

Ollidey Events



Für eine tolle Eventreihe 2024!

Wir freuen uns, ab 2025 wieder viele kulinarische Highlights mit Ihnen zu teilen. Seien Sie gespannt!

Ihr Oliver Hodemacher & Sven Dey.

DER KLEINE URLAUB
VOM ALLTAG



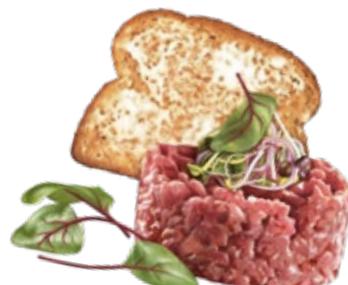
Frühstücks-Bufferet inkl. aller Heißgetränke, Tafelwasser und 1 frisch gepresster Orangensaft

Unser Frühstücksbuffet für einen fulminanten Start in den Tag oder das Wochenende.

Genüsslicher Frühstücks-Zauber für alle:

Mo. bis Fr.	9.00 – 11.00 Uhr	€ 25,90 p.P.
Sa. + So. + Feiertage	9.00 – 11.30 Uhr	€ 29,90 p.P.

Kinder bis 6 Jahre sind bei uns eingeladen, Kids von 7 – 12 Jahren zahlen die Hälfte.



Unser Apero Food jetzt wieder an der Weinbar

Täglich von 17.00 – 19:00

reichen wir Ihnen zu jedem Glas Wein oder Prosecco, das Sie bestellen, eine kleine Überraschung aus der Küche.

MÖVENPICK
RESTAURANTS

Mövenpick Restaurant Kröpcke
Georgstraße 35, 30159 Hannover
Tel +49 511 32 62 84 45
cafe-kroepcke.com

MÖVENPICK
RESTAURANTS

Kulinarischer Kalender

September
& Oktober
2024



EXQUISIT AUF LOCKERE ART
SEIT ÜBER 70 JAHREN.



Unser Lunch Montag – Freitag von 11 bis 14 Uhr € 16,90 pro Person

Genießen Sie ein wöchentlich wechselndes Menü, kombinieren Sie dabei Ihre Wunsch-Vorspeise mit einem Hauptgang aus unserem Angebot.

Sie haben jeweils die Wahl zwischen zwei Vorspeisen, zwei Hauptspeisen sowie einer vegetarischen Version.



Weekend Menus im September € 59,00 komplett für 2 Personen

Freitag
bis Sonntag
ab
14 Uhr

Verbringen Sie einen besonderen Tag zu zweit inklusive einer kleinen Karaffe Wein 0,2l pro Person.

WEEKEND MENU im September:

- Kartoffel-Lauch-Suppe mit Streifen vom Rauchlachs
- Schweinefilet in Kräuter-Senfkruste mit Champignon-Rahmnudeln
- Crème Brûlée mit marinierten Beeren

Vegetarisches WEEKEND MENU im September:

- Kartoffel-Lauch-Suppe
- Gebratener Ziegenkäse mit Champignon-Rahmnudeln
- Crème Brûlée mit marinierten Beeren



Weekend Menus im Oktober € 59,00 komplett für 2 Personen

Genießen Sie einen Abend am Wochenende zu zweit inklusive einer kleinen Karaffe Wein 0,2l pro Person.

WEEKEND MENU im Oktober:

- Kürbis-Birnen-Suppe mit Streifen vom Serranoschinken
- Gebratenes Kabeljaufilet mit Sauce von Krustentieren, Essiggemüse und Sesamkartoffeln
- Zitronentarte mit einer Kugel Mövenpick Eis

Vegetarisches WEEKEND MENU im Oktober:

- Kürbis-Birnen-Suppe
- Burrata mit Essiggemüse und Sesamkartoffeln
- Zitronentarte mit einer Kugel Mövenpick Eis

After Work Dinner Montag – Freitag von 16 bis 20 Uhr € 21,50 pro Person

Verwöhnen Sie sich zum Feierabend!

Zum Beispiel bei einem Glas Wein, einem köstlichen Menü und angeregten Gesprächen, um den Tag ausklingen zu lassen.

Wählen Sie aus unserem regelmäßig wechselnden Menü eine Vor- & Hauptspeise mit passendem Wein oder Prosecco.

