



Die neue Herbstedition des Afternoon Teas von Marco D'Andrea im The Fontenay

Hamburg, im September 2022

In der Atrium Lounge des The Fontenay präsentieren der Chef-Pâtissier Marco D'Andrea und sein Team eine neue Herbstedition des Afternoon Teas. Basierend auf der englischen Tradition mit modernen Einflüssen – bunt, herzhaft, süß, salzig und künstlerisch.

In ruhiger Atmosphäre genießen die Gäste eine Auszeit am Nachmittag mit Klassikern, wie den frisch gebackenen Scones an Clotted Cream und hausgemachter Marmelade. Exquisiten „Süßkram“ und eine kleine Sinnesreise bietet Marco D'Andrea mit den Highlights, wie „The Eclipse“, „The Cube“ und „The Tarte“.

Hinter der Form „The Eclipse“ verbirgt sich eine süß-salzige Komposition aus fruchtiger Mousse, ein Kompott aus Zwetschgen sowie die japanischen Umebeoshi Pflaume. Die Kreation ist ummantelt von einer Glasur aus Mandelschokolade und kleinen Crisps und wird ergänzt von einem Sablé aus gerösteten Mandeln sowie einer Creme aus Mandelkuvertüre und Zwetschgengel.

Der Genuss-Würfel „The Cube“ kommt einer Schwarzwälder Kirschtorte gleich. Umhüllt von dunkler Schokolade aus Frankreich setzt sich der Kubus aus einer Tahiti Vanille Creme, frischer Heidesahne, sowie einer klassischen Mousse au Chocolat um den Kern aus süß-saurem Sauerkirschen-Kompott und Kirschwasser zusammen.

Für „The Tarte“ werden die hauseigenen Äpfel aus dem Alten Land (Nahe Hamburg) mit der Tonkabohne in einem Törtchen vereint. Gefüllt mit einem Klecks Quittengel, umrandet mit gesalzenem Karamell und einer aufgeschlagenen Creme aus weißer Schokolade und Tonkabohne, sorgt es für ein unvergessliches Geschmackerlebnis. Die glasierte Apfelfugel ist umhüllt von einer Vanillecreme.

Die herzhaften Gaumenfreuden stehen bei der Herbstedition des Afternoon Teas in keinsten Weise nach. So finden sich ebenso Köstlichkeiten auf der Karte, wie ein Sashimi-Snack von der Lachsforelle mit hausgemachtem Ponzu, Yuzu Mayonnaise, Koriander und Wasabi Sesam, ein hausgemachtes Früchtebrot mit Gorgonzola und gerösteten Walnüssen, ein Vollkornsandwich mit Rotholz Räucherlachs, Meerrettich und Sanddorn sowie das klassische Gurkensandwich auf Weißbrot mit Kräuterfrischkäse und Kerbel und das gebutterte Schwarzbrot mit Tatar vom Rinderfilet an Schnittlauchmayonnaise und Senfkresse.

Die Kulinarik wird ergänzt von einer großen Auswahl an internationalen Teesorten – von Mittelafrika bis Taiwan.





THE FONTENAY
HAMBURG

„Die Kreationen unserer diesjährigen Herbstedition sollen begeistern und nicht zu schwer und schokoladig sein – wir verabschieden uns bewusst langsam von dem schönen Sommer und leiten in die neue Jahreszeit über“, sagt Marco D’Andrea, Chef-Pâtissier im The Fontenay Hamburg.

Das kulinarische Herbst-Erlebnis im The Fontenay - die Afternoon Tea Time wird Donnerstag bis Sonntag von 14-17 Uhr in der Atrium Lounge serviert. Auf Vorbestellung.

Afternoon Tea 69,00 Euro pro Person // Afternoon Tea Deluxe 89,00 Euro pro Person inkl. einem Glas Ruinart Rosé.

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.

Fotos stehen hier zur Verfügung: <http://www.thefontenay.de/media/download-galerie/>.

Pressekontakt:

Tanja Rühmann

Director Public Relations

Tel: +49 40 605 6605 837

Tanja.Ruehmann@thefontenay.com

www.thefontenay.com



A MEMBER OF
THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD