UNSER HAMBURG GANS (Z)
WEIHNACHTLICH MENU

BUCHUNG ERFORDERLICH

BOOK NOW

ab Freitag 27.10.2023 bis 22.12.2023 online buchbar

Gans (z) Weihnachtlich Menu

THE CRISPY DUCK MENU

AMUSE BOUCHE

PRALINE VOM BRONZE TURKEY

knusprige Truthahnpraline mit Dattel-Quitten Chuntney

VORSPEISE ZUM VERLIEBEN

THE FABULOUS FONDUE

unsere kräftige echte Steinpilz-Porcini Brühe mit
Auswahl von Edelpilzen, Brokkolini, Lauch, hausgemachtem
weihnachtlichen Focaccia Brot und Trüffeldip
auf Wunsch mit Angus Rinderfiletstreifen & Black Tiger Garnelen Upgrade

4 GANG UPGRADE ANGEMACHT AM TISCH

»THE LOBSTER WINTER WALDORF SALAD«

am Tisch in Kupferschale angemachter Waldorf Salad
mit halbem Hummer, Orangen, Pink Grapefruit,
Apfel, Walnuss, Weintrauben und Sellerie Sorbet

HAUPTGANG ZUR WAHL

THE CHRISTMAS DUCK

rosa gebratene Entenbrust mit Lebkuchenkruste und knusprige lackierte
Keule von der Freilandente mit Orangen und Sternanis, Cranberry-Rotkohl,
Kartoffelknödel mit Mandelbrösel, Flower Sprouts und Glühweinjus

oder

THE MAGICAL MONKFISH

gebratenes Seeteufel Medaillon und Black Tiger Garnelen mit
geröstetem Maronen Risotto,
Clementine, Tannenöl und Krustentierschaum

oder

THE WONDERFUL WINTER ASPARAGUS

Variation von in brauner Butter gerösteter Schwarzwurzel mit
Semmelknödel, Rotkohl, Birne, Haselnuss-Chutney und Wintertrüffel-Schaum

OH YES, BUT YOU SHOULD TRY OUR DESSERT

THE BLAZING »BRATAPFEL«

Am Tisch flambierter Bratapfel Crêpe mit Calvados und Muscovado Zucker,
cremigem Bratapfelmousse, Marzipaneis und warmem Eierlikörschaum

3-Gang Menu Preis **59.50** EUR pro Person
mit Upgrade Lobster Winter Waldorf Salad + 39.00 EUR pro Person
mit Upgrade Rinderfilet & Black Tiger Garnelen zum Fondue je 100g + 25.00 EUR pro Person

ab Freitag 27.10.2023 bis 22.12.2023 online buchbar

Gans (z) Weihnachtlich Menu

THE BIG GOOSE MENU

AMUSE BOUCHE

PRALINE VOM BRONZE TURKEY

knusprige Truthahnpraline mit Dattel-Quitten Chuntney

VORSPEISE ZUM VERLIEBEN

THE FABULOUS FONDUE

unsere kräftige echte Steinpilz-Porcini Brühe mit
Auswahl von Edelpilzen, Brokkolini, Lauch, hausgemachtem
weihnachtlichen Focaccia Brot und Trüffeldip
auf Wunsch mit Angus Rinderfilet Streifen und Black Tiger Garnelen

4 GANG UPGRADE ANGEMACHT AM TISCH

»THE LOBSTER WINTER WALDORF SALAD«

am Tisch in Kupferschale angemachter Waldorf Salad
mit halbem Hummer, Orangen, Pink Grapefruit,
Apfel, Walnuss, Weintrauben und Sellerie Sorbet

HAUPTGANG ZUR WAHL

THE DIING ROOM GOOSE

Knusprige Brust und Keule Klingenhof Gans
mit Cranberry-Rotkohl, Kartoffelknödel mit Mandelbrösel,
Flower Sprouts und Glühweinjus

oder

THE MAGICAL MONKFISH

gebratenes Seeteufel Medaillon und Black Tiger Garnelen mit
geröstetem Maronen Risotto,
Clementine, Tannenöl und Krustentierschaum

oder

THE WONDERFUL WINTER ASPARAGUS

Variation von in brauner Butter gerösteter Schwarzwurzel mit
Semmelknödel, Rotkohl, Birne, Haselnuss-Chutney und Wintertrüffel-Schaum

OH YES, BUT YOU SHOULD TRY OUR DESSERT

THE BLAZING »BRATAPFEL«

Am Tisch flambierter Bratapfel Crêpe mit Calvados und Muscovado Zucker,
cremigem Bratapfelmousse, Marzipaneis und warmem Eierlikörschaum

3-Gang Menu Preis **84.50** EUR pro Person
mit Upgrade Lobster Winter Waldorf Salad + 39.00 EUR pro Person
mit Upgrade Rinderfilet & Black Tiger Garnelen zum Fondue je 100g + 25.00 EUR pro Person

WEIHNACHTS FEIERN

FEIERN SIE MIT UNS!

Fraser Suites Hotel Hamburg
Rödingsmarkt 2 20459 Hamburg
Täglich 12:00 - 00:00

FEIERN SIE BEI UNS!

im weihnachtlich geschmückten Hotspot für Lifestyle, Seafood und Steaks
in Hamburgs ehemaliger Oberfinanzdirektion!

Bei uns erleben Sie insbesondere in der Weihnachtszeit und zwischen den Tagen
klassische Kulinarik auf Höchstniveau, Canapes-Hours und
Cocktails in der Nacht. Mit uns wird Ihre Mitarbeiterfeier
zu einem richtigen Event. Versprochen.

Ihre unvergessliche Weihnachtsfeier

Daniel Thompson zaubert als langjähriger Gordon Ramsey Schüler, Privatkoch des
US Präsidenten und der Queen mit seinem Team in Hamburg einzigartiges
Küchen-Kunsthandwerk mit Reminiszenz an New York und den Big Apple.

**„Ob spontan zu viert, als Abteilung
oder exklusiv mit 140 Mitarbeitern. Jedes Mal ein
Top Erlebnis des Jahres“**

J. BODI, GOOGLE

MENU EMPFEHLUNG

Auswahl aus unserem Menuportfolio

Christmay Tree Menu

ICE SKATING AT ROCKEFELLER PLAZA

WINTERLICH GRATINIERTER ZIEGENKÄSE

mit Portwein-Quitten, schwarzen Walnüssen,
Cranberries und Chicorée

ROASTED CHESTNUT SOUP

geröstete Maronen-Samtsuppe mit Williams Birnen
und Dörrobst

SEETEUFEL »ON HORSEBACK«

Seeteufelfilet im Hirschschinkenmantel mit Topinambur,
geschmolzenem Lauch und Champagner-Hummer-Sauce

ENTE »A L`ORANGE«

in Ahornsirup und Clementine lackierte Entenbrust und Entenkeule mit
Semmelknödeln, Wallnussbrösel, glasierten Maronen, Manhattan-Kirschen,
Süßkartoffel-Pekanuss-Püree und Enten Jus

oder

THE DINING ROOM GANS

knusprige Brust und Keule von der Klingenhof Gans mit Cranberry Rotkohl,
glasiertem Marzipan-Apfel, Kartoffelklößen, braunen Butter-Bröseln
und Grand Marnier Jus

GRAND CENTRAL »CHRISTMAS MARKET«

Bratapfelmousse im Glühweinmantel, hausgemachten X-Mas Weihnachtsstollen
mit Marzipan-Eis, gebranntem Mandel-Crumble-Krokant
und warmem Eierlikörschaum

3-Gang Menu mit Ente ohne Seeteufel und Ziegenkäse für 61.50 Netto | mit Gans für 73,50 Netto
4-Gang Menu mit Ente ohne Seeteufel für 73.00 Netto | mit Gans für 84.00 Netto
5-Gang Menu mit Ente für 93,50 Netto | mit Gans für 105.00 Netto

LET IT BEGIN

Starten Sie mit unserem berühmten CHARLIE CHAPLIN HAUSCOCKTAIL aus 1911

und unserem täglich frisch gebackenen FLAT BREAD mit Chili Mango Dip

„Eines der schönsten Restaurants Deutschlands, Österreichs und der Schweiz“

CALVEY VERLAG DEUTSCHLAND

ODER VERSCHENKEN SIE UNS!

Sie können unsere Enten und Gänse auch jederzeit bei uns zum zu Hause oder im Büro selber machen abholen, sich heiss liefern lassen oder im Catering bei uns bestellen und Vor Ort sogar servieren lassen.
Wir begleiten Ihre Ideen bis zum erfolgreichen Event.

ALS HOCHWERTIGER GUTSCHEIN ODER PRÄSENTKORB

„Die DR Präsentkörbe sind eine tolle Alternative für Mitarbeiter, die nicht an einer Feier teilnehmen“

M. KELLOGG, KPMG