

Frühstück + Brunch.

Wir überraschen Sie zu ausgewählten Anlässen mit unserem beliebten Feiertagsbrunch im Restaurant Hof zwei. Neben Frühstücksklassikern erwarten Sie eine vielseitige Auswahl an warmen Speisen vom Buffet und von der Live-Kochstation sowie süße Delikatessen aus unserer haus-eigenen Patisserie. Darüber hinaus können Sie jeden Sonntag* unser köstliches Langschläfer-Frühstücksbuffet genießen.

Brunch-Termine

Osterbrunch

Am 20.04.14 für EUR 45,00 pro Person.

Muttertagsbrunch

Am 11.05.14 für EUR 29,00 pro Person.

Weihnachtsbrunch

Am 25. und 26.12.14 für EUR 45,00 pro Person.

Jeweils von 12.00 bis 15.00 Uhr. Begrüßungssekt, Fruchtsäfte vom Buffet sowie ausgewählte Heißgetränke sind im Preis inbegriffen. Kinder bis 12 Jahre speisen kostenfrei.

Langschläfer-Frühstücksbuffet

Jeden Sonntag* von 10.30 bis 14.00 Uhr, für EUR 19,00 pro Person. Fruchtsäfte vom Buffet sowie ausgewählte Heißgetränke sind im Preis inbegriffen. Kinder bis 12 Jahre speisen kostenfrei.

*außer am Muttertag und Ostersonntag



Übernachten Sie bei uns?

Warum woanders buchen, wenn Sie die besten Deals und gratis WLAN auf unserer Webseite erhalten: www.moevenpick-hotels.com/europa



Aktuelles + Neues.

Krimi-Dinner-Komödien

Verbinden Sie den Genuss eines köstlichen 4-Gänge-Menüs mit einer mörderisch guten Krimi-Komödie – exklusiv im Hof zwei.

Unsere aktuellen Termine:

25.04.14 - Mord beim Festbankett
30.05.14 - Mord beim Leichenschmaus
25.07.14 - Mord in der Südsee

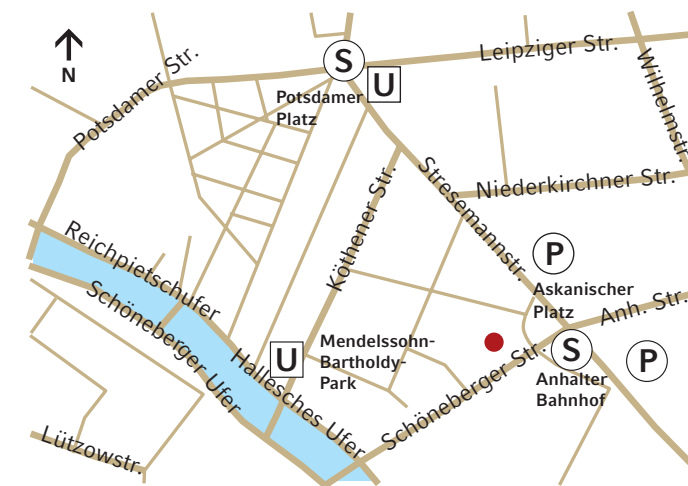
Jeweils ab 19.00 Uhr für EUR 62,00 pro Person inklusive verbrecherisch gutem Begrüßungsgetränk, 4-Gänge-Menü und Krimi-Komödie.

FIFA Fussball-Weltmeisterschaft Brasilien 2014™

Vom 12.06. bis 13.07.14 übertragen wir WM-Spiele live im Restaurant Hof zwei. Dazu servieren wir Stadion-Snacks und Special Drinks mit brasilianischem Esprit.

Für Tischreservierungen kontaktieren Sie bitte unser Restaurant Hof zwei-Team: Tel 030 23006 485, info@hofzwei.de oder online auf www.hofzwei.de.

Besuchen Sie uns auf Facebook:
<https://www.facebook.com/MoevenpickHotelBerlin>



Restaurant Hof zwei
im Mövenpick Hotel Berlin
am Potsdamer Platz
Schöneberger Straße 3, 10963 Berlin
Tel 030 23006 485, Fax 030 23006 199
info@hofzwei.de, www.hofzwei.de

Änderungen vorbehalten



Passionately Swiss.™



April bis September 2014

www.moevenpick-hotels.com

Kulinarische Freuden + Genuss.



Im April 2014

Frühling zarte Aromen.

Genießen Sie den kulinarischen Frühling mit seiner Vielfalt an frischen und zart duftenden Aromen im lichtdurchfluteten Restaurant Hof zwei.

Probieren Sie zum Beispiel:

- Auf der Haut gebratene „Fjord“-Forelle in Sauerampfer-Schaum, geschmolzenem Frühlingslauch und konfiertem Gelber Bete EUR 24,50
- Lauwarmes Carpaccio vom Teltower Rübchen auf Passionsfrucht-Lack, Granatapfel, Tapioka-Popcorn und mariniertem Löwenzahn EUR 14,50

Im Mai 2014

Saisonales aus der Region.

Genießen Sie regionale Köstlichkeiten, die wir mit frischen Produkten aus dem Berliner und Brandenburger Land für Sie zubereiten. Dazu servieren wir Ihnen mit Beginn der Saison den beliebten Spargel vom ersten bis zum letzten Stich.

Probieren Sie zum Beispiel:

- Ein halbes Pfund Beelitzer Spargel mit hausgemachter Sauce Hollandaise, wahlweise mit neuen Kartoffeln, Kalbsschnitzel, hausgebeiztem Rindsschinken oder in „Mojito“-Öl konfiertem Lachs

Im Juni 2014

Pasta Klassiker.

Die berühmten Klassiker der Pasta-Kultur sind stets ein Genuss. Einfach zubereitet aus hochwertigen Zutaten, dazu ein Glas vollmundiger Wein – einfach himmlisch.

Probieren Sie zum Beispiel:

- Linguine alla Norma – Sizilianischer Klassiker kreiert zu Ehren des Komponisten Vincenzo Bellini EUR 13,50
- Spaghetti alla Carbonara – das Original mit saftigem Speck, Käse und Ei EUR 15,50



Im Juli 2014

Knackig, bunt gesund.

Salat ist gesund. Er liefert nicht nur wertvolle Vitamine und Ballaststoffe, sondern auch wichtige Mineralstoffe und Spurenelemente. Egal ob als Vorspeise, Beilage oder als Hauptgang: Salat wird nie langweilig, denn er lässt sich je nach Saison immer wieder neu und überraschend kombinieren. Freuen Sie sich auf unsere sommerlichen Kreationen.

Im August 2014

Lachs immer ein Hochgenuss.

Lachs gehört zu den beliebtesten Speisefischen. Er ist reich an Omega-3-Fettsäuren, Vitaminen, Kalium und Jod. Wie vielseitig sich Lachs genießen lässt, zeigen wir Ihnen mit unseren köstlichen Zubereitungen.

Probieren Sie zum Beispiel:

- Rauchlachs, raffiniert gewürztes Lachstatar und Lachsfilet Royale mit Soja-Kaviar, Meerrettichschaum und Wasabi EUR 17,50
- Lachssteak grilliert mit wildem Zitronen-Thymian dazu Tomaten-Salsa und raffiniertes Knoblauch-Kartoffelpüree EUR 23,50

Im September 2014

Wildkräuter natürlich frisch.

Wildkräuter verleihen einen natürlich frischen Geschmack und wirken stimulierend auf Körper und Seele – ein Muss in der Hof zwei Küche.

Probieren Sie zum Beispiel:

- Süppchen vom Wiesenkerbel und Schaum vom Borretsch mit feiner Schnittpraline vom Tafelspitz EUR 9,50
- In wildem Fenchel geräuchertes und gebratenes „Duroc“-Schweinefilet mit Sauerampfer-Fumet, geschwenktem Pak Choi und Risotto EUR 22,50

