

Benefizbrunch save the date

Einmal jährlich veranstalten wir den Charity Brunch zu Gunsten des Förderverein für krebskranke Kinder Tübingen e.V. Freuen Sie sich auf die vielfältige Auswahl an Speisen und Getränken und auf stimmungsvolle Live-Musik. Für Ihre Unterstützung sind wir Ihnen sehr dankbar – 50% des Erlöses werden gespendet.

Am 10. November 2019, von 11.30 bis 14.30 Uhr im Ballsaal Zürich, EUR 42,00 pro Person.



Twingle Menü Zweisamkeit

Juli

- Safran-Garnele | Rote Bete | Hummus
- Grüne Gazpacho | Apfel | Weißer Balsamico
- Poulardenbrust "sous vide" | Parmesancreme | Grüner Spargel
- Waldbeer-Joghurt-Parfait | Balsamico-Erdbeeren

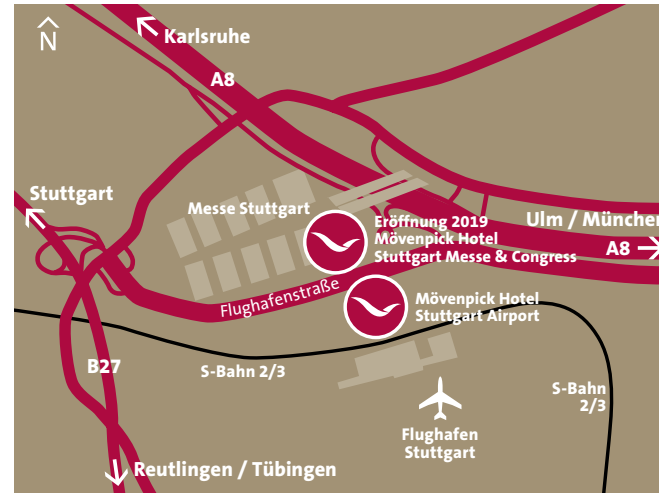
August

- Cantaloupe-Melonen-Mousse | Kaviar | Shiso-Kresse
- Mangoldsuppe | Pastrami
- Zander | Sellerie | Dashi-Lauch | Wakame
- Tonka-Topfencreme | Cassis-Äpfel | Matcha

September

- Fenchelmousse | Orange | Holunder
- Waldpilzessenz | Pilz-Ravioli
- Wolfsbarsch | Kürbis-Crème Brûlée | Mini-Mais
- Weißbier-Mascarpone-Mille feuille | Cranberries | Mövenpick Macadamia-Eis

Täglich ab 18.00 Uhr zum Menüpreis von EUR 76,00 für zwei Personen inklusive einer Flasche Wein.



Änderungen vorbehalten

Mövenpick Hotel Stuttgart Airport
Flughafenstraße 50 | 70629 Stuttgart | +49 711 55344 0
f MovenpickHotelStuttgart | t MovenpickSTR | @movenpickstuttgart

hotel.stuttgart.airport@movenpick.com
movenpick.com/stuttgart-airport

movenpick.com

MÖVENPICK
HOTEL STUTT GART AIRPORT

trollinger



Genuss
pur

Juli bis September 2019

Tatar

Mövenpick Highlights

Das macht ein gutes Tatar aus: absolut erstklassiges und sorgfältig ausgesuchtes, mageres Rindfleisch, vermischt mit einer Sauce nach unserem Geheimrezept und nach Ihrem Wunsch mild, medium oder feurig. Genau so, wie wir es seit mehr als 50 Jahren zelebrieren.

Täglich vom 8. bis 18. Juli 2019 im Restaurant Trollinger.



Brunch

sommerlich

Begeben Sie sich bei unserem Brunch an einem Sonntag im Sommer auf große Geschmacksreise. Wir präsentieren Ihnen die Highlights der Sommerküche aus aller Welt auf einem vielfältigen Buffet.

Freuen Sie sich beispielsweise auf:

- Chorizosalat mit Staudensellerie und Rucola
- Kaltes Melonensüppchen mit Frischkäse und Haferflockenkrokant
- Koriander-Chili-Hähnchen
- Gebratenes Lachsfilet mit Erdbeer-Salsa und glasiertem Chicorée
- Pimento-Pinienreis
- Kokos-Crêpes mit Aprikosenragout

Jeden Sonntag vom 7. Juli bis 29. September 2019, von 11.30 bis 14.30 Uhr, EUR 42,00 pro Person.

Bonuspass

Sommeraktion

Mit Ihrem Bonuspass erhalten Sie nach jedem 5. Besuch im Restaurant oder in der Bar einen Gutschein über 10% des Gesamtbetrages. Im Sommermonat August schreiben wir Ihnen bei jedem Besuch den doppelten Betrag gut.

Zeitraum: 1. bis 31. August 2019

Konditionen: Gültig für bis zu 10 Personen

Es gelten die allgemeinen Bonusregeln.



Samstagabend

Spanisches Buffet

Tapas, Tortilla, Paella, Gazpacho – diese Klassiker der spanischen Küche sind jedem bekannt und aus gutem Grund weltweit beliebt. Doch kennen Sie auch schon „Pisto Manchego“, „Cocido Madrileño“ oder „Mejillones con picadillo“? Wir empfehlen: Probieren lohnt sich - unser spanisches Buffet ist DIE Gelegenheit, die ganze Vielfalt der spanischen Küche kennenzulernen.

Auszug aus dem Buffet:

- Pisto Manchego: Ratatouille aus der La Mancha
- Mejillones con picadillo: Chorizo-Hackfleisch mit Muscheln
- Cocido Madrileño: Madrilener Kichererbseneintopf
- Tarta de Santiago: Spanischer Mandelkuchen

Am 21. September 2019, von 18.00 bis 22.00 Uhr, EUR 38,00 pro Person.
Sommerpause: Im Juli und August findet kein Samstagabendbuffet statt.

Salat

einmal anders

Einfallsreich, nahrhaft und vor aufregenden Geschmackskombinationen strotzend, so kommen unsere kreativen Salate daher. Von Rote Bete und Schneekrabben bis zu Spanischer Chorizo und Blumenkohl: Unsere Salate bieten überraschende Kombinationen, verbinden gekochte und marinierte Komponenten mit verschiedenen Texturen und manche kommen sogar ohne Salat aus.

Täglich vom 9. bis 19. Juli 2019 in der Message Bar.



Salmo salar

delikat und gesund

Lachse ernähren sich hauptsächlich von Krebstieren, was die typische zartrosa bis orangerote Färbung ihres Fleisches bestimmt und auch den delikaten Geschmack beeinflusst. Wegen seines hohen Gehalts an Eiweiß und Omega-3-Fettsäuren ist Lachs gesund. Perfekte Begleiter sind trockene und spritzige Weissweine von Mövenpick oder auch schon mal ein Gin oder ein Vodka auf Eis. Lassen Sie sich von unserem Getränkeangebot inspirieren.

Täglich vom 15. bis 25. September 2019 im Restaurant Trollinger.