“ mit Granatapfelsauce. Zahlreiche Variationen von Tiramisu, Profiteroles, Petits Eclairs, Torten und hausgemachten Müsliriegeln verwöhnen ebenso den süßen Gaumen.

Hier einige ausgewählte Preisbeispiele (Mindestbestellwert sind zehn Stück/Portionen mit einer Vorlaufzeit von 48 Stunden und Lieferung auf Anfrage):

- Dessert im Weckglas: Trilogie von Schweizer Schokolade mit Mandelchip 2,25€ pro Stück
- Mini Törtchen: Schweizer Schokoladentörtchen mit marinierten Himbeeren und kandierten Bananen 4,20€ pro Stück
- Schweizer Backwerk: Zuger Kirschnitte 2,45€ pro Stück

Weitere Informationen unter: [www.moevenpick-berlin.com](http://www.moevenpick-berlin.com) 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 71 Hotels und Resorts in 24 Ländern. Über 30 weitere Projekte befinden sich in der Planung oder Voreröffnung, darunter die diesjährigen Eröffnungen in Hurghada, Sharm El Sheikh und Abu Soma (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](http://www.moevenpick-hotels.com)

**Bildunterschrift:** Das Patisserie-Team im Mövenpick Hotel Berlin: Oliver Marzahn (links) und Chef-Pâtissier Frank Scheible (rechts); © Jens Darsow / Culinary Lifestyle; Bilderdownload per unterlegtem Link.

#### **Pressekontakt :**

Anne Heussner & Nuray Güler

*primo PR*

Am Borsdorfer 13

60435 Frankfurt

Tel : +49 69 530 54 650

[info@primo-pr.com](mailto:info@primo-pr.com)

[www.primo-pr.com](http://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](mailto:Nina.Tillack@moevenpick.com)

[www.moevenpick-berlin.com](http://www.moevenpick-berlin.com)

[www.moevenpick-hotels.com](http://www.moevenpick-hotels.com)