

Mövenpick Meetings & Events



Inhaltsverzeichnis

Allgemeine Hotelinformation
Meetings & Events
Speisenvorschläge
Getränkévorschläge
Info, News und Specials

Seite 2
Seite 3 - 7
Seite 8 - 14
Seite 15 - 17
Seite 18 - 20

Alle in dieser Offerte aufgeführten Preise sind in Euro und beinhalten lokale Taxen, Servicegebühren und die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Mövenpick Hotel Frankfurt City
Den Haager Str. 5 | 60327 Frankfurt am Main | Germany
Phone +49 69 788075 0 | hotel.frankfurt.city@movenpick.com

www.movenpick.com/frankfurt-city

Geschäftsführerin: Sabine Dorn-Aglagui | Sitz: Frankfurt/Main
Amtsgericht Frankfurt am Main HRB108250
UST-ID-Nr.: DE 811180123, Steuer-Nr 045/239/86136;
Bankverbindung: Commerzbank Frankfurt-Europaviertel, IBAN: DE 87 5004 0000 0732 0344 00, BIC Code: COBADEFFXXX

MÖVENPICK is a registered trademark of Mövenpick Holding AG.

Allgemeine Hotelinformation

Unser Hotel

Das Mövenpick Hotel Frankfurt City liegt direkt neben dem Frankfurter Messegelände und ist ein 4-Sterne Business Hotel mit hervorragender Anbindung an die Frankfurter Innenstadt sowie zum internationalen Flughafen Frankfurt. Das Hotel bietet 288 komfortable und modern eingerichtete Zimmer und Junior Suiten, das Mövenpick Hotel Restaurant, die Mövenpick Bar sowie einen Fitnessbereich. Sein modernes Design garantiert einen entspannten Aufenthalt, eine exklusive Veranstaltung oder auch eine erfolgreiche Tagung.



Meetings & Events

12 multifunktionelle Konferenzräume, mit modernster Tagungs- und Kommunikationstechnik ausgestattet, bieten für Veranstaltungen mit bis zu 350 Personen auf 653m² den idealen Veranstaltungsort. Alle Tagungsräume verfügen über Panoramafenster, direktes Tageslicht, modernste Technik sowie kostenfreien WLAN Zugang. Die Technik der großen Konferenzräume sind einfach über Tablets zu steuern und verfügen über kabellose Beamerzugänge. Im Mövenpick Hotel Frankfurt City steht Ihnen für Ihr erfolgreiches Business Event ein modernes Konferenzzentrum zur Verfügung.

Hotelrestaurant

Im Mövenpick Restaurant mit 162 Sitzplätzen verwöhnen wir unsere Gäste kulinarisch mit wechselnden Highlights wie Schweizer Gerichten und verschiedenen à la carte Spezialitäten aus unserer Showküche. Öffnungszeiten: 06.00 bis 24.00 Uhr, Küche 06:00 bis 23:00 Uhr

Hotelbar

In unserer Hotelbar verwöhnen wir Sie mit internationalen Spirituosen, Cocktails, Mixdrinks, alkoholfreien Getränken sowie Mövenpick Kaffeespezialitäten. Kulinarische Highlights sind unsere frisch zubereiteten Snacks.

Zusätzlich erleben Sie hier alle Sporthighlights live mit Sky auf Großbildleinwand.
Öffnungszeiten: 06.00 bis 01.00 Uhr.

Fitness

Das Fitnesscenter in der obersten Etage bietet auf 130 m² die Möglichkeit nach einem erfolgreichen Konferenz- oder Messetag zu entspannen und gleichzeitig den Ausblick auf die Frankfurter Skyline zu genießen. Unsere Fitnessgeräte verfügen alle über integrierte Fernsehapparate.

Meetings & Events

Konferenzbestuhlung

	Monte Rosa 1	Monte Rosa 2	Monte Rosa 1+2	Matterhorn 1	Matterhorn 2	Matterhorn 1+2
Grundfläche m ²	71	67	138	67	138	205
Karree	24	24	44	24	44	-
Gruppentische	22	22	40	22	40	60
Parlamentarisch	30	30	90	30	90	140
U-Form	20	20	36	20	36	56
Theaterbestuhlung	50	50	120	50	120	200
Runde Tische	40	40	100	40	100	150
Cabaret	30	30	70	30	70	108
Stehempfang	50	50	100	50	100	150
Klimaanlage	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Garderobe	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Tageslicht	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Verdunkelung	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Breite m	9,50	9,50	9,50	9,50	9,50	9,50
Länge m	7,50	7,00	14,40	7,00	14,60	21,60
Höhe m	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00
Kabelloser Beamerzugang	✓	✓	✓	✓	✓	✓
WLAN	✓	✓	✓	✓	✓	✓

	Lugano	Luzern	Lausanne	Uri	Solothurn	Wallis, Tessin, Appenzell
Grundfläche m ²	30	40	39	59	57	28
Block/Tafel/ Karree	12	14	14	22	22	12
Gruppentische	x	x	x	20	20	x
Parlamentarisch	x	x	x	24	24	x
U-Form	x	x	x	18	18	x
Theaterbestuhlung	x	x	x	35	35	x
Runde Tische	x	x	x	x	x	x
Stehempfang	x	x	x	40	40	x
Klimaanlage	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Garderobe	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Tageslicht	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Verdunklung	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Breite m	5,50	5,50	5,50	8,20	7,90	7,90
Länge m	5,40	7,20	7,10	7,10	7,20	3,60
Höhe m	3,00	3,00	3,00	2,70	2,70	2,70
WLAN	✓	✓	✓	✓	✓	✓

Preisliste unserer Tagungsräume

	Sonderraummiete	Raummiete Tagung	Raummiete Ausstellung	Raummiete Messe
Monte Rosa 1	560.00	690.00	1675.00	800.00
Monte Rosa 2	560.00	690.00	1675.00	800.00
Monte Rosa 1+2	1130.00	1420.00	3450.00	1635.00
Matterhorn 1	560.00	690.00	1675.00	800.00
Matterhorn 2	1130.00	1420.00	3450.00	1635.00
Matterhorn 1+2	1690.00	2100.00	5125.00	2420.00
Lausanne*	340.00	420.00	1000.00	485.00
Luzern*	340.00	420.00	1000.00	485.00
Lugano*	270.00	320.00	750.00	485.00
Uri	480.00	590.00	1475.00	680.00
Solothurn	480.00	590.00	1475.00	680.00
Wallis*	250.00	300.00	700.00	350.00
Appenzell*	250.00	300.00	700.00	350.00
Tessin*	250.00	300.00	700.00	350.00

Aussteller im Lobbybereich nach Absprache: ab EUR 150.00 (3-6 m²)

*In den Raummieten unserer Boardrooms ist die Standardtechnik inklusive WLAN sowie aromatisiertes Wasser und Saftschorle unlimitiert enthalten. Ausgenommen davon sind unsere Rahmmieten für Ausstellungen. Weitere Getränke werden nach Verbrauch berechnet.

Tagungstechnik

Inklusive der Tagungspauschalen und Raummieten

Leinwand, Beamer, Schreibunterlagen, WLAN und ein Flipchart

Zusätzliche Technik pro Stück und Tag	EUR
zusätzlicher Beamer	150.00
zusätzliche Leinwand	100.00
Moderatorenkoffer	35.00
Flipchart	20.00
Pinnwand	20.00
Telefonspinne	für 4 Stunden 100.00 ganztags 150.00
Laptop	150.00
Rednerpult	50.00
Podium (8 Elemente á 2m x 1m)	pro Element 50.00
Mikrofone	50.00
Handmikrofon, kabelgebunden	50.00
Tischmikrofon, kabelgebunden	50.00
Headset, Funk	125.00
Handmikrofon, Funk	120.00
Knopfmikrofon, Funk	120.00
Fotokopien	0.35
Telefon-/Faxeinheiten	0.60

Weitere technische Geräte können von unserem kooperierenden Technikpartner angemietet werden.

Internetverbindungen Highspeed

WLAN im Tagungsraum	
30 Mbit/s	EUR 150.00 pro Tag / Netz
100 Mbit/s	EUR 300.00 pro Tag / Netz
Kabelgebundener Internetzugang im Tagungsraum	
30 Mbit/s	EUR 15.00 pro Person / pro Tag
100 Mbit/s	EUR 30.00 pro Person / pro Tag

Tagungspauschalen ab 10 Personen

Tagungspauschale STANDARD zu EUR 70.00 pro Person / Tag

- Bereitstellung eines geeigneten Tagungsraumes inklusive Standardtechnik
- Im Tagungsraum Mineralwasser unlimitiert
- An unserer Brain Station
 - Mövenpick Fair Trade Kaffee und Tee ganztags
 - am Vormittag Mövenpick Joghurt und ein saisonaler Obstkorb
 - am Nachmittag mit süßen Croissants
- Mittagessen als 3-Gang-Menü/Lunchbuffet im Restaurant mit unlimitiert Mineralwasser

Tagungspauschale BUSINESS zu EUR 73.00 pro Person / Tag

- Bereitstellung eines geeigneten Tagungsraumes inklusive Standardtechnik
- Im Tagungsraum Mineralwasser unlimitiert
- An unserer Brain Station
 - Mövenpick Fair Trade Kaffee und Tee ganztags
 - am Vormittag herzhaftes und süßes Gebäck, ein Erfrischungsgetränk und ein saisonaler Obstkorb
 - am Nachmittag herzhaftes und süßes Gebäck, ein Erfrischungsgetränk, ein saisonaler Obstkorb und ein Highlight Ihrer Wahl
- Mittagessen als 3-Gang-Menü/Lunchbuffet im Restaurant mit unlimitiert Mineralwasser

Tagungspauschale COMFORT zu EUR 77.00 pro Person / Tag

- Bereitstellung eines geeigneten Tagungsraumes inklusive Standardtechnik
- Im Tagungsraum Softgetränke unlimitiert
- An unserer Brain Station
 - Mövenpick Fair Trade Kaffee und Tee ganztags
 - am Vormittag herzhaftes und süßes Gebäck, ein Erfrischungsgetränk und ein saisonaler Obstkorb
 - am Nachmittag herzhaftes und süßes Gebäck, ein Erfrischungsgetränk und ein saisonaler Obstkorb und ein Highlight Ihrer Wahl
- Mittagessen als 3-Gang-Menü/Lunchbuffet im Restaurant mit unlimitiert Mineralwasser

Tagungspauschale 4-9 Personen

Tagungspauschale MEETING zu EUR 80.00 pro Person/Tag

- Bereitstellung eines geeigneten Tagungsraumes inklusive Standardtechnik
- Im Tagungsraum Softgetränke, Mövenpick Fair Trade Kaffee und Tee unlimitiert
- Kaffeepause am Vormittag mit Mövenpick Joghurt oder Pudding, Saft und ein saisonaler Obstkorb im Tagungsraum
- Mittagessen als 3-Gang-Menü/Lunchbuffet im Mövenpick Restaurant mit Softgetränken unlimitiert
- Kaffeepause am Nachmittag mit süßen Croissants und ein saisonaler Obstkorb im Tagungsraum



Pimp my Meeting – So werten Sie Ihre Veranstaltung auf

Leistung	EUR
Menükarten	1.50 pro Stück
Stuhlhussen ohne Schleife	5.50 pro Stück
Stuhlhussen mit Schleife	6.50 pro Stück
Blumendekoration	ab 25.00 pro Gesteck
Loungemöbel	ab 150.00
Floorspots im Veranstaltungsraum	50.00/10 Stück
Themenkaffeepausen	14.50
Candy Bar	4.00 pro Person
Betreuter Getränkeverkauf	32.00 pro Stunde und Mitarbeiter
ChariTea und Lemonaid Bar	Berechnung nach Verbrauch
Mövenpick Eisbar	6.00 pro Person
Give Away – Mövenpick Geschenktüte (Kaffee, Schokolade, Marmelade, Champagner/Wein)	je nach Auswahl
Raum Umbau (je nach Raumgröße)	ab 50.00
Technische Tagungsbetreuung (nach Verfügbarkeit)	50.00 pro Stunde und Mitarbeiter
Teilnehmer Check In	32.00 pro Stunde
Betreute Garderobe	32.00 pro Stunde
Ausstellerbereich in der Lobby nach Absprache	ab 150.00 pro Stand
Fahnen, maximal 2 Stück	50.00 pro Fahne
Drucken und Bereitstellen von Namensschildern	2.00 pro Stück
Zimmer Verteilaktion nicht personalisiert	2.00 pro Zimmer
Zimmer Verteilaktion personalisiert	2.50 pro Zimmer
Porterage pro Weg	4.00 Person

Übernachtungsraten für Veranstaltungsgäste

Standard Einzelzimmer	ab EUR 135.00
Standard Doppelzimmer	ab EUR 155.00
Superior Einzelzimmer	ab EUR 185.00
Superior Doppelzimmer	ab EUR 205.00
Junior Suite Einzelzimmer	ab EUR 235.00
Junior Suite Doppelzimmer	ab EUR 250.00

Alle Raten beinhalten unser reichhaltiges Mövenpick Frühstücksbuffet.

Hotelzimmer

Das Hotel verfügt über 288 komfortable Zimmer, inklusive 2 behindertengerechte und 8 Allergiker Zimmer. Neben der klassischen Ausstattung mit Klimaanlage/Heizung, Radio/TV, Direktwahltelefon mit Voicemail, High Speed Internet Access, Kosmetikspiegel, Haartrockner, Minibar, Safe und Badewanne oder Dusche, verfügen unsere Superior Zimmer und Junior Suiten über folgende zusätzliche Annehmlichkeiten:

Classic Zimmer

23 m², 1 Kingsize Bett (180cmx205cm) oder 2 Twin Betten (100cmx205cm), Kaffee- und Teetablett, Internet 5Mbit/s kostenfrei und eine Flasche Wasser am Anreisetag.

SLEEP Zimmer

23 m², 1 Kingsize Bett mit YouBed Matratze oder 2 Twin Betten mit YouBed Matratze welche sich individuell im Härtegrad an Ihre Bedürfnisse anpassen. Amenities wie Lavendelsäckchen, Augenmaske, Ohrstöpsel und Black Out Vorhänge. Kaffee- und Teetablett, Internet 5Mbit/s kostenfrei und eine Flasche Wasser am Anreisetag.

Superior Zimmer

31 m², teilweise auf der 7. Etage, 1 Kingsize Bett (200cmx205cm) oder 2 Twin Betten (120cmx205cm), Nespressomaschine, Kaffee- und Teetablett, Highspeed Internet und Minibar kostenfrei, Welcome Drink an der Hotelbar, Late Check-out bis 15 Uhr und kabelloses Telefon.

Junior Suiten

41m², Eckzimmer, 1 Kingsize Bett (200cmx205cm), kostenfreies Erfrischungsgetränk, Badewanne und Dusche, separate Sitzgruppe, Nespressomaschine, Kaffee- und Teetablett, Highspeed Internet und Minibar kostenfrei, Welcome Drink an der Hotelbar, Late Check-out bis 15 Uhr und kabelloses Telefon.



Das Rauchen ist ausschließlich in den Raucherzimmern und außerhalb des Hotels gestattet.
Bei Übernachtungen aus privatem Anlass wird pro Person und Nacht ein Tourismusbeitrag der Stadt Frankfurt am Main in Höhe von EUR 2.00 erhoben.

Imbissvorschläge

Imbissbuffet "REGIONAL,,

pro Person EUR 28.00, ab 20 Personen buchbar

Frankfurter Grüne Sauce mit Ei im Glas
Frankfurter 7 Kräuter Salat
Spunde Käs mit Salzstangen

Schweine Schnitzel, Kartoffelsalat, Grüne Sauce
Pfannkuchen mit Spinat, Champignons und Weichkäse
Frankfurter Kräutersuppe mit Croutons

Mövenpick Mini Macao Eis
Beerengrütze
Apfelküchle mit Vanillesauce

Imbissbuffet „GRÜN & GESUND“

pro Person EUR 28.00, ab 20 Personen buchbar

Quinoa Salat, Gemüsesticks mit zweierlei Dip, Couscous Salat
Gurken-Apfel Salat mit Joghurt und Walnuss

Süßkartoffel-Kichererbsen Curry mit marinierter Hähnchenbrust, Basmati Reis
Karotten-Orangen Suppe mit Kürbiskernöl
Rigatoni mit Gemüse Bolognese und frischen Kräutern

Chia-Kokos Pudding
Frischer saisonaler Obstsalat
Dinkel Apfelkuchen

Kleines Imbissbuffet

pro Person EUR 21.00, auch ab 15 Personen buchbar

Tagesgericht Fleisch und Vegetarisch mit Beilagen und Saucen
Zwei Vorspeisen und drei verschieden angemachte Salate
Tagessuppe mit Brot und Butter
Obst, Kuchen und eine süße Cremespeise



Street Food | ChariTea

ChariTea & Street Food Imbiss

pro Person EUR 35.00, ab 20 Personen buchbar

Zweierlei Suppe im Weck Glas
Bunte Salat Box mit frischen Cerealien
Mini Bagels mit Rauchlachs | Ruccola | Sprossen | Radieschen

Soba Nudeln mit frischem Gemüse in der Box
Fish & Chips in der Box mit verschiedenen Dips

Exotische Fruchtspieße im Weck Glas
Bunte Cake Pops
Blaubeer Muffins

ChariTea's und Lemonaid's inklusive

ChariTea Bio Mate (mehr natürliches Koffein als Espresso!)
ChariTea Bio Black (Schwarztee | Agavendicksaft | Zitronensaft)
ChariTea Bio Green (Grüntee | Ingwer | Agavendicksaft | Zitronensaft)
ChariTea Bio Red (Rooibos Tee | Passionsfruchtsaft | Agavendicksaft | Holundersaft)
Lemonaid Limette (keine Chemie | kein Schnickschnack)
Lemonaid Maracuja (keine Chemie | kein Schnickschnack)



Kaffeepause Grün & Gesund

pro Person EUR 14.50, ab 20 Personen buchbar

Vormittags
Chia-Kokospudding mit Mango
Power Crunch Joghurt Müsli
Mini Bagels mit Frischkäse | Rucola | Sprossen | Radieschen
Ananas Ingwer Salat mit frischer Minze und Nüssen
Molkendrink und Fruchtsaft

Nachmittags
Haferflocken-Honig Muffin oder Corny Müsli Riegel
Gemüsesticks mit verschiedenen Dips
Quinoa Burger mit Paprika Salsa
Smoothie

Fingerfood | Street Food

Baguette Canapé mit Tortenbrie	pro Stück	EUR 3.40
Baguette Canapé mit Appenzeller	pro Stück	EUR 3.40
Baguette Canapé mit Bresso	pro Stück	EUR 3.40
Baguette Canapé mit Pfeffersalami	pro Stück	EUR 3.40
Baguette Canapé mit Putenbrust	pro Stück	EUR 3.40
Canapé de luxe mit Bündner Rohschinken	pro Stück	EUR 4.10
Canapé de luxe mit Roastbeef	pro Stück	EUR 4.10
Canapé de luxe mit Mövenpick Tatar	pro Stück	EUR 4.10
Canapé de luxe mit Rauchlachs	pro Stück	EUR 4.10
Canapé de luxe mit Lachs Tatar	pro Stück	EUR 4.10

Street Food warm

Wedges in der Box mit Sour Cream	pro Box	EUR 3.80
Fish & Chips in der Box (150gr)	pro Box	EUR 5.60
Pommes Frites in der Box mit Saucen apart	pro Box	EUR 3.40
Currywurst in der Schale serviert	pro Stück	EUR 3.90
Mini Cheeseburger	pro Stück	EUR 4.20
Asia Eiernudeln in der Box	pro Box	EUR 4.40
Garnelen Panko Kruste Sweet Chili Sauce in der Box	pro Box	EUR 4.80
Mini Mad Hot Dog	pro Stück	EUR 4.80
Frühlingsrollen vegetarisch in der Box 8 Stück mit Saucen apart	pro Box	EUR 3.60
Minizwiebelkuchen mit Speck	pro Stück	EUR 2.00

Street Food kalt

Sommerrolls vegetarisch	pro Stück	EUR 3.60
Sommerrolls mit Hähnchen Mango	pro Stück	EUR 3.90
Tomaten Focaccia mit Antipasti Gemüse Rucola	pro Stück	EUR 4.40
Panini mit Serrano Schinken Tomaten Basilikum	pro Stück	EUR 4.60
California Wraps mit Hähnchen Mango rote Zwiebel Eisbergsalat	pro Stück	EUR 5.20
Quinoa Salat im Weck Glas	pro Glas	EUR 3.50
Salat Box (gemischter Salat Karotten Gurken Cocktailtomaten	pro Box	EUR 4.20
Mediterrane Salat Box mit Oliven getrocknete Tomaten Rucola	pro Box	EUR 4.60
Mini Bagels mit Lachs und Honig Senf Dip Sprossen Radieschen	pro Stück	EUR 3.40
Thailändischer Papaya Salat	pro Box	EUR 5.20
Glasnudelsalat mit Mango und Ingwer (Vegan)	pro Stück	EUR 3.50
Graved Lachs mit Gurken-Ingwer-Salat	pro Stück	EUR 4.20

Nachspeisen

Mango Kokos Samosas mit Himbeer Coulis	pro Stück	EUR 3.50
Profiteroles mit Grand Marnier Creme	pro Stück	Euro 3.50
Exotischer Fruchtspieß im Glas	pro Glas	EUR 3.50
Toblerone Mousse im Cornet	pro Cornet	EUR 2.60
Mini Macao Eis	pro Stück	EUR 1.50
Cake Pops	pro Stück	EUR 2.40
Bunte Cupcakes	pro Stück	EUR 3.20
Blaubeere Muffins	pro Stück	EUR 1.50
Candy Box	pro Box	EUR 3.20

Street Food Buffets ab 20 Personen

Street Food Cross – Over

pro Person EUR 34.00

Vorspeisen

Mövenpick Salat Boxen mit Karotten | Gurken Stifte | Kresse | Kräuter Dressing
California Wraps - Hähnchen | Mango | rote Zwiebel | Eisberg | Paprika | Guacamole
Cous Cous Salat im Weck Glas
Summerrolls - Reispapier | Koriander | Shrimps | Gemüse | Sweet Chili Sauce | Soja Sauce
Quinoa Salat im Weck Glas
Mini Sesam Bagel mit Frischkäse | Radieschen | Sprossen | Rucola

Suppe

Zweierlei saisonale Suppe im Weck Glas
Croutons | Frühlingslauch | Grissini

Warmes | Hauptgang

Currywurst in der Schale
Wedges in der Box mit Sour Cream | Ketchup | Aioli
Pommes Frites aus der Box
Mini Cheeseburger
Soba Nudeln in der Box - Asia Eiernudeln | Soja Sauce | Karotte | Lauch | Pak Choi | Wasabi Dip

Dessert

Schokomousse Cornets
Fruchtspieße
Cake cubes saisonal in der Box
Mini Macao Eis
Candy Bar

Street Food Swiss

pro Person EUR 36.00

Vorspeisen

Mövenpick Salat Boxen mit Karotten | Gurken Stifte | Kresse | Kräuter Dressing
Rindertatar mit Belper Knolle
Seeländer Wirz Salat
Appenzeller Wurstsalat in der Schale
Freiburger Sauerkrautkuchen mit Kräuterschmand

Suppe

Soup de Chalet (Gemüsesuppe) im Weck Glas

Warmes | Hauptgang

Kartoffel-Käse Tätschli auf Apfel Lauchragout
Gefüllte Pouletbrüstli mit Speck und Petersilienrahm
Eglifilet im Bierteig
Äplermagronen mit Apfelschnitz
Mini Rösti

Dessert

Brönnti Crème mit Sauerkirschen
Mini Tessiner Torta die pane – Brotkuchen mit Amarettin und Grappa
Champagner Crème mit Macarons
Apfel-Birnenkompott mit Vanille
Mini Macao Eis

Buffetvorschläge ab 30 Personen

Mediterranes Buffet

zu EUR 46.00 pro Person

Vorspeise

Salatbuffet mit saisonalen Blattsalaten und Rohkostsalaten, verschiedenen Dressings und marinierten Salaten

Variation von Anti Pasti, Bruschetta

Carpaccio von Tomate und Mozzarella mit frischem

Basilikum, Schalotten und Vinaigrette

Serrano Schinken mit Melonen Schiffchen und Feige

Vitello Tonnato mit Kapern

Kalamata Oliven mit Chorizo

Suppe

Gemüse Minestrone

Hauptgang

Kalbsrücken von der Schneidestation

auf Balsamico-Kräuterjus

Seeteufel Saltimbocca

Calamari Friti mit zweierlei Dip

Spaghetti al arrabiata

Thymiankartoffeln, mediterranes Gemüse

Gefüllte Zucchini mit Gemüse und Frischkäse

Dessert

Basilikum- Orangen Crème Brûlée

Tiramisu

Profiteroles mit Pernodcrème

Melonensalat mit Honig Ricotta und Feigen

Mövenpick Eiscrème mit Toppings

Schweizer Buffet

zu EUR 42.00 pro Person

Vorspeise

Großes Salatbuffet mit Blattsalaten und Rohkostsalaten

Schweizer Wurstsalat, Rübli Salat, Ochsenmaulsalat,

Sellerie-Walnussalat,

Bündner Fleisch mit Orangenkompott und Feige

Poulet-Mango Salat mit rote Bete Chips

Trübelisalat mit Gruyère Käse

Räucherfischplatte mit Kräuter Crème Fraîche

Rindertatar mit Brioche Toast

Suppe

Brunnenkresse Suppe mit Rüblistreifen

Hauptgang

Geschnetzeltes Kalbfleisch Züricher Art mit frischen

Champignons an Weißweinrahmsauce

Rinderschmorbraten mit Merlot Sauce

Eglifilet à la Grenoble mit Zitronen-Kapern Butter und

Tomatenwürfeln

Äplermagronen mit Röstzwiebeln

Schweizer Butterrösti

Knöpfe

Kräuterkartoffeln

Gemüseauswahl

Dessert

Engadiner Nusstorte

Tobleronemousse

Rübli Kuchen mit marinierten Beeren

Mövenpick Eiscrème mit Toppings

Thurgauer Mostcrème

Buffetvorschläge ab 30 Personen

Hessisches Buffet

zu EUR 38.00 pro Person

Vorspeisen

Salatbuffet mit saisonalen Blattsalaten und Rohkostsalaten verschiedenen Dressings und Condiments

Hessischer Wurstsalat, Kartoffelsalat mit Kraut und Zwiebeln, Rote Beete Salat, Selleriesalat mit Walnüssen

Spunde Käse mit Laugengebäck

Frankfurter Carpaccio

Gekochte Ochsenbrust mit Ei und Frankfurter Grüner Sauce

Hausmacher Wurst mit Senfmousse

Carpaccio vom Handkäse

Griebenschmalzbrot mit Zwiebelringen

Gebeiztes Lachsfilet mit Senf-Dill Soße

Suppe

Frankfurter Kräutersuppe mit Kartoffelperlen und Croûtons

Hauptgang

Krustenbraten von der Schneidestation mit Apfelwein Sauce

Taunusforelle Müllerin mit Kapern Zitronenbutter

Kartoffelbrei

Zwiebelkuchen

Petersilienkartoffeln

Saisonale Gemüseauswahl

Dessert

Frankfurter Brotpudding mit Apfelkompott

Kirschen Michel mit Apfel-Vanillesauce

Nougatmousse mit Apfel Chutney

Mövenpick Eis mit Toppings

Sommerbuffet BBQ

zu EUR 44.00 pro Person

Vorspeisen

Salatbuffet mit saisonalen Blattsalaten und Rohkostsalaten verschiedenen Dressings und Condiments

Tomaten-Feta Salat mit Basilikum

Gurkensalat mit Joghurt und Dill

Bohnensalat mit frischen Kräutern und Speck

Kartoffel Salat mit Essig, Öl und Zwiebeln

Nudelsalat mit Pesto und getrockneten Tomaten

Anti Pasti von Zucchini, Champignon, Paprika und roter Zwiebel

Eingesalzener Radi und Spunde Käs mit

Laugengebäck

Bruschetta

Vom Grill

Schweinenackensteak mariniert mit BBQ Sauce

Hähnchenbrust mariniert mit Chili und Curry

Rindswurst

Mariniertes Lachsfilet in der Folie

Gemüse in der Folie

Halloumi Käse mariniert mit Zitrone, Sesam und Honig

Saucen

Kräuterquark, Tomatensalsa, Café de Paris Butter, Sour Cream, Barbecue Sauce, Mango-Chili-Chutney

Beilagen

Rosmarinkartoffeln

Kräuter und Knoblauchbaguette vom Grill

Maiskolben

Dessert

Melonensalat mit Minze und Pernod

Erdbeermousse mit Pinienkaramell

Soufflierte Ananas

Kokoscrème mit Limoncello

Mövenpick Eiscreme mit Toppings

Menüvorschläge

Unser Regionales Menü zu EUR 31.00 pro Person

Kartoffel-Lauch-Suppe mit Kartoffelwürfeln

Schweinemedallions mit Apfelweinsauce, Kroketten und Gemüsebouquet

Brotpudding mit Apfelkompott und Vanillesoße

Menübaukasten

EUR

Suppen

Frankfurter Kräutersuppe mit Kartoffelwürfeln	5.50
Kokossuppe mit Sesam Garnele	7.50
Rinderbrühe mit Flädle, Wurzelgemüse und Fleisch Einlage	6.00

Vorspeisen

Gemischter Blattsalat mit Orangen-Ingwerdressing, Kürbiskernen, Radieschen und geröstetem Brioche	6.50
3 gebratene Black Tiger Garnelen, Avocado, Ananas, Friséé Salat und Joghurt-Chili-Dip	12.50
Carpaccio vom Kalbsfilet mit Kräuterkern, Pinienkerne, Parmesan und Kräutersaitlingen	14.80

Hauptgänge Fleisch

Rumpsteak mit Röstzwiebeln, Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Salatbouquet	24.00
Rosa gebratenes Lammkarre, Café de Paris Butter, Pfannengemüse und Rosmarin Kartoffeln	27.50
Maispoullade mit Thymiansoße, gelbe und grüne Zucchini und Süßkartoffelpüree	23.00
Schweinemedallions mit Apfelweinsauce, Kroketten und Gemüsebouquet	19.50

Hauptgänge Fisch

Soufflierte Lachsschnitte, Dijon-Senf-Soße, Blattspinat und Duftreis	26.50
Gebratenes Zanderfilet, Riesling-Sektsauce, Beluga Linsen, Butterkartoffeln	24.00
Meerbarben Filet, Tomaten-Lauch-Ragout und Safran Kartoffeln	22.50

Vegan und Vegetarische Gerichte

Gemüse-Kichererbsen-Curry mit Basmatireis	14.50
Reis Nudeln mit Paprika, Lauch, Pak Choi und Kokoscurry	14.00
Kartoffelrösti mit Pfannengemüse und Gruyère überbacken	15.50

Desserts

Brotpudding mit Apfelkompott und Vanillesoße	6.00
Toblerone Mousse mit Kirschkaramel und Mandel Hippe	8.00
Crème Brûlée mit frischen Früchten	7.00
Zitronensorbet mit Holunderblüten Likör und Sekt	6.50

Getränkevorschläge

Fruchtsäfte, Mineralwasser und alkoholfreie Getränke

EUR

Orangensaft, Apfelsaft, Multivitaminsaft	0.2 l	3.20
Bad Brückenauer Gourmet, medium und still	0.25 l	2.80
	0.5 l	3.90
Coca Cola, Coca Cola light, Fanta, Sprite	0.2 l	2.90
Charitea Bio Mate, ChariTea Bio Black, ChariTea Bio Green, ChariTea Bio Red	0.33 l	3.50
Lemonaid Limette, Lemonaid Maracuja	0.33 l	3.50

Aperitifs

EUR

Hugo		7.00
Kir Royal		9.50
Lillet		5.00
Ein Glas Alleskönner Schaumwein oder Orangensaft		5.00

Bier

EUR

Beck`s Pils	0.3 l	3.70
	0.4 l	4.20
Hasseröder Premium Pils	0.3 l	3.50
	0.4 l	4.00
Franziskaner Weißbier Naturtrüb, Dunkel, Kristall	0.5 l	4.50

Digestifs

EUR

Ziegler Wildkirsch No1	2 cl	12.00
Ziegler Williams Birne	2 cl	9.80
Ziegler Quittenbrand	2 cl	8.50
Ziegler Waldhimbeergeist	2 cl	8.20
Ziegler Walnußgeist	2 cl	7.90

Bitters

EUR

Underberg	2 cl	2.50
Fernet Branca	4 cl	6.00
Jägermeister	4 cl	6.00
Ramazotti	4 cl	6.00

Schaumweine

J. Oppmann Privat Black Label 0.75 l | EUR 25.90
Sektellerei J. Oppmann, Würzburg
Champagner wurden früher mehrheitlich an Festanlässen konsumiert. Heute ist jeder Tag ein Schaumweintag. Dies ist nicht zuletzt, weil Schaumweine auch hervorragende Essbegleiter sind.

J. Oppmann rosé brut 0.75 l | EUR 22.70
Sektellerei J. Oppmann, Würzburg
Die Sektellerei J. Oppmann liegt in der Weinstadt Würzburg. Qualität und Traditionsbewusstsein haben in der ältesten bayrischen Sektellerei einen hohen Stellenwert. J. Oppmann pflegt seit jeher eine enge Verbindung zu Winzern und Weingütern. Die Grundweine werden direkt vom Winzer bezogen.

Vaux Sekt Sauvignon blanc 0.75 l | EUR 29.70
Sektmanufaktur Schloss Vaux, Rheingau, Deutschland
Schloss VAUX steht für kompromisslose Sektbereitung bei Wahrung traditioneller Handwerkskunst. Das bedeutet: Alle Schloss VAUX Sekte werden nach der traditionellen Methode der klassischen Flaschengärung hergestellt. So entstehen rebsortenreine Riesling- und Burgunder-Sekte sowie die Spezialität des Hauses VAUX, die Rheingauer Lagensekte aus renommierten Weinbergslagen.

Schaumwein Alleskönner trocken 0.75 l | EUR 27.50
Sektellerei Kirsten, Mosel, Deutschland
Attraktives Gelb, duftige, würzige-florale Nase, am Gaumen dann mit schöner Fülle, cremig-saftiger, frischer Frucht gelber Früchte, gepaart mit feiner und finessenreicher Mineralität aus seiner Herkunft. Die Säure ist sanft und perfekt eingebunden, verleiht ihm einen schönen Spannungsbogen und Animation. Wundervolle Fokussierung auf die köstliche Frucht bei guter Länge und Nachhall.

Weißweine

SCHWEIZ
Fendant „Les Grenouilles“ 2015 0.75 l | EUR 26.80
Caves Mövenpick
Rassiges Bouquet mit elegantem Feuersteinton, entgegenkommend im Mund, samtig im Nachhall.

DEUTSCHLAND
Riesling trocken 2015 0.75 l | EUR 28.70
den Becker-Landgraf J2 als Riesling
Leuchtendes Gelbgrün, fruchtbetonter, attraktiver Duft reifer Mirabellen, Mango und Zitrusfrucht. Aus dem Top-Jahrgang 2015, besonders reichhaltig und druckvoll in seiner Frucht und Länge, mundfüllend und dabei niemals langweilig. Tolle Länge und Dichte bis ins Finale. Wie immer einer der besten Qualitäts-Preis-Hits in seiner Klasse!

ITALIEN
Pinot Grigio 2015 0.75 l | EUR 23.70
Selected by Mövenpick, Friuli Colli Orientali DOC
Cabert, Friuli-Venezia-Giulia
Glänzend goldene Farbe. Gelber Apfel und Limetten in der frisch-fruchtigen Nase, auch ein Hauch weißer Pfeffer, angenehm konzentriert.

Roséweine

FRANKREICH

Nages Rodé Vieilles Vignes 2014 0.75 l | EUR 26.00
Château Nages, Costières de Nimes

Kräftiges, attraktives Pink, klare, mit Duft frischer Himbeeren, Grenadine und der hier typischen Kräuternote. Am Gaumen dann mit fantastischer Länge und Fruchtdruck. Dabei betont würzig, komplex und von dezenten Noten nach weißem Pfeffer, Zimt und roten Beerenfrüchten geprägt. Beste Bio-Qualität aus den Händen des genialen Michel Gassier

DEUTSCHLAND

Alleskönner rosé 2015 0.75 l | EUR 23.70
trocken, Weingut Becker-Landgraf, Rheinhessen

Edler, attraktiver Roséton, feiner Duft nach Himbeeren, Erdbeeren mit feinwürzigen Anklängen. Am Gaumen herrlich unkompliziert, fruchtbetont, mit erfrischender, saftig-köstlicher Beerenfrucht und schöner geschmacklicher Tiefe. Bereitet unbeschwertes Trinkvergnügen pur – eben echter Alleskönner – ob als Aperitiv-Wein ebenso wie zu Grilltem, zu Salaten oder Gemüseaufläufen. Müssen Sie probieren!

Rotweine

SCHWEIZ

Dôle „La Mouette“ 2014 0.75 l | EUR 27.90
Caves Mövenpick

Der Wein degustiert sich fein und elegant mit einem subtilen, aromatischen Bouquet.

DEUTSCHLAND

Lemberger Steinwiege 2014 0.75 l | EUR 28.70
Trocken, Weingut Rainer Schaittmann, Württemberg

Tiefdunkles Kirschrot mit deutlich violetten Reflexen. Im Glas von schöner „Viskosität“, attraktive und intensive Aromen reifer Kirschen, Blaubeeren, auch Cassis und eine Nuance eingelegter Feigenfrüchte.

USA

Cabernet Sauvignon 2014 0.75 l | EUR 26.70
Twin Oaks, Robert Mondavi, Californien

Granat Rubin. Herrlicher Duft nach reifen Pflaumen und Veilchen, dahinter betörender Fruchtdruck nach Korinthen, leicht marmeladig.

ITALIEN

Chianti D.O.C.G 2014 0.75 l | EUR 23.70
Selected by Mövenpick, Renzo Masi, Toskana

Rubinfarben, violette Akzente. Eine sehr elegante, Sangiovese-typische Nase nach roten Johannisbeeren und Kirschen. Der schöne Fruchtausdruck bestätigt sich am Gaumen: nun auch Himbeergelee, eine Spur Zimt und etwas Lebkuchengewürz; rund und von guter Intensität, mit reifen, festen Tanninen ausgestattet; mittlere Abgangslänge.

Info, News und Specials

Anfahrt mit dem Auto aus Richtung Westen

1. A5, Abfahrt Westkreuz Frankfurt Richtung Stadtmitte. Ausschilderung Stadtmitte bis zum Parkhaus Messeturm folgen.
2. Nach dem Messeturm und der Frankfurter Festhalle rechts in den "Platz der Einheit" abbiegen.
3. Nach 150 m an der Ampel rechts abbiegen. Im GPS "Den Haager Straße 5" eingeben und der Ausschilderung Mövenpick Hotel Frankfurt City und „Skyline Plaza“ folgen.

Anfahrt mit dem Auto aus Frankfurt

1. Ausschilderung Messe bis Ludwig-Erhard-Anlage folgen.
2. Im Kreisverkehr Ludwig-Erhard-Anlage in Richtung Stadtmitte/Hauptbahnhof abbiegen.
3. Nach dem Messeturm und der Frankfurter Festhalle rechts auf den "Platz der Einheit" abbiegen.
4. Nach 150 m an der Ampel rechts abbiegen. Im GPS "Den Haager Straße 5" eingeben und der Ausschilderung Mövenpick Hotel Frankfurt City und „Skyline Plaza“ folgen.

Anfahrt mit öffentlichen Verkehrsmitteln

Anfahrt mit der Bahn

Frankfurt ist ideal mit öffentlichen Verkehrsmitteln zu erreichen. Fast alle Züge, vom Regionalzug bis zum ICE, fahren den Frankfurter Hauptbahnhof an. Von hier aus ist es nur noch ein Sprung bis zum Hotel.

S-Bahn, U-Bahn oder Straßenbahn

Hotelgäste steigen bitte in Frankfurt am Main Hauptbahnhof aus und nehmen die U4 Richtung Bockenheimer Warte oder die Strassenbahnlinie 16 Richtung Ginnheim. Fahren Sie bis Station Festhalle/Messe. Das Hotel befindet sich direkt hinter der Festhalle.

Bitte nicht mit der S-Bahn bis Station Messe fahren!

Zu Fuss ab Hauptbahnhof

Verlassen Sie das Bahnhofsgebäude über den Ausgang Nord. Von dort aus immer geradeaus über die Düsseldorfer Straße, den Platz der Republik und die Friedrich-Ebert-Anlage bis zum Messegelände. Direkt vor dem Messeturm und der Frankfurter Festhalle biegen Sie links ab in den Platz der Einheit. Nach ca. 150 m gehen Sie an der Ampel wieder rechts direkt auf das Hotel zu. Wichtigster Orientierungspunkt ist in diesem Fall der Messeturm mit seiner pyramidenförmigen Spitze.

Mövenpick Hotel Frankfurt City
Den Haager Strasse 5
60327 Frankfurt am Main
Germany

Bankettabteilung:

Phone +49 69 788 075 815

Fax +49 69 788 075 819

E-Mail: hotel.frankfurtcity.bankett@movenpick.com

Tiefgarage

Unter dem Hotel befindet sich eine öffentliche Tiefgarage der Firma APCOA.

Ein direkter Zugang zum Hotel ist vorhanden.

Preise und Informationen finden Sie unter <http://www.apcoa.de/parken-in/frankfurt/hotel-moevenpick.com.html>.

Sustainability und Green Meetings

Mövenpick Hotels & Resorts gehen den Weg der globalen Nachhaltigkeit. Wir sind stolz darauf, Ihnen mitzuteilen, dass all unsere Europäischen Hotels Green Globe zertifiziert sind.



Nachhaltigkeit bedeutet für uns, die Bedürfnisse unserer Gäste und Kunden zu befriedigen, gleichzeitig aber auch zugunsten nachfolgender Generationen zu handeln. Wir sind überzeugt, dass diese Kombination aus Grundwerten und nachhaltigem Handeln einer der Gründe dafür ist, dass unser Unternehmen zu einer der beliebtesten Hotelketten der Welt zählt.

Green Meetings

Auch in unserem Konferenzbereich achten wir verstärkt darauf umweltfreundlich zu arbeiten. Unser Speisenangebot ist regional und saisonal ausgewählt. Beim Einsatz unserer Tagungstechnik greifen wir immer wieder neue Trends auf, um so nachhaltig wie möglich zu arbeiten.

- Kugelschreiber aus wiederverwertbaren und biologisch abbaubaren Stoffen
- Tagungsblöcke und Flipchart Blöcke aus FSC zertifiziertem Papier
- Mövenpick Fair Trade Kaffee
- Tagungsräume mit Tageslicht durchflutet
- Einsatz energiesparender Leuchtmittel
- Elektronische Angebote und Verträge
- Digitale Konferenzraum Ausschilderung
- Homepage mit Reservierungslink
- Tagungsmöbel ohne Tischwäsche um Wasser zu sparen

Kodexzertifizierung

Unser Mövenpick Hotel Frankfurt City ist auf Grundlage quantitativer und qualitativer Kriterien des FSA und AKG Kodexes geprüft worden.

Diese Prüfung wurde nach den Richtlinien der FSA und AKG durch die dfv Mediengruppe erfolgreich durchgeführt.



Erfolgreich ankommen.

Ab 49,50 € (einfache Fahrt) mit dem Veranstaltungsticket.



Unser Tipp: Entspannt ankommen – nachhaltig reisen. Buchen Sie jetzt den **Best-Preis** der Deutschen Bahn!

Das Extra für Sie als Besucher! Ihr **Veranstaltungsticket** zum bundesweiten Festpreis, von jedem DB-Bahnhof.

Veranstaltungsticket einfache Fahrt mit Zugbindung
(solange der Vorrat reicht):

- | | |
|------------|---------|
| ■ 2.Klasse | 49,50 € |
| ■ 1.Klasse | 79,50 € |

Veranstaltungsticket einfache Fahrt vollflexibel
(immer verfügbar):

- | | |
|------------|---------|
| ■ 2.Klasse | 69,50 € |
| ■ 1.Klasse | 99,50 € |

Buchen Sie jetzt online und sichern Sie sich das garantiert **günstigste Ticket**. Wir bieten Ihnen eine Übersicht aller Bahn-Angebote auf Ihrer Wunschstrecke.

Hier geht es zur Buchung¹: <https://vat.db-app.de/certify?event=1079&language=de>

Machen Sie Reisezeit zu Ihrer Zeit und nutzen Sie die An- und Abreise zum Arbeiten, Entspannen oder Genießen – mit 100% Ökostrom im Fernverkehr.

Alle Informationen zum DB Veranstaltungsticket finden Sie [hier](#).

[Wir wünschen Ihnen eine gute Reise.](#)

¹ Eine Anleitung zur Buchung finden Sie hier. Bei technischen Fragen zur Buchung wenden Sie sich bitte an die Service-Nummer +49 (0)1806 – 99 66 44.

Die techn. Hotline ist täglich von 7:30 - 21:00 Uhr erreichbar, die Telefonkosten betragen 20 Cent pro Anruf aus dem deutschen Festnetz, maximal 60 Cent pro Anruf aus den Mobilfunknetzen.