

IDEEN & KONZEPTE

Favoriten aus 70 Jahren



Sieben beliebte Speisen wurden für die Jubiläumskarte neu interpretiert, unter anderem: Rindfleischburger Café de Paris / Foto: Mövenpick Hotels & Resorts

Zum 70-jährigen Geburtstag von Mövenpick Hotels & Resorts stehen sieben beliebte Gerichte originell und neu entwickelt auf der Jubiläumsspeisekarte.

Das Unternehmen will das Jahr 2018 mit gastronomischen Visionen ankurbeln: Für den runden Geburtstag hat Thomas Hollenstein, Food & Beverage Director Europe bei Mövenpick Hotels & Resorts, mit seinem Team sieben spezielle Gerichte entwickelt, bei denen alt auf neu trifft, und bekannte Klassiker sowie beliebte Rezepte für den modernen Gaumen mit internationalen Gastronometrends gepaart werden. Die Speisekarte *70 years of culinary excellence* wird vom 10. März bis 20. April 2018 in allen Mövenpick Hotelrestaurants verfügbar sein.

Das erste Restaurant, der Claridenhof, eröffnete in Zürich im Juli 1948. Ueli Prager offerierte hier à la carte einfache Gerichte, die selbst zusammengestellt werden konnten – eine frische, neue Alternative zu konventionellen gesetzten Menüs Innovationen. Als Prager die Marke Mövenpick entwickelte, bevorzugte er eine schlichte Küche mit Pfiff – hieran haben sich die Mövenpick-Köche 70 Jahre später orientiert.

Zum Jubiläumsmenü gehören zum Beispiel Jakobsmuscheln mit Tomaten & Avocado Tartar – eine Neuerung des Mövenpick-Rindfleischtartars, beeinflusst von der mediterranen Küche. Außerdem: *salade belle fermière*, eine Interpretation des *Salade François*, bekannt aus dem Musicalfilm *Easter Parade* mit Judy Garland und Fred Astaire von 1948. Das *mille feuille saumon & caviar d'olive* kommt mit goldenem Olivenkaviar, eine Neuheit aus der Molekularküche mit Überraschungseffekt: Die durchscheinenden Perlen mit ihrer zarten

Außenmembran knacken leicht am Gaumen und verströmen sogleich Duft und Geschmack von Olivenöl, was den Blätterteig und den Rauchlachs ergänzt.

Nicht nur die Vegetarier soll das Gericht Pilze mit Gemüse Zürich Style begeistern ? eine vegetarische Variante des Züricher Kalbsgeschnetzelten, zusammengestellt aus Wurzelgemüse und Shitake-Pilzen. Ebenfalls ohne Fleisch ist das Meeresfrüchte Casimir: eine Mischung aus gedünsteten Meeresfrüchten, Fisch und Salicornia (See-Spargel) sowie Zitrusfrucht-Filets. Zum Dessert wird zum Beispiel der klassische Schweizer Karottenkuchen mit Mövenpick Eis und Mövenpick Espresso ergänzt.

?Die Geschichte von Mövenpick ist gegründet auf der Hingabe am Gast, perfektem Service, authentischer kulinarischer Spitzenleistung verbunden mit viel Innovation. In 2018 feiern wir diese Werte und unser reiches Erbe in der Weise, die wir am besten können ? wir bieten unseren Gästen weltweit ein inspirierendes gastronomisches Erlebnis,? sagt Olivier Chavy.

?Die Food Promotion ist eine Hommage an Ueli Prager, der seiner Zeit voraus war, als er unser Unternehmen gründete. Wir werden auch weiterhin sein Erbe ehren und an experimenteller Küche und neuen Konzepten arbeiten ? ganz in seinem Sinne, gewöhnliche Dinge ganz außergewöhnlich zu tun.?