

Kulinarische Sommer-Highlights im Parkview Restaurant

Hamburg, im Juni 2024. Die Alster glitzert im Sonnenlicht, weiße Segelboote ziehen vorbei, die Bäume spenden wohltuenden Schatten und eine leichte Brise lässt die Blätter tanzen: So schön kann ein Sommertag auf der Terrasse des Parkview Restaurants sein. Doch nicht nur atmosphärisch hält das Gartenrestaurant des Hotel The Fontenay im Sommer einiges parat: Spannende kulinarische Events wie der Schlemmer-Sommer und Barbecue-Abende versprechen abwechslungsreiche Kreationen aus der Küche von Stefan Wilke und seinem Team, abgerundet durch den herzlichen Service von Restaurant Managerin Janina Jendrusch und ihren Kollegen.

Barbecue im Parkview

Ein sehr hochwertiges und international gestaltetes Grill-Bufferet erwartet die Gäste in entspannter Atmosphäre jeweils am Samstag, den 8. Juni, 29. Juni, 13. Juli, 27. Juli, 10. August und 24. August. Es kann geschwelgt werden, wenn Stefan Wilke persönlich am Grill steht und für absoluten Genuss garantiert. Bei der Live-Zubereitung der Speisen kann mit dem Küchendirektor und seinem Team gefachsimpelt werden, es können Grilltechniken in der Anwendung beobachtet werden und Anregungen für zuhause mitgenommen werden.

Die Auswahl der Vorspeisen reicht beispielsweise von Tataki vom Kalb auf Mango-Chili-Apfelsalat über Chorizo Krokette bis hin zu Pulposalat mit Gemüse, begleitet von über 30 Brotsorten. Direkt vom Grill werden dann im Hauptgang unter anderem Riesengarnelen, Choco Beef, Secreto vom Iberico oder Lachs vom Brett serviert; ergänzt durch zahlreiche leckere Beilagen und Saucen sowie Dips. Den krönenden Abschluss bilden schließlich Süßes und Gebackenes aus der Patisserie von Chef-Pâtissier Marco D'Andrea. Der Preis für das gesamte Menü inklusive Vorspeisen-Bufferet, BBQ und Dessertbufferet sowie Weißwein, Rotwein, Bier und Wasser beträgt 179€ pro Person.

Weitere Informationen finden Sie hier: <https://www.thefontenay.com/restaurants-bar/parkview-restaurant/bbq/>

Hamburger Schlemmer-Sommer

Eine sommerlich leichte kulinarische Weltreise erleben Gäste vom 15. Juni bis 31. August 2024 beim Schlemmer-Sommer-Menü im Parkview. Dabei gibt es vom 15.6. bis 21.7. eine Zusammenstellung mit gebeiztem Lachs in der Vorspeise, hawaiianisch marinierten Huli Huli Chicken Tights im Hauptgang und weißem Schokoladenmousse zum Abschluss. Im zweiten Abschnitt vom 22.7.-31.8. wartet eine Burratina auf Rucola-Erdbeersalat, gefolgt von gebratenem Filet vom Wolfsbarsch und abgerundet durch Latte di Mandorla beim Dessert. Selbstverständlich können auch beide Menüs als vegetarische Varianten genossen werden und durch eine von der versierten Chef-Sommelière Stefanie Hehn gestaltete Weinbegleitung ergänzt werden. Das Menü kostet bei allen teilnehmenden Restaurants 89,00 Euro für zwei Personen exklusive der Getränke.



THE FONTENAY HAMBURG

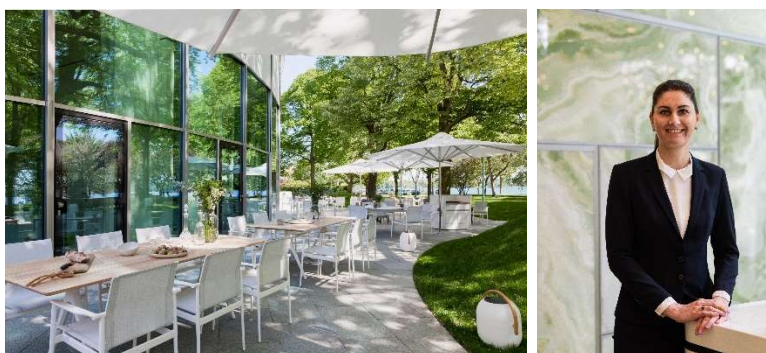
Restaurant Managerin Janina Jendrusch

Wenn ihre Eltern Besuch hatten, zückte Janina Jendrusch schon als Kind Notizblock und Stift, um die Getränkewünsche aufzunehmen und zu servieren. Bereits seit 2017 ist die Restaurant Managerin des Parkview Restaurants und der Atrium Lounge mit an Bord im The Fontenay.

Die größte gastronomische Abteilung des Hotels leitet die 39-jährige mit viel Erfahrung, Herzlichkeit und Umsicht. Gemeinsam mit ihrem Team möchte sie Gästeerlebnisse kreieren, die über den normalen Standard hinausgehen und in positiver Erinnerung bleiben. Ein individueller und persönlicher Service ist hier ihr Hauptaugenmerk. Ihre Mitarbeiter schätzen Janina Jendruschs ruhigen und fairen Führungsstil auf Augenhöhe, der auf Vertrauen und Integrität fußt.

Ihre Ausbildung zur Hotelfachfrau absolvierte Janina Jendrusch im City Club Hotel in Oldenburg wo sie auch im Anschluss drei weitere Jahre in unterschiedlichen Leitungspositionen tätig war. Nach ihrer Stelle als stellvertretende Restaurantleitung im Haus am Meer in Bad Zwischenahn, wechselte die gebürtige Hessin ins Altera Hotel Oldenburg für zwei Jahre. Eine prägende Zeit erlebte sie an Bord der MS Europa 2 als Assistant to Maître und anschließend als Restaurantleitung in allen Spezialitätenrestaurants des Kreuzfahrtschiffs, bevor sie dann im August 2017 im The Fontenay startete.

The Fontenay ist ein Abbild des modernen Hamburgs – 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 verglastes und mit Bäumen begrünter Innenhof sowie das imposante 27m hohe, geschlossene Atrium. Lässige Barkultur findet sich mit Traumblick auf die Alster, in der Fontenay Bar. Für Tagungen und Events stehen vier Veranstaltungsräume mit 48 qm - 220 qm 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.



Terrasse des Parkview Restaurants und Restaurant Managerin Janina Jendrusch
Für das angehängte Bildmaterial nutzen Sie bitte die Fotoquelle: "The Fontenay Hamburg".

Pressekontakt:

The Fontenay Hamburg
Claudia Bellmann
Director of Public Relations
Tel: +49 40 605 6605 837
Claudia.Bellmann@thefontenay.com
www.thefontenay.com

