

**Pressemeldung**

**Neues Coffee Cuisine Menü der Mövenpick Hotels & Resorts  
präsentiert innovative Gerichte mit Barista-Flair**

**Gäste sind im März dazu eingeladen, in Hotels und Resorts weltweit den legendären Kaffee der Marke auf völlig neue Weise kennenzulernen**



**MÜNCHEN, 27. Februar 2020** - Mövenpick Hotels & Resorts, eine der führenden Marken im Accor-Portfolio, hat sich mit seinem kreativen, von Kaffee inspirierten Menü namens Coffee Cuisine, a dash of barista magic etwas ganz Besonderes für seine Gäste einfallen lassen. Die Marke, die seit über 50 Jahren auch eigenen Premiumkaffee röstet, verleiht damit ihrer Erfahrung auf diesem Gebiet eine neue aromatische Note. Die kulinarischen Kreationen rund um die Kaffeebohne werden im Monat März in ausgesuchten Mövenpick-Restaurants weltweit aufgetischt.

Vom geräucherten Lachstartar mit duftendem Kaffee-Öl über Thunfisch-Poke mit Karamell und Avocado-Kaffee-Creme bis hin zum mit Espresso zubereiteten Beef Mignon – Mövenpicks Chef-Barista Kevin Mohler hat jedes Gericht gekonnt mit einer Kaffeernote verfeinert.

„Bei unserem Coffee Cuisine Menü steht Mövenpicks berühmte kulinarische Expertise im Mittelpunkt. Unser Expertenteam hat dazu unseren bei Gourmands weltweit beliebten Premiumkaffee genommen, dazu Küchenklassiker unserer hervorragenden Chefköche und dem Ganzen eine Prise ‚Abrakadabra‘ unseres Chef-Barista hinzugefügt“, erklärt Jochen Krauthelm, Brand Manager Mövenpick Hotels & Resorts.

Kevin Mohler, Chef-Barista bei Mövenpick Fine Food, dazu: „Die hochwertigen Kaffeemischungen von Mövenpick werden tagtäglich in Hotels und Resorts rund um den Globus serviert. Jetzt lassen sie sich auf ganz neue Weise genießen. Ob Kaffeeliebhaber oder nicht, die Gäste werden überrascht sein, wie das Aroma von mit Espresso zubereiteten Ölen, Cremes, Beizen, Emulsionen und kalten Suden sogar Standardgerichte verfeinern kann.“

Der Name Mövenpick steht für exzellenten Kaffee, allen voran der Klassiker namens „Der Himmlische“. Dieser besteht aus 100 Prozent Arabica-Bohnen, hat ein gehaltvolles, ausgewogenes Aroma und erfreut sich seit mehr als fünf Jahrzehnten großer Beliebtheit.

Heute steht eine ganze Reihe verschiedener Mischungen und Röstungen zur Auswahl – in Form ganzer Bohnen, gemahlener Bohnen und Kapseln. Diese Vielfalt können Gäste in den Mövenpick-Restaurants weltweit in Form von Cappuccino, Espresso, Latte und vielen anderen Kaffeespezialitäten genießen.

Beim neuen Coffee Cuisine Menü kommen verschiedene Mövenpick-Kaffeevariationen zum Einsatz und verfeinern die folgenden Gerichte:

- **Geräuchertes Lachstartar** mit Kaffee-Öl und gebackenen Mini-Kartoffeln;
- **Frische Frühlingsrollen** mit Scampi, Gemüse und einem Dressing aus kalt aufgebrühtem Espresso;
- **Lachs-Sashimi** mit einer Sojasoße mit geflammten Kaffeebohnen und Brombeeren;
- **Tuna-Poke** mit Avocado-Kaffee-Creme, Süßkartoffelküchlein und Sprossensalat;
- **Lammlende** mariniert mit Kräutern, Frühkartoffeln mit Chili, Estragonsenf und Salat;
- **Zweierlei Rindfleisch:** Beef Mignon mit Espresso, Sellerie und Edelweiß-Püree;
- **Frühlings-Cassoulet** aus Hühnchen, Cappuccino-Emulsion, Couscous, Meaux-Senf und Gemüse.

#### **Und als Nachtisch...**

- **Kleines Plunderteilchen „Opéra-Style“:** Blätterteig, Mövenpick-Eiscreme Espresso Krokant und Espresso.

Weitere Informationen zum Mövenpick Coffee Cuisine Menü online unter: [movenpick.com/coffee](https://movenpick.com/coffee)

###

#### **Über Mövenpick**

Mövenpick Hotels & Resorts schafft aus den gewöhnlichen Dingen des Lebens außergewöhnliche Momente. Denn mit seinem gehobenen und zugleich unkomplizierten Verständnis von Hotellerie hat Mövenpick erkannt, dass es die kleinen Gesten sind, die einen großen Unterschied machen. Sei es die nachmittägliche „Chocolate Hour“, maßgeschneiderte Technik für einen erholsamen Schlaf oder gesunde und gleichzeitig kindgerechte Menüs für kleine Hotelgäste: Mövenpick gelingt es stets, seine Gäste, Geschäftspartner und Mitarbeiter in einer warmen und einladenden Atmosphäre willkommen zu heißen. Mit seinem Engagement für Nachhaltigkeit und die lokale Bevölkerung ist Mövenpick zudem die am häufigsten mit dem „Green Globe“ zertifizierte Hotelmarke der Welt. 1973 gegründet, reicht das kulinarische Erbe von Mövenpick bis in die 1940er Jahre zurück – heute verfügt die Marke über ein wachsendes Portfolio von mehr als 85 Hotels in 25 Ländern.

Mövenpick ist Teil von Accor, einer weltweit führenden Unternehmensgruppe für Augmented Hospitality, die einzigartige Erlebnisse in 5.000 Hotels und Apartmentanlagen in 110 Ländern bietet.