



JETZT WIRD ES HERBSTLICH – AFTERNOON TEA VON MARCO D’ANDREA IM THE FONTENAY

Hamburg, im Oktober 2024. Wer sich eine entspannte Auszeit gönnen möchte, freut sich auf kulinarische Stunden im stilvollen Atrium, der Lounge des The Fontenay Hotels an der Hamburger Außenalster. Denn dort präsentiert Chef-Pâtissier Marco D’Andrea aktuell die Herbst-Edition seines Afternoon Teas und interpretiert den Klassiker der Tee-Kultur auf seine eigene Art und Weise – kunstvoll, modern, süß und herzhaft.

Die vier jahreszeitlich inspirierten Editionen des Afternoon Teas im The Fontenay setzen sich immer aus herzhaften Sandwiches und einem Snack, frisch gebackenen Scones mit Clotted Cream und hausgemachter Zitrusmarmelade/Erdbeerkonfitüre sowie drei kunstvoll arrangierten süßen Herzstücken mit Namen The Cube, The Choux und The Tarte zusammen. Bei der Herbst-Edition haben Marco D’Andrea und sein Team Gewürze wie Vanille und Zimt, fruchtige Akzente mit Altländer Zwetschge oder Johannisbeere, aber auch schokoladige und nussige Noten miteinander zu spannenden Geschmacksbildern komponiert.

„Als Pâtissier gehe ich mit offenen Augen durchs Leben. Ich lasse mich vom Alltag und besonderen Situationen inspirieren. Neue Kreationen entstehen bei mir im Kopf meist so, wie sie schließlich auf dem Teller präsentiert werden. Gemeinsam mit meinem Team setzen wir unsere Ideen so um, dass sich jeder von uns damit identifizieren kann und wohlfühlt“, so beschreibt der Chef-Pâtissier Marco D’Andrea seine Herangehensweise.

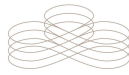
Hier ein kleiner Auszug aus der Herbst-Edition:

The Cube - Inspiriert von einem Trip durch London darf dieser Würfel in unserer Kollektion nicht fehlen. Eine luftige, frische Mousse aus feinstem Haselnuss Gianduja ummantelt den Kern aus süß-saurem Kompott von schwarzer Johannisbeere und Haselnusspraliné. Überzogen wird der Würfel mit einem Gemisch aus dunkler Schokolade und Cassiscrisps. Ein gebackener Sablé mit etwas Pralinécreme, eingelegten Cassisbeeren und gerösteten Haselnüssen setzen dem Cube die Krone auf. Fruchtig, cremig, aromatisch, schokoladig und nicht allzu süß.

The Choux. Neu in unserer Tea Time: Hier bekommt der klassische Windbeutel von uns ein kleines Upgrade. Eine Kruste, auch Craquelin genannt, umhüllt den hohl gebackenen Teigtaler mit einer crunchy Kruste. Im Inneren punktet eine Crème aus Eierlikör zusammen mit einem fruchtigen Sauerkirschkern. Getoppt wird der Choux mit einer aufgeschlagenen Crème aus Madagaskar-Schokolade und Fleur de sel. Fruchtig, vollmundig und leicht gesalzen.

The Tarte - Mit Altländer Zwetschgen, Mohn, Tahiti-Vanille und Zimt. Im Boden werden ein paar Zwetschgenstücke in einer Mohn-Makronenmasse eingebacken. Die Zwetschgen packen wir unter eine hauchdünne Geleeschicht und ummanteln diese mit einer eleganten Crème aus weißer





THE FONTENAY
HAMBURG

Schokolade und Tahiti Vanille. Dekoriert wird mit geriebenem Mohn, Zimtstreuseln und Blüten. Zwetschkuchen 2.0.

Eine große Auswahl an Tee-Sorten runden das Erlebnis des Afternoon Teas ab. Als Auftakt und zur Einstimmung empfiehlt Marco D'Andrea den klassischen Negroni.

Infos:

Buchbar Donnerstag bis Sonntag von 14.00 – 17.00 Uhr

PREIS:

€ 79,00 pro Person für den Afternoon Tea

€ 99,00 pro Person für den Afternoon Tea Deluxe inklusive Champagner

RESERVIERUNG:

Ihre Afternoon Tea Reservierung nehmen wir gerne (bitte 24 Stunden im Voraus!) unter der Telefonnummer +49 (0)40 605 6605-710 oder per E-Mail an parkview@thefontenay.com entgegen.

The Fontenay ist ein Abbild des modernen Hamburgs. 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.

Pressekontakt:

The Fontenay Hamburg

Claudia Bellmann

Director of Public Relations

Tel: +49 40 605 6605 837

Claudia.Bellmann@thefontenay.com

www.thefontenay.com



A MEMBER OF
THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD