



AFTERNOON TEA VON MARCO D'ANDREA IM THE FONTENAY:

PREMIERE DER WEIHNACHTS-EDITION

Hamburg, 3. Dezember 2018. Wer sich eine Auszeit vom vorweihnachtlichen Trubel gönnen möchte, freut sich auf kulinarische Stunden im stilvollen Atrium, der Lounge des The Fontenay. Denn dort startet Chef-Pâtissier Marco D'Andrea mit der Weihnachts-Edition seines Afternoon Teas und interpretiert den Klassiker der Tee-Kultur auf seine eigene Art und Weise – bunt, wild, süß und künstlerisch inspiriert, natürlich mit einem festlichen Hauch und mit edelsten Zutaten.

Dabei besteht sein „Menü“ immer aus Süßem & Herzhaftem: So stehen beispielsweise Gänserilettes auf gebratenem Brioche, Apfelgel und eingelegten Portweinschalotten auf der Karte genauso wie gebuttertes Roggenbrot mit geräucherter Entenbrust, Feigenconfit und Shiso Kresse.

„Klassiker“, die gereicht werden, sind verschiedene Gurken- & Lachs-Sandwiches, frisch gebackene Scones, Clotted Cream und hausgemachte Konfitüren wie beispielsweise elegante Zitrusmarmelade.

Zu den Herzstücken der süßen Rubrik gehören Köstlichkeiten wie The Eclipse, The Cube, The Cake und The Tarte. Hier hat Marco D'Andrea seiner Kreativität freien Lauf gelassen und eigene kunstvolle Kreationen geschaffen:

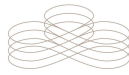
The Eclipse - Hinter der Form der Eclipse verbirgt sich eine Komposition aus Amalfi-Zitronen, exotischer Kokosnuss sowie dem feinen Aroma von Zimtblüten.

The Cube - Inspiriert von einem Trip durch London, begeistert dieser Würfel mit gebackenen Lebkuchensablés, einer Mousse aus Tahiti Vanille und frischer Heidesahne, sie ummanteln den Kern aus süß-saurem Birnenkompott und geben dem Würfel seine Form.

The Cake - Der Hauptdarsteller des kleinen Kuchens ist hochwertige Kuvertüre aus der Dominikanischen Republik von Michel Cluizel. Gepaart mit einer aufgeschlagenen Crème mit Quatre Epices und eingelegtem Dörrobst, stimmt das Törtchen auf Weihnachten ein.

The Tarte - Sweet and Salty. Unter diesem Motto umfasst die kleine Tarte den Spannungsbogen aus Piemonteser Haselnüssen, gesalzenem Karamell und feinsten Kaffeebohnen inklusive nussigem Crunch im Inneren.





THE FONTENAY
HAMBURG

Eine große Auswahl an Tee-Sorten runden das Erlebnis des Afternoon Teas ab. Als Auftakt und zur Einstimmung empfiehlt Marco D'Andrea den hauseigenen „Cloud 5“, einen Drink mit Äpfeln aus dem Alten Land, auf einer blumig zimtigen Tee-Infusion und abgerundet mit der Säure der Cassis-Beere.

Sechs Variationen seines Afternoon Teas hat Marco D'Andrea über das Jahr hinweg geplant und entworfen – passend jeweils zu den vier Jahreszeiten sowie besonderen Festen wie Weihnachten und Ostern.

Der Afternoon Tea wird täglich von 14.00 – 17.30 Uhr in der Atrium Lounge serviert, an den Wochenenden von Freitag bis Sonntag zwischen 15.00 und 18.00 Uhr mit musikalischer Begleitung.

Afternoon Tea 59,00 Euro // Afternoon Tea Deluxe 74,00 Euro inklusive einem Glas Ruinart Rosé

The Fontenay ist ein Abbild des modernen Hamburg – eine Hommage an die Hansestadt. Unmittelbar an der Außenalster gelegen, vereinen sich in diesem „Modern Classic“ auf besondere Weise urbane Natur und kosmopolitischer Lebensstil. Die faszinierende, skulpturale Architektur beherbergt 130 luxuriöse Zimmer und Suiten, viele mit Alsterblick. Das Herzstück bilden ein verglaster und mit Bäumen begrünter Innenhof sowie das imposante 27m hohe, geschlossene Atrium. Im Garten-Restaurant „Parkview“ genießt man eine facettenreiche Küche. Lässige Barkultur findet sich mit Traumblick auf die Alster, in der Fontenay Bar. Darüber, in der siebten Etage, liegt das Gourmet Restaurant „Lakeside“. Für Tagungen und Events stehen vier Veranstaltungsräume mit 48m² - 220m² und Tageslicht zur Verfügung. Über den Dächern Hamburgs erlebt man auf 1.000m² eine exklusive Wellnesswelt mit Innen-/Außenpool. Das Hotel ist Mitglied von The Leading Hotels of the World.

Weitere Informationen finden Sie unter:

<https://www.facebook.com/TheFontenayHamburg> und auf der Homepage www.thefontenay.de.

Fotos zum Hotel The Fontenay stehen unter diesem Link zur Verfügung:

<http://www.thefontenay.de/media/download-galerie/>.

Pressekontakt:

Ulrike Mann

PR Manager

The Fontenay Hamburg

Fontenay 10, D-20354 Hamburg

Tel: +49 40 605 6605 837

ulrike.mann@thefontenay.de



A MEMBER OF
THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD