
Gourmet-Menü to Go von Stefan Fäth vor dem Alstertal-Einkaufszentrum Hamburg

Veröffentlicht am: 04.12.2020, 14:08

Pressemitteilung von: **SOCIETY RELATIONS & Communications** // Brita Segger

Edle Fisch- und Enten-Kreationen, fein abgestimmte Saucen, mit Finesse zubereitetes Gemüse. Weil Genießer momentan Corona-bedingt nicht zu ihm ins Restaurant dürfen, serviert Spitzenkoch Stefan Fäth ein Gourmet-Menü to Go vor dem Alstertal-Einkaufszentrum Hamburg. An zwei Tagen - am Freitag, den 11. Dezember, und am Samstag, den 12. Dezember 2020 - werden von 12 bis 19 Uhr delikate Speisen aus dem bekannten Top-Restaurant "Jellyfish?" vor der eleganten Shopping Mall frisch zubereitet und verkauft.

Das "Jellyfish?" in Hamburg-Eimsbüttel zählt zu den angesagtesten Adressen der Hansestadt für frisches Seafood. Küchenchef Stefan Fäth setzt auf Nachhaltigkeit, verarbeitet ausschließlich Fisch aus Wildfang, keine Schleppnetz-Ware, getauchte Muscheln sowie Produkte von regionalen Produzenten. Seine facettenreiche Nouvelle Cuisine wurde gerade aktuell mit spitzenmäßigen 16 Punkten vom namhaften Restaurantführer Gault&Millau bewertet. Erlernt hat er sein Können in verschiedenen Sterne-Restaurants in Frankfurt, in Mainz, im Schwarzwald und in Hamburg.

Das vorweihnachtliche Gourmet-Menü, welches Stefan Fäth und seine "Jellyfish?-Crew als To-Go-Variante vor dem Einkaufszentrum in Poppenbüttel auffahren werden, besteht aus vier Gängen. Ganz nach Geschmack oder Appetit können diese einzeln oder zusammen erworben werden. Preislich zwischen 12 und 27 Euro pro Gang. Als Vorspeise gibt es "Gewürzlachs mit karamellisiertem Rettich?. Das warme Zwischengericht, ein "Onsen-Ei mit Kartoffel-Nuss-Espuma und Spinat?, wird von Imperial Caviar getoppt. Mit einem "Confit von der Ente mit Miso-Schaum und Hokkaido-Kürbis? als Hauptgang wird eine traditionelle Speise geschmacklich modern interpretiert. Den süßen Höhepunkt bildet ein "Falscher Karamell-Apfel mit Sauerampferreis und Zimtblüten?. Zusätzlich gibt es mit "Backfisch auf Kartoffel-Gurkensalat? ein Kindergericht.

Wie bei einem echten Restaurant-Besuch üblich, werden zum Gourmet-Menü to Go passende Getränke angeboten. Es darf gern zwischen Moet-Champagner oder weißen Glühwein gewählt werden. "Wir kochen mit großer Leidenschaft und viel Herzblut für unsere Gäste. Mit diesem Gourmet-Menü to Go haben wir die Möglichkeit, weiterhin für sie da zu sein. Zusätzlich bieten wir in unserem Restaurant in der Weidenallee täglich ab Mittag zahlreiche Gerichte von unserer Karte im Take-Away-Service an", so Stefan Fäth. Zwei Euro pro Gericht gehen aus dem Verkauf am AEZ als Spende an die Stiftung Mittagskinder, die auch in der aktuellen Situation in Hamburg sozial benachteiligte Kinder betreut und versorgt.

"In der aktuellen Situation müssen wir bereits auf vieles verzichten - gutes Essen sollte nicht dabei sein. Aus diesem Gedanken heraus ist die Idee entstanden, ein Menü?, wie man es aus einem Top-Restaurant kennt, als einmaliges Highlight zur Mitnahme anzubieten. Obwohl wir natürlich im Center über eine hervorragende Gourmet-Markthalle mit den vielfältigsten frischen Produkten verfügen, können sich alle heimischen Köchinnen und Köche jetzt auch einmal richtig verwöhnen lassen. Wir sind sehr glücklich, dass wir mit Stefan Fäth und seinem Jellyfish-Team ausgezeichnete wie ambitionierte Spitzengastronomie vor Ort haben werden", so Center Managerin Ludmila Brendel.

Für weitere Informationen und honorarfreie Fotos wenden Sie sich gern an:

SOCIETY RELATIONS & Communications

Frau Brita Segger

Mundsburger Damm 2

22087 Hamburg

Telefon: 040 - 648 38 777

E-Mail: office@society-relations.de

Information zum Alstertal-Einkaufszentrum:

Das Alstertal-Einkaufszentrum (AEZ) zählt mit über 240 Geschäften und einer Verkaufsfläche von 59.000 m² zu den größten Einkaufszentren Norddeutschlands. Der vielfältige Branchenmix aus international bekannten Modehäusern und Boutiquen, einer Gourmet-Markthalle und vielem mehr machen den Besuch des AEZ zu einem Einkaufserlebnis. Der ausgezeichnete Service, die gute Erreichbarkeit und über 3000 Parkplätze sorgen zudem für einen kundenfreundlichen Shopping-Spaß der Extraklasse.

www.alstertal-einkaufszentrum.de

Alstertal Einkaufs-Zentrum (AEZ)

Heegbarg 31

22391 Hamburg

Stores & Dienstleistungen: Mo - Sa 9:30 bis 20:00 Uhr,

Frische-Markthalle: Mo - Fr ab 8:30 Uhr, Sa ab 8:00 Uhr

Fotos: by Stefan Fäth

Pressekontakt

Frau Brita Segger
Inhaber

SOCIETY RELATIONS & Communications

Mundsburger Damm 2
22087 Hamburg, Deutschland

Telefon: +49 40 64 83 87 77
E-Mail: office@society-relations.de
Website: society-relations.de

Firmenportrait

Society Relations ist eine junge, inhabergeführte Agentur mit Sitz in Hamburg. Unsere Stärken sind Engagement, Schnelligkeit, Zuverlässigkeit und hervorragende Kontakte zu Prominenten, TV-Sendern und Print-Medien.

Unsere Schwerpunkte liegen in den Bereichen Lifestyle, Fashion, Charity sowie Personality-Management. Für den Erfolg unserer Kunden entwickeln wir maßgeschneiderte PR-Konzepte mit hohem Aufmerksamkeitsgrad. Frei von einem starren, kostenintensiven Personal-Apparat stellen wir für jede individuelle Herausforderung und Etat-Größe das am besten geeignete Kompetenz-Team zusammen.

Wichtiger Hinweis:

Für diese Pressemitteilung sowie das Bild- und Tonmaterial ist allein der jeweils angegebene Herausgeber verantwortlich. In der Regel ist dieser der Urheber der Presstexte sowie der angehängten Bild und Informationsmaterialien. Das TRENDKRAFT-Presseportal ist für den Inhalt dieser Pressemitteilung nicht verantwortlich und übernimmt keine Haftung für die Korrektheit oder Vollständigkeit der dargestellten Meldung. Die Nutzung von hier archivierten Informationen zur Eigeninformation und redaktionellen Weiterverarbeitung ist in der Regel kostenfrei. Vor der Weiterverwendung sollten Sie allerdings urheberrechtliche Fragen mit dem angegebenen Herausgeber klären. Eine systematische Speicherung dieser Daten sowie die Verwendung auch von Teilen dieses Datenbankwerks sind nur mit schriftlicher Einwilligung durch das TRENDKRAFT-Presseportal gestattet.

Des Weiteren beachten Sie bitte unseren Haftungsausschluss unter: <https://trendkraft.io/haftungsausschluss>