



Passionately Swiss.™

**MÖVENPICK**
Hotel Berlin

Köstlichkeiten auf Bestellung.

Die besonderen Kreationen unserer hauseigenen Patisserie können Sie ab sofort einfach und komfortabel bestellen. Unser Chef-Pâtissier und Meister seines Fachs, Frank Scheible, kreiert außergewöhnliche Spezialitäten und schlägt dabei eine Brücke zwischen dem klassischen Handwerk und einer modernen und nachhaltigen Produktion. Dank unserer Schweizer Wurzeln konnten wir zudem köstliche Familienrezepte für uns gewinnen, mit denen wir Sie an der hochwertigen Schweizer Backtradition teilhaben lassen.

Nachfolgend finden Sie unsere Angebote im Detail. Der Mindestbestellwert beträgt 10 Stück | Portionen mit einer Vorlaufzeit von 48 Stunden. Lieferung auf Anfrage.

Kontaktieren Sie uns: Tel +49 30 23006 485, konditorei@hofzwei.de. Gerne unterbreiten wir Ihnen ein individuelles Angebot und unterstützen Sie bei der Ausrichtung Ihres Events.

Delicacies to order.

You can now easily and comfortably order special creations from our patisserie. Our pâtissier and chef confectioner, Frank Scheible, creates exceptional work which finds itself between traditional craftsmanship and a modern and sustainable production. Thanks to our Swiss roots, we also have been able to collect delicious family recipes, so we can share the high quality of Swiss baking tradition with you.

Please note the details of our offers below. The minimum order is 10 pieces with a lead time of 48 hours. Delivery on request.

Contact us: Phone +49 30 23006 485, konditorei@hofzwei.de. Please advise us of your interest and we will happily create an individual offer for you and assist you in organizing your event.

www.moevenpick-hotels.com

Konditorei  aus Meisterhand.
Confectionery  from expert hand.



Desserts im Weck-Glas

ca. 100 ml pro Portion

Crème „Catalan“ mit Grappa Pflaumen
Trilogie von Schweizer Schokolade mit Mandelchip
Cointreau-Mousse mit glasierten Honig-Himbeeren
Duett von Vanille und Schokolade mit Waldmeistergelee
Limetten-Quark-Mousse mit Honig-Mangosauce
Joghurt-Zitronen-Mousse mit Erdbeer-Minz-Chutney
Aprikosen-Buttermilchcrème mit Zwetschgenmark
Nougat-Mousse mit Passionsfruchtmark
Zitronengras-Pannacotta mit Erdbeermark
Kaltschale von Beeren und Kirschen mit Vanillesauce
Berliner Fassbrausecrème mit glasierten Schattenmorellen
Gallianocrème mit Karamellsauce
Crème „Chocolat Framboise“ mit Granatapfel
Bayrische Vanillecrème mit Johannisbeergelee
Milchreis-Flammeri mit Aprikosenpüree
Schweizer Zitronencreme
Pistazien-Mousse mit Datteln
Ingwer-Birnen-Mousse mit Vanillegipfeli
Apfelstrudel-Mousse mit Vanillesauce
Stolle auf drei Arten
Mousse „Toblerone“ mit Granatapfelsauce

Crèmes Brûlées

ca. 70 ml pro Portion

Lavendel
Schweizer Schokolade
Brandenburger Rübensirup
Pandan
Pistazie
Sylter Honig
Tonkabohne

Tiramisus

ca. 100 ml pro Portion

klassisch
Mango
Erdbeere
Brandenburger Apfel
Vanille-Passionsfrucht
Karamell

Geeiste und gratinierte Crèmes

ca. 100 ml pro Portion

Baileys
Drambuie
Likör 43
Galliano
Basilikum
Französisches Nougat

Profiteroles

Weißer Pfirsich
Erdbeere
Karamell
Mövenpick Espresso
Pistazie
Grieß
Kirsche

Desserts in preserving jar

approx. 100 ml per serving

Cream "Catalan" with grappa plums	1.95
Trilogy of Swiss chocolate with almond chip	2.25
Cointreau mousse glazed with honey and raspberries	2.25
Duet of vanilla and chocolate with woodruff jelly	2.05
Lime curd mousse with honey mango sauce	1.85
Yogurt lemon mousse with strawberry mint chutney	2.10
Apricot buttermilk cream with plum core	2.10
Nougat mousse with passion fruit core	2.25
Lemon panna cotta with strawberry sauce	1.65
Cold soup of berries and cherries with vanilla sauce	1.75
Flavored lemonade cream with glazed cherries	2.20
Galliano cream with caramel sauce	2.30
Cream „Chocolat Framboise“ with pomegranate	2.45
Bavarian vanilla cream with currant jelly	1.75
Rice pudding with apricot puree	1.80
Swiss lemon cream	2.20
Pistachio mousse with dates	3.10
Ginger pear mousse with vanilla croissant	2.90
Apple strudel mousse with vanilla sauce	2.85
Stolle three ways	3.50
Mousse "Toblerone" with pomegranate sauce	2.85

Crèmes Brûlées

approx. 70 ml per serving

Lavender	2.10
Swiss chocolate	2.45
Brandenburg beet syrup	2.10
Pandan	2.80
Pistachio	2.55
Sylt honey	2.65
Tonka bean	2.45

Tiramisus

approx. 100 ml per serving

Classic	2.35
Mango	2.55
Strawberry	2.55
Brandenburg apple	2.45
Vanilla passion fruit	2.60
Caramel	2.45

Creams iced and au gratin

approx. 100 ml per serving

Baileys	2.80
Drambuie	3.40
Liquor	3.50
Galliano	4.20
Basil	2.90
French nougat	5.20

Profiteroles

White peach	2.10
Strawberry	1.90
Caramel	2.20
Mövenpick espresso	2.90
Pistachio	3.10
Semolina	2.80
Cherry	3.30

Verkaufspreise sind unverbindlich und dienen der Orientierung, Stand 06/2012. | Prices are non-binding and serve as guidance only, as of 06/2012.

Mövenpick Hotel Berlin | Restaurant Hof zwei at Potsdamer Platz, Schöneberger Straße 3, 10963 Berlin, Germany
Patisserie: Phone +49 30 23006 485, Fax +49 30 23006 199, konditorei@hofzwei.de

Petits Eclairs

EUR pro Stück | apiece

Crème Patissier	Pastry cream	2.20
Nougat-Ganache	Nougat ganache	2.60
Schokoladen-Ganache	Chocolate ganache	2.60
Mövenpick Mokka	Mövenpick mocha	2.90

Baumkuchen-Terrinen

ca. 50 g pro Portion

Mövenpick Espresso
Rote Johannisbeere
Limette-Joghurt
Französische Schokolade
Himbeer-Sauerrahm

“Baumkuchen“ terrines

approx. 50 g per serving

Mövenpick espresso	1.10
Red currant	1.15
Lime yogurt	1.05
French chocolate	1.70
Raspberry sour cream	1.55

Mini-Törtchen

ca. 70 g pro Stück

Glasiertes Limetten-Quarktörtchen mit Kumquats
Baumkuchen-Champagnertörtchen
Erdbeer-Proseccotörtchen mit weißer Schokolade
Schweizer Schokoladen-Mousetörtchen
Passionsfruchttörtchen

Mini tartlets

approx. 70 g apiece

Glazed lemon curd tart with kumquat	3.10
“Baumkuchen“ champagne tartlet	3.90
Strawberry Prosecco tartlet with white chocolate	3.70
Swiss chocolate mousse cake	4.20
Passion fruit tartlet	3.25

Crème-Schnitten & Kleingebäck

Kalter Hund
Französische Pinienkerntarte
Gebackener Pudding von zwei Schokoladen
Schnitte „Barcelona“
Vanillebuchteln
Gelierte Joghurt-Schmandschnitte mit Himbeeren

Cream slices & biscuits

“Kalter Hund“ cake	2.20
French pine nut tart	3.40
Baked pudding of two chocolates	3.10
Slice “Barcelona“ pastry filled with vanilla	3.20
Jellied yogurt sour cream slice with raspberry	2.80

Schweizer Backwerk

Zuger Kirschnitte
Rüebli-schnitte
Engardiner Nusstorte
Linzer Schnitte
Schweizer Bienenstich
Minisablé mit Trockenfrüchten und Nüssen

Swiss pastries

Zuger cherry slice	2.45
Carrot slice	2.45
Engardiner walnut tart	2.85
Linzer slice	2.75
Swiss bee sting cake	3.00
Mini sablé with dried fruit and nuts	2.00

Hausgemachte Müsliriegel

Ca. 80 g pro Stück

Wildpreiselbeere
Apfel
Getrocknete Früchte
Geröstete Nüsse

Homemade cereal bars

approx. 80 g apiece

Wild cowberry	2.80
Apple	2.30
Dried fruits	2.40
Roasted nuts	2.10

Torten

Ø 28cm, entspricht 16 Portionen (Nur ganze Torten)
Ø 20cm, entspricht 8 Portionen (Nur ganze Torten)

Bayrische Vanilletorte mit Himbeeren
Schweizer Schokoladentorte auf 3 Arten
Käse-Sahnetorte mit Aprikosen
Französische Crêpe-Tarte mit dunkler Schokolade
Mango-Sahnetorte mit gerösteten Mandelblättern
Kir royal-Torte mit Johannisbeer-Champagnerglasur
Französische Sauerrahmtorte mit saisonalen Früchten

Cakes

Ø 28cm, equal to 16 servings (only whole cakes)
Ø 20cm, equal to 8 servings (only whole cakes)

	Ø 28cm	Ø 20cm
Bavarian vanilla cake with raspberries	56.00	28.00
Swiss chocolate cake three ways	67.20	33.60
Cheese cream cake with apricot	44.80	22.40
French crepe cake with dark chocolate	57.60	28.80
Mango cream tart with roasted almonds	44.80	22.40
Kir royal cake with currant champagne frosting	51.20	25.60
French sour cream tart with seasonal fruits	48.00	24.00

Verkaufspreise sind unverbindlich und dienen der Orientierung, Stand 06/2012. | Prices are non-binding and serve as guidance only, as of 06/2012.

Mövenpick Hotel Berlin | Restaurant Hof zwei at Potsdamer Platz, Schöneberger Straße 3, 10963 Berlin, Germany
Patisserie: Phone +49 30 23006 485, Fax +49 30 23006 199, konditorei@hofzwei.de