



Chesa Rössli
fine dining



Maître **Marcell Angeli** und Küchenmeister **Daniel Groß**

Chesa Rössli

Highlights

August bis Dezember 2023

Neuigkeiten

Chesa Rössli

Gemeinsam sind sie das neue Team im Chesa Rössli: Maître **Marcell Angeli** und Küchenmeister **Daniel Groß**.

Marcell Angeli heißt Sie ab August als IHR Gastgeber im Chesa Rössli willkommen. Viele Gäste kennen ihn aus dem Mövenpick Restaurant, denn er ist bereits seit 24 Jahren Teil unseres kulinarischen Teams. Kompetent und liebenswürdig wird er Ihren Besuch begleiten und Ihnen mit seinem vielseitigen Know-how zur Seite stehen.

Daniel Groß zaubert seit über 17 Jahren außergewöhnliche Gerichte in der Chesa Rössli Küche. Inspiriert durch Reisen in die ganze Welt, überrascht er immer wieder mit seinen besonderen Kreationen.

In der zweiten Jahreshälfte sind nun auch unsere **Öffnungszeiten** wieder erweitert.

Wir begrüßen Sie von Mittwoch bis Samstag, in der Zeit von 18.00 bis 22.00 Uhr. Nähere Informationen finden Sie auf der Rückseite.

Wählen Sie gerne aus unserem à la carte Angebot und den Menüs Ihr Lieblingsgericht aus, oder finden Sie einen neuen Favoriten.

Veggie oder vegan

Auch für Liebhaber der fleischlosen Küche hat unsere Speisekarte einiges zu bieten. Freuen Sie sich auf vegetarische oder vegane Kreationen von Küchenmeister Daniel Groß und seinem Team.

Chesa Rössli exklusiv

Buchen Sie das Chesa Rössli für Ihr Fest!

Ob Weihnachtsfeier, Konfirmation, Kommunion oder Hochzeit. In stilvoller Atmosphäre bei Kaminfeuer oder auf der Sommerterrasse – wir schaffen das passende Ambiente für Ihre Feierlichkeit.

Sprechen Sie uns an!

Das Convention Sales Team erreichen Sie unter der Rufnummer 0251 8902 663

Highlights

06. bis 09. September

Best of Beef

US Black Angus, Irish Dry Aged und andere Besonderheiten – Ihnen läuft schon das Wasser im Mund zusammen? Freuen Sie sich auf einen ganz exzellenten Genuss und höchste Qualität. Für Sie nur das Beste!

4 Gänge EUR 78.- pro Person

5 Gänge EUR 92.- pro Person

Im Aktionszeitraum bieten wir ausschließlich das 4- oder 5-Gang Menü an.

Einlass: 18.45 – 19.15 Uhr, Menübeginn: 19.30 Uhr



8. bis 11. November

Kanadischer Hummer

Dieses Event begeistert nicht nur Krustentierliebhaber! Feine Hummerkreationen und korrespondierende Weine erwarten Sie zu einem besonderen Abend.

5 Gänge EUR 109.- pro Person (exklusive Wein)

Im Aktionszeitraum bieten wir ausschließlich das 5-Gang Menü an. Einlass: 18.45 – 19.15 Uhr, Menübeginn: 19.30 Uhr

15. bis 18. November

Oldenburger Gans

Draußen wird es kälter und die Tage werden kürzer. Wir lassen es Ihnen warm ums Herz werden und servieren die Oldenburger Gans mit den traditionellen Beilagen.

Ab EUR 38.- pro Person

Im Anschluss an die Aktion, vom 22.11. bis 23.12.2023, gibt es die Gans auf Vorbestellung.

24. bis 26. Dezember

Weihnachten & Silvester

Feiertage sind da, um Sie zu zelebrieren. Lassen Sie sich von weihnachtlichen Genüssen unserer Küche verzaubern.

Heiligabend

5 Gänge EUR 108.- pro Person

Einlass: 18.30 Uhr, Menübeginn: 19.00 Uhr

1. und 2. Weihnachtstag

4 Gänge ab EUR 78.- pro Person

Einlass mittags: 12.00 Uhr, Menübeginn: 12.30 Uhr

Einlass abends: 18.30 Uhr, Menübeginn: 19.00 Uhr

31. Dezember

Silvester

Es erwartet Sie ein Glas Champagner zur Begrüßung sowie ein festliches 5-Gang-Menü. Um 23.00 Uhr schließen die Restaurants und Sie sind herzlich eingeladen, in der Lounge Bar in das neue Jahr hineinzutanzten.

EUR 179.- pro Person

Öffnungszeiten

August bis Dezember 2023

Mittwoch – Samstag 18.00 – 22.00 Uhr

Feiertage und Ferien:

24. Dezember (Heiligabend) 18.30 – 23.00 Uhr

25.+ 26. Dezember (Weihnachten) 12.00 – 15.00 und 18.30 – 23.00 Uhr

31. Dezember (Silvester) 19.00 – 23.00 Uhr (Silvestermenü, vorherige Reservierung erforderlich)

Kardinal-von-Galen-Ring 65, 48149 Münster

Tel +49 251 8902 627, Fax +49 251 8902 616

hotel.muenster@movenpick.com

 **movenpickmunster**

 **movenpickmunster**

www.chesa-roessli.de

Änderungen vorbehalten.