

1.1.2025

New Year Brunch Buffet

Let the festive season end with our large brunch buffet

Cold buffet

Sushi bar | cheese platter | charcuterie platter
seafood | prawns | whelks | oysters | almonds | clams
Mövenpick tartar | ceviche | salmon gravlax
chickpea hummus | guacamole | salad bar | caesar salad

Live cooking

Paella | crêpes station (sweet and savory)
beef fillet Wellington

Hot buffet

Sushi corner | bo bun | tuna tataki

Hot

Grilled vegetables | truffle mashed potatoes | baked salmon
roasted sole | roasted chicken | mushrooms
shrimp skewers | coconut breaded shrimp | lasagna
braised beef

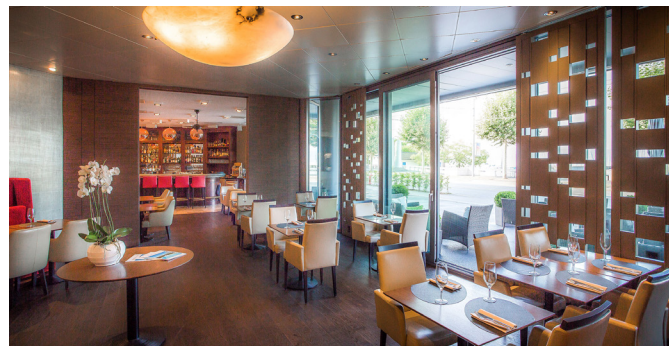
Dessert

Chocolate praline puff pastry | white chocolate and raisin
entremet | chocolate tartlet | assortment of macaroons
chestnut and mandarin millefeuille | chantilly cream puffs
vanilla and caramel Saint Honoré | Rocher praliné
seasonal fruit tartlet

CHF 95,00 per person with coffee, tea, juice and one glass of Prosecco
service & VAT included
For children aged 6 to 12, the price is **CHF 48,00**
This half-fare applies for max. one child per adult

Opening as from 12.00 p.m.

Only limited seats available
Please place your reservation by contacting us



Mövenpick Hotel Lausanne
Avenue de Rhodanie 4 | 1007 Lausanne | Switzerland

+41 21 612 76 12 | hotel.lausanne@movenpick.com

movenpick.com/lausanne



MÖVENPICK
HOTEL LAUSANNE

*Festive
Calendar*

24.12.2024

Christmas Eve Dinner: Gastronomic Menu

Enjoy the Christmas atmosphere and experience culinary delight with our festive 5-courses menu.

Amuse bouche

Ferrero rocher du Périgord

Soup

Roasted lobster tail on fennel fondue and cappuccino of étrilles

Starter

Pan-fried foie gras | roasted quince with spices
red wine ice cream

Main course 1

Beef tenderloin | truffle embeurrée | baby vegetables
bordelaise sauce
or

Main course 2

Duo of scallops and giant shrimp on celery purée
mint pea emulsion | garden crunchies

Dessert

The Mövenpick Christmas Ball | White chocolate praline

Mignardise

Coffee

CHF 90,00 per person with a welcoming glass of Prosecco and without beverages. Service & VAT included

Opening as from 8.00 p.m. Only limited seats available
Please place your reservation by contacting us



25.12.2024

Brunch Buffet

Culinary delight. Discover the selection of Christmas specialties from our buffet.

Cold buffet

Sushi bar | Smoked salmon | smoked trout
cheese platter | charcuterie platter | foie gras | Seafood
prawns | whelks | oysters | almonds | clams
Mövenpick tartar | tuna tartar | ceviche
mini peppers stuffed with tuna | chickpea hummus
guacamole

Salad bar

Waldorf salad | Caesar salad

Life cooking

Raclette | crêpes station (sweet and savory)
beef fillet Wellington

Hot buffet

Rice with dried fruits | baked potato | salmon
cardoon gratin | roasted chicken with black truffle
shrimps | lasagna

Dessert buffet

Logs with chocolate and vanilla cream | exotic Log
pineapple and lime chiffonade | mini black forest
double cream meringue | spicy mango jelly
fresh fruit platter | chocolate fountain | marshmallow
skewers | fresh fruit | Mövenpick ice cream carretino

CHF 95,00 per person with coffee, tea, juice and one glass of Prosecco, service & VAT included
For children aged 6 to 12, the price is **CHF 48,00**
This half-fare applies for max. one child per adult

Opening as from 12.00 p.m. Only limited seats available
Please place your reservation by contacting us



31.12.2024

New Year's Grand International Buffet Night

Let's experience an unforgettable New Year's Eve gala dinner with live music and DJ, here in Ouchy, you will find everything you need to celebrate the New Year in style!

Cold buffet

Mache | arugula | mesclun
variety of seasonal raw vegetables | vinaigrette and dressing
platter of seasonal charcuterie with vinegars
platter of local cheeses and dried fruit | smoked salmon

Shellfish corner

Oysters | prawns | whelks | almondines | razor clams
salmon platter | smoked trout | with blinis and garnishes

Little oriental corner

Sushi corner | bo bun | tuna tataki

Hot

Won ton broth | sweet and sour chicken my way
yakimeshi | white rice | red shrimp curry
vegetable chop suey

Dessert

Seasonal fruit | banana fritters |
variety of tapiocas: coconut | passion fruit | red fruit



The international corner

Freshness corner

Peruvian classic with tiger's milk | carétilero with crispy
squid and rocoto | agua chile from Sinaloa
Mövenpick beef tartar | Waldorf salad
Accompaniments:
corn chips | patacones | chifles | corn | hot sauce

Hot

Zurich veal | ravioli fribourgeois lemon tarragon cream
potato gratin | green beans with shallot butter and bacon
provençal shrimps

Show cooking

Roast turkey with cranberries | beef Wellington

Soup

Cream of pumpkin soup | croutons | bacon | garnish

Dessert

Crème brûlée macaron | cheesecake | moelleux

Mediterranean corner

Caesar salad | caprese salad | salmon tartar
foie gras terrine | roasted salmon on lobster bisque
potato embeurrée with Perigord perfume
country-style beef saute on morel mushroom sauce
seafood paella

Show cooking

Seasonal crepes

Dessert

Tiramisu | catalan cream | Mövenpick ice cream

CHF 190,00 per person with one glass of Prosecco, service & VAT included
For children aged 6 to 12, the price is **CHF 95,00**
This half-fare applies for max. one child per adult

Opening as from 8.00 p.m.

Only limited seats available
Please place your reservation by contacting us
For reservations we require a prepayment of 100% of the number
of people booked by bank transfer or by coming directly to the Hotel
in person by cash or credit card



1.1.2025

Buffet De Brunch Du Nouvel An

Terminez la saison des fêtes avec notre grand buffet de brunch

Buffet froid

Bar à sushis | plateau de fromages | plateau de charcuterie
fruits de mer | crevettes rose | bulots | huîtres | amandes
couteaux | praires | tartare Mövenpick | ceviche
gravlax saumon | houmous de pois chiche | guacamole
bar à salade | salade César

Live cooking

Paella | station crêpes (sucrées et salées)
filet de bœuf Wellington

Buffet chaud

Sushi corner | bo bun | tuna tataki

Hot

Légumes grillés | purée de pomme de terre à la truffe
saumon au four | sole rôtie | poulet fermier | champignons
brochettes de crevettes | crevettes panées à la noix de coco
lasagne | boeuf braisé

Desserts

Entremets chocolat praliné feuilletée
entremets chocolat blanc et raisinet
tartelette chocolat grand cru | assortiment de macarons
millefeuille marron et mandarine | choux chantilly fève de
tonka | Saint Honoré vanille et caramel | Rocher praliné
tartelette fruits de saison

CHF 95,00 par personne avec café, thé, jus et un coupe
de Prosecco incluse

Pour les enfants de 6 ans à 12 ans, le tarif est de CHF **CHF 48,00**
Ce demi-tarif s'applique à hauteur d'un tarif enfant pour un adulte

Ouverture à partir de 12 heures

Places limitées!
Veuillez réserver en nous contactant



Mövenpick Hotel Lausanne
Avenue de Rhodanie 4 | 1007 Lausanne | Switzerland

+41 21 612 76 12 | hotel.lausanne@movenpick.com

movenpick.com/lausanne



MÖVENPICK
HOTEL LAUSANNE

Calendrier
festif

24.12.2024

Réveillon de Noël: Menu Gastronomique

Profitez de l'atmosphère de Noël et découvrez les délices culinaires de notre menu de fête

Amuse bouche

Ferrero rocher du Périgord

Soupe

Queue de homard rôtie sur fondue de fenouil et cappuccino d'étrilles

Entrée

Foie gras poêlé | coing rôti aux épices | glace au vin rouge

Plat principal 1

Filet de bœuf | embeurrée à la truffe | mini légumes sauce bordelaise

ou

Plat principal 2

Duo de Saint-Jacques | crevette géante sur purée de céleri émulsion de petits pois à la menthe, croquants du jardin

Dessert

La boule de Noël du Mövenpick | chocolat blanc praliné

Mignardise

Café

CHF 90,00 par personne avec un verre d'accueil de Prosecco et sans boisson, service et TVA incluse

Ouverture à partir de 20 heures. Places limitées!
Veuillez réserver en nous contactant



25.12.2024

Buffet de Brunch

Un délice culinaire. Découvrez la sélection de spécialités de Noël de notre buffet

Buffet froid

Bar à sushis | saumon fumé | truite fumée
plateau de fromages | plateau de charcuterie | foie gras
banc de l'écailler huîtres | crevettes roses | bulots
amandines | couteaux | tartare Mövenpick | tartare de thon
ceviche | mini-poivrons farcis au thon
houmous de pois chiche | guacamole

Bar à salade

Salade Waldorf | salade César

Live cooking

Raclette | station crêpes (sucrées et salées)
filet de bœuf Wellington

Buffet chaud

Riz aux fruits secs | pomme de terre au four
gratin de cardons | poulet fermier à la truffe noire | saumon
brochettes de crevettes | lasagne

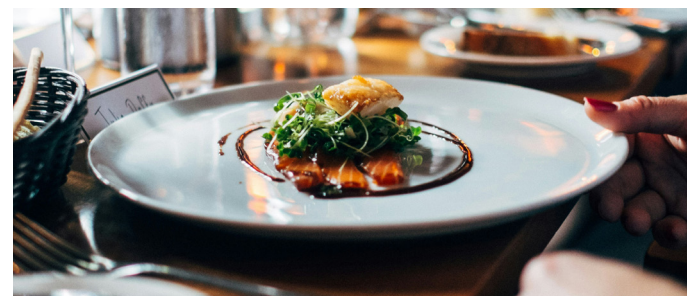
Buffet de desserts

Bûche au chocolat | crémeux vanille de Madagascar
bûche exotique | chiffonnade d'ananas au citron vert
mini forêt noire | meringue | crème double | gelée de mangue
épicee | plateau de fruit frais | fontaine de chocolat
brochettes de guimauves | fruits frais | carretino de glaces
Mövenpick

CHF 95,00 par personne avec café, thé, jus et un coupe de Prosecco incluse
Pour les enfants de 6 ans à 12 ans, le tarif est de **CHF 48,00**
Ce demi-tarif s'applique à hauteur d'un tarif enfant pour un adulte

Ouverture à partir de 12 heures

Places limitées. Veuillez réserver en nous contactant



31.12.2024

Grand Buffet Internationale du Réveillon

Vivez un dîner de gala inoubliable avec musique live et soirées DJ, ici à Ouchy, vous trouverez tout ce dont vous avez besoin pour fêter la nouvelle année avec style!

Buffet froid

Mache | roquette | mesclun | variété de crudités de saison
vinaigrette et dressing
plateau de charcuteries de saison et ses vinaigrés
plateau de fromages de la région et fruit sec
saumon fumé

Petit coin de l'écailler

Huîtres | crevettes roses | bulots | amandines | couteaux
plateau de saumon | truite fumée | accompagnés de ses
blinis et garnitures

Le petit coin oriental

Sushi corner | bo bun | tataki de thon

Chaud

Bouillon de won ton | poulet aigre doux à ma façon
yakimeshi | riz blanc | curry rouge de crevettes
chop suey de légumes

Dessert

Fruits de saison | beignets de banane
variété de tapiocas (coco, passion, fruit rouge)



Le côté international

Le coin des fraîcheurs

Le classic péruvien et lait de tigre
le carétilero avec croustillant de calamar et rocoto
l'agua chile de Sinaloa | tartare de bœuf Mövenpick
salade Waldorf
Accompagnement: chips de maïs | patacônes | chifles
maïs | sauce piquante

Chaud

Veau zurichois | ravioli fribourgeois crème citron estragon
gratin de pommes de terre | haricots verts au beurre
d'échalotte et bacon | crevettes provençales

Show cooking

Dinde rôtie aux aïelles | bœuf Wellington

Soupe

Crème de potimarron | croûtons | bacon | garniture

Dessert

Crème brûlée | macaron | cheesecake | moelleux

Le petit coin méditerranéen

Salade César | salade caprese | tartare de saumon
Terrine de foie gras | saumon rôti sur bisque de homard
embeurrée de pommes de terre parfum du Périgord
sauté de bœuf champêtre sur sauce aux morilles
paella de fruits de mer

Show cooking

Crêpes de saison

Dessert

Tiramisu | crème catalane | glace Mövenpick

CHF 190,00 par personne avec une coupe de Champagne à minuit,
service et TVA inclus
Pour les enfants de 6 ans à 12 ans, le tarif est de **CHF 95,00**
Ce demi-tarif s'applique à hauteur d'un tarif enfant pour un adulte

Ouverture à partir de 20 heures

Places limitées. Veuillez réserver en nous contactant
Pour la réservation nous demandons un prépaiement de 100% du nombre
personnes réservées par virement bancaire ou en venant directement
à l'Hotel en personne par cash ou carte de crédit

