



## Inhaltsübersicht

	<b>Seite</b>
Restaurantprofil	2
Menüs	3
Buffetangebote (ab 20 Personen)	4 - 7
Fingerfood	8 -9
Konditionen	9

Mövenpick Restaurant Deutschland GmbH  
**Restaurant Europa Center**

Tauentzienstrasse 9y  
10789 Berlin

Telefon +49 (0) 30 2647630

Fax +49 (0) 30 2629486

[restaurant.berlin-mezz@moevenpick.com](mailto:restaurant.berlin-mezz@moevenpick.com)



## Restaurantprofil

Unser Mövenpick Restaurant im Europa Center liegt direkt an der Kaiser-Wilhelm-Gedächtnis-Kirche, zwischen Kurfürstendamm und Tauentzien.

Unser Restaurant mit einer offenen Showküche umfasst ca. 430 Sitzplätze, ein idealer Veranstaltungsort für Empfänge, Hochzeiten, Dinner und Feiern jeglicher Art. Wir verwöhnen Sie mit kulinarischen Köstlichkeiten aus der Region, aber auch die leichte Küche mit italienischem Einschlag findet ihren Platz.

Genießen Sie die Atmosphäre mit Panoramablick, wir bieten Ihnen für jeden Anlass den perfekten Rahmen.

Um einen reibungslosen Service gewährleisten zu können, bitten wir Sie höflichst um eine einheitliche Speisewahl.

Selbstverständlich gestalten wir Ihnen auch gerne ein ganz individuelles, saisonal abgestimmtes Angebot.

Wir freuen uns auf Sie und heißen Sie schon heute herzlich willkommen.

Uneingeschränkt verwöhnen zu dürfen, ist unsere Leidenschaft- jeder Tag aufs Neue.

Ihr Team vom Mövenpick Restaurant Europa Center.

Sven Schaller  
Direktor

Daniel Kuhlmei  
Küchenchef

Christin Piepenburg  
Sales Managerin

## 3 Gang Menüs

### Menü 1

Schweizer Käsesuppe  
Mit Buttercroutons und Schnittlauch



Medaillons vom Schweinefilet  
Gebraten im Speckmantel, mit Rotweinjus auf sautiertem Wirsing  
und hausgemachten Serviettenknödeln



Limonen - Quark - Mousse  
an marinierten Beeren

pro Person 24,90 €

### Menü 2

Karamellierter Ziegenkäse  
Mit marinierten Kräutersalaten und  
Balsamico Kirschen



Brust von der Maispoularde  
Gebraten mit Salbei und Limone  
Auf leicht geschmortem Ratatouille und Rosmarinkartoffeln



Mousse au chocolat blanc  
mit Himbeercoulis und frischen Früchten

pro Person 27,50 €

## 4 Gang Menü

### Menü 3

Tatar vom Lachs  
Angemacht mit Creme fraiche und Kräutern mit  
Mariniertem Babyspinat, Ofentomaten und  
Geröstetem Focaccia



Kräuterschaumsuppe  
Mit Weißwein und Knoblauchcroutons



Carree vom Weidelamm  
Rosa geschmort auf Balsamico Schalotten  
Und Oliven- Kartoffelpüree



Dunkles Toblerone Mousse  
mit Gewürzorange

pro Person 32,90 €

### Menü 4

Basilikum- Kartoffelsuppe  
mit Sahne und Frühlingslauch



Zanderfilet gebraten  
Auf Kräuterrisotto mit saisonalen Pilzen  
Und rotem Pesto



Medaillons Vom Rinderfilet  
Gebraten auf leicht geschmortem saisonalem Gemüse  
Mit Rotweinjus und Grenaille Kartoffeln



Portugisische Mousse  
mit marinierten Feigen

pro Person 35,50 €



## **Regionales Buffet**

### **Vorspeisen**

Kartoffel- Gurkensalat mit hausgemachten Bouletten

Scheiben vom geschmorten Kasslerbraten, Kalt serviert, mit Weisskrautsalat

Tomatensalat mit Roten Zwiebeln, Frühlingslauch und Basilikum

Regionale Wurstvariationen mit Bauernschinken, Kochschinken, Zwiebelmett, Rot und Leberwurst  
Serviert mit Gewürzgurken und roten Zwiebeln

Matjeshäckerle nach Art des Hauses

Hausgeräucherte Lachsmedaillons mit Sahnemerrettich

### **Suppe**

Berliner Kartoffelsuppe

Püriert mit allerlei Gemüse und verfeinert mit Sahne

### **Hauptspeisen**

Seelachsfilet gebraten

auf rahmigen Schmorgurken mit Dill und Butterkartoffeln

Rindergoulasch mit Champignons mit hausgemachten Serviettenknödeln

Lasagne vom regionalen Gartengemüse

### **Dessert**

Waldbeerengrütze mit Vanillesauce

Griesflammerie mit Pflaumenkompott und Zimtucker

Kirschkuchen mit Butterstreuseln vom Blech

**pro Person 29,50 €**

**Käseauswahl pro Person 7,90 €**



## **Mövenpicks Schweizer Buffet**

### **Vorspeisen**

Räucherlachsscheiben und hausgeräucherter Lachs mit Senf- Dillsauce und Sahnemerrettich

Lauchsalat mit kleinen Eismeergarnelen

Nüsslisalat mit Kartoffeldressing und Bündner Fleisch

Schweizer Käse- Wurstsalat mit Schnittlauch

Verschieden Schweizer Käsespezialitäten mit Obst und Chutney

Marinierte Zwergtomaten mit Ziegenkäse

Ofenfrische Brotauswahl und Butter

### **Suppe**

Greyerzer Käsesuppe mit Croutons

### **Hauptspeisen**

Eglifilet vom Grill

Mit Kartoffel- Lauchragout Estragonsauce

Äpler Magronen

Penne Nudeln mit Kartoffelwürfeln und gebackenen Zwiebeln in leichter Käsesauce

Mövenpicks Guggeli

Zartes Putengeschnetzeltes mit Champignons in Rahmsauce mit Knusprigen Butterröstis

### **Dessert**

Creme Caramel

Schweizer Obstwähe mit Schlagrahm

Toblerone – Mousse

**pro Person 30,50 €**



## **Mediterranes Buffet**

### **Vorspeisen**

Verschiedene Antipasti von Austernpilzen bis Zucchini mit Dips

Spanischer Nudelsalat mit Serranoschinken und jungem Lauch

Rucolasalat mit marinierten Cherrytomaten und Parmesan

Cantaloupemelone mit Parmaschinken

Tomate Mozzarella mit frischem Basilikum

Mediterraner Fischsalat

Ciabatta und Focaccia dazu gesalzene Butter

### **Suppe**

Fruchtige Tomatensuppe  
mit Basilikumpesto

### **Hauptspeisen**

Penne con Porcini  
mit Brokkoli in Steinpilzrahmsoße

Saltimbocca vom Schwein  
Gebraten mit Ratatouille, Rotweinsoße und Thymiankartoffeln

Spanische Geflügelpfanne  
mit Kartoffeln, Reis und mediterranem Gemüse, verfeinert mit Safran

### **Dessert**

Vanille Panna Cotta mit Fruchtmark

Tiramisu

Orangenkuchen mit Mandeln  
und Limettenglasur

**pro Person 33,90€**



## **Asiatisches Buffet**

### **Vorspeisen**

Auswahl an verschiedenen Sushis mit eingelegtem Ingwer und Sojasauce

Glasnudelsalat mit Rinderstreifen und Gemüse

Gurken- Ananassalat mit Chili und Radicchio

Asiatischer Kartoffelsalat mit Sesam und Koriander

Garnelen- Mangosalat mit Zuckerschoten

### **Suppe und**

Kokos- Zitronengras Suppe  
mit Hähnchen und Koriander

### **Hauptspeisen**

Hähnchenbrustmedaillons gebraten  
mit Pak Choi in Kokossauce und Basmatireis

Gebratenes Lachsfilet mit Limettenkruste  
Auf asiatischem Gemüse mit Mienudeln

Gemüse- Reispfanne  
mit Erdnussauce und gebackenen Frühlingsrollen

### **Süße Leckereien**

Kokos – Mousse mit marinierter Ananas

Exotischer Fruchtsalat mit Papaya und Drachenfrucht

Mousse von der Mango an Passionsfruchtsauce

**pro Person 32,50€**



## Fingerfood

Ob kalt, warm oder süß, stellen Sie sich Ihr Fingerfood nach belieben zusammen.

### Variationen: Kalt

#### **Marktfrisch**

- Auberginenröllchen** mit Pesto und Ruccola
- Putenmedaillon** mit Kerbelfrischkäse
- Tomate-Mozzarella** auf einem Spieß mit Basilikum
- Pumpernickeltaler** mit Nusskäse und Birne
- Raurlachstatar** im Gurkenbecher serviert
- Basilikum Crêpes** mit Tomaten-Mozzarella Creme
- Honigmelone** mit Parmaschinken
- Geschmortes Ofengemüse** auf Canapé mit Parmesan

#### **Edel & Ungezwungen**

- Brotkonfekt** mit Parmaschinken
- Medaillon vom Schweinefilet** mit Paprikafrischkäse
- Canapé** mit Ziegenkäse und Tomatenchutney
- Canapé** mit Raurlachs und Sahnemeerrettich
- Hausgeräuchertes Lachsfilet** mit Wasabi-Creme
- Pumpernickeltaler** mit Mövenpick Tatar
- Roastbeef Rosa geschmort** auf Canapé mit Dillcreme
- Riesengarnele mit Orangenpfeffer** auf Mango-Chutney

# Fingerfood

## Variationen: warm

### Lunch & Business

**Kürbiscremesuppe**  
mit Kernöl und Sahne

**Lachsfilet pochiert**  
auf Gurken- Kartoffelragout mit Dill

**Risotto mit Eismeergarnelen**  
Zuckerschoten und Roter Paprikaauf

**Hähnchenbrustmedaillon**  
auf asiatischem Gemüse mit Glasnudeln

**Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat**  
mit Rucola und Ofentomaten

## Variationen: Süß

### Süßer Genuss

**Friandise** mit frischen Früchten

**Mascarponecreme** mit Honigananas

**Tiramisu** im Glas

**Vanillequark** auf fruchtiger roter Grütze

**Dunkles Schokoladenmousse** auf Orangengelee

### Fine Dining

**Kartoffellauchsuppe**  
mit Trüffelöl und Frühlingslauch

**Zanderfilet auf der Haut gebraten**  
auf Lauchgemüse in Rahm

**Spieß von der Riesengarnele**  
Spitzkohl- Kokosrisotto

**Medaillon vom Schweinefilet**  
mit Kartoffelpüree und jungem Wirsing

**Entenbrust Rosa gebraten**  
auf asiatischem Gemüse und Jus

### Bei einer Auswahl von:

4 Teile                      gesamt 11,00 €

6 Teile                        gesamt 16,50 €

10 Teile                       gesamt 26,50 €

## Konditionen

- Für eine persönliche Veranstaltungsabsprache stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung. Je nach Wahl der Speisen und der Gruppengröße, bieten wir auch Sonderkonditionen an.
- Alle genannten Preise verstehen sich brutto, incl. der gesetzlich gültigen Mehrwertsteuer. Bei einer Veranstaltung in unserem Restaurant fallen keine weiteren Personalkosten an.

## Konditionen für Veranstaltungen außer Haus/Catering:

### Personalkosten:

- Veranstaltungsleiter                      30,00 € netto je Einsatzstunde
- ServicemitarbeiterIn                      21,50 € netto je Einsatzstunde
- Koch    21,50 € netto je Einsatzstunde
- Hilfskraft/Fahrer                              17,50 € netto je Einsatzstunde
- Auf- und Abbau gelten als Arbeitszeit und werden als solche in Rechnung gestellt.

### Logistik:

- beinhaltet Anlieferung und Abholung, Material, Equipment, Geschirr, Besteck, Gläser, Tischwäsche, Servietten
- Die Logistik wird je nach Aufwand für den einzelnen Auftrag berechnet.