



STEIGENBERGER

H O T E L

HAMBURG

HIGHLIGHTS.

JANUAR - JULI 2012.

LIEBE GÄSTE,



ich freue mich, Ihnen als neuer Direktor des Steigenberger Hotel Hamburg die Veranstaltungshöhepunkte des 1. Halbjahres 2012 zu präsentieren.

Gerne lerne ich Sie bei der einen oder anderen Veranstaltung persönlich kennen. Vielleicht bei der entspannten Tea Time oder bei dem ausgelassenen Musical-Dinner? Von den Litera-Diners bis zu den Gourmet-Specials im CALLA gibt es auch für mich viel Interessantes auf der Fleetinsel zu entdecken.

Wir freuen uns, Sie bald in unserem Haus begrüßen zu dürfen.

Mit ganz herzlichen Grüßen
Ihr Gastgeber und Team

Bernd A. Zängle
General Manager



WEG MIT DEM WINTER-BLUES.

FRÜHLINGSERWACHEN
FÜR KÖRPER UND SEELE.

Das perfekte Mittel, um wintermüde Haut wieder streichelzart zu machen und dem Schlecht-Wetter-Blues erst gar keine Chance zu geben? Ein erholsamer Wellness-Tag im Steigenberger DaySpa über den Dächern Hamburgs!

LIGNE ST BARTH CARIBBEAN FLAIR.

- Ligne St Barth Softness entspannende Körperpeeling-Massage
- Ligne St Barth Elasticity pflegende Körperpackung in der Schwebeliege
- Ligne St Barth Harmony Aroma-Ganzkörpermassage mit karibischem Elixier Ihrer Wahl

STEIGENBERGER AFTER WORK RELAX.

- Pflegende Körperpackung in der Schwebeliege
- Wohltuende Ganzkörpermassage
- Ein frisch gepresster Vitamindrink

FUSSREFLEXZONENMASSAGE.

Mit speziellen Grifftechniken in festgelegten Regionen des Fußes wird auf die jeweils zugeordneten Organe und den gesamten Organismus in Form von Entspannung, Schmerzlinderung und Aktivierung der Selbstheilungskräfte eingewirkt.

LIGNE ST BARTH CARIBBEAN FLAIR.

135 Verwöhnminuten € 125,--

STEIGENBERGER AFTER WORK RELAX.

75 Verwöhnminuten € 85,--

FUSSREFLEXZONENMASSAGE.

45 Verwöhnminuten € 69,--

INFORMATION & BERATUNG:

Telefon: +49 40 36806-275

E-Mail: dayspa@hamburg.steigenberger.de

TEA TIME.



EXQUISITER GENUSS ALS HOMMAGE AN DIE GELASSENHEIT.

Das Schönste an nasskaltem Winterwetter ist die Aussicht auf einen gemütlichen Nachmittag im Warmen. Umso mehr, wenn man sich in angenehmer Ambiente entspannt zurücklehnen kann und die dringlichste Aufgabe darin besteht, sich unter zwölf feinen Teesorten für einen Favoriten zu entscheiden. Gut, dass der zertifizierte TeaMaster Tino Menz und sein Team sofort für eine ebenso charmante wie kompetente Beratung zur Stelle sind. Selbstverständlich ist auch die Wahl mehrerer Teesorten möglich, denn Tea Time im Bistro am Fleet heißt: unbegrenzter Tee genuss den ganzen Nachmittag lang.

Angemessene Gaumen-Begleiter zu einem Silver Pi Lo Chun oder einem White Yin Long sind feine Sandwiches, Obsttörtchen, Teekuchen und Scones mit Clotted Cream und Orangenmarmelade. Da kann man sich schon auf das nächste Tea Time-Wochenende freuen, oder?

TEA TIME.

6. Januar bis 26. Februar 2012, jeden Freitag, Samstag und Sonntag von 14.00 bis 17.00 Uhr im Bistro am Fleet.

€ 26,-- pro Person
inkl. Tea-Time-Köstlichkeiten und unbegrenzten Tee genusses.



HERZLICHES ZUM VALEN“DIENSTAG“.

MENÜ FÜR VERLIEBTE.

Ein Herz für kurze Liebesbekundungen hat unsere hauseigene Patisserie, denn zum Valentinstag verziert sie Ihr Dessert ganz individuell.

Den Textwunsch (maximal 30 Zeichen) wie zum Beispiel „Schön, dass es Dich gibt, Tim!“ oder „Liebe Anna, sag' bitte ja!“ geben Sie einfach bei der Tischreservierung an. Dem Partner oder der Partnerin wird dann am Abend das Valentinstag-Dessert mit der ganz persönlichen Widmung serviert!

MENÜ ZUM VALENTINSTAG.

Dienstag, 14. Februar 2012,
ab 18.00 Uhr im Wintergarten
und im Bistro am Fleet.

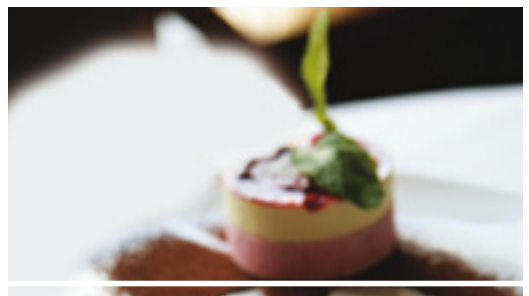
€ 42,-- pro Person
3-Gang-Menü.

MENÜ.

Mousse von Rosenberggarnelen
Mango-Ingwer-Chutney
Austernsüppchen mit Curry und Safran

Kalbsfilet
in Gemüse-Parmaschinkenhülle
und Kalbsbäckchen in der Artischocke
Rucolarisotto
Salbeijus

Tarte von weißem Nougat
mit Litschicreme
Granatapfelsauce, Champagnereis





DINNER MUSICAL: PREMIERE VON NON(N)SENS.

In New York wurde das Stück von Dan Goggin bereits mit Preisen überhäuft, nun kommt das spritzige Off-Broadway-Musical auch zu uns. Die Story: Fünf Nonnen müssen durch eine publikumswirksame Galaveranstaltung ihrem Kloster aus finanziellen Nöten helfen, denn ein klösterlicher Kochunfall dezimierte die Ordensgemeinschaft drastisch und eine Menge Mitschwestern müssen nun in allen Ehren begraben werden, doch die Klosterkasse ist leer... Adaptiert von den Machern der DinnerKrimis, verspricht dieses Event ein ebenso großer Erfolg zu werden, wie die unterhaltsamen Kriminalfälle, die seit Jahren in unserem Haus gespielt werden.

MENÜ.

Schwarzfederhuhn mit Entenleber
und Fenchel in Chardonnay-Gelee

Tomatisierte Suppe von Edelfischen
mit Pimento und Chili

Filet vom Parma-Schwein
im Wirsing-Pilzmantel
auf Bohnenpanaché
Spätburgundersauce
Rosmarinkartoffeln

Schokoladenparfait mit Preiselbeeren
Grand Marnier-Eis
Schokoladenbiskuit

DINNERMUSICAL NON(N)SENS.

Samstag, 10. März 2012, 19.00 Uhr
im Saal über den Dächern Hamburgs.

€ 79,-- pro Person
4-Gang-Menü und Musical.

FOTO: Theater auf Tour

LITERA-DÎNER: LIEBEN MIT TSCHECHOW.



PETRA FRANK UND HERMANN KILLMEYER
LESEN TSCHECHEW-TEXTE ZUM THEMA
LIEBESLUST UND LIEBESLEID.

„Küssen kann man nicht alleine!“, heißt es
in einem Chanson und daher wird auch der
Abend rund um das Thema Liebe von zwei
Schauspielern präsentiert.

Aus dem facettenreichen Werk des
russischen Romanciers und Dramatikers
wählen Petra Frank und Hermann Killmeyer
drei Beispiele, die Tschechows meisterliche
Erzählkunst ausdrucksstark erlebbar machen.
Die Unvollkommenheit der menschlichen
Seele, die große Kraft der Sehnsucht und
die unterschiedlichen Spielarten der Liebe
sind Dreh- und Angelpunkt des literarischen
Abends mit russisch inspiriertem Menü.

MENÜ.

Geräucherter Heilbutt und gefülltes Ei
mit Lachstatar, Joghurtterrine mit Lachskaviar

Wildschwein gebraten, geschmort in
Schmandsauce mit Wacholder und Preiselbeeren
Kartoffelstampf mit brauner Butter

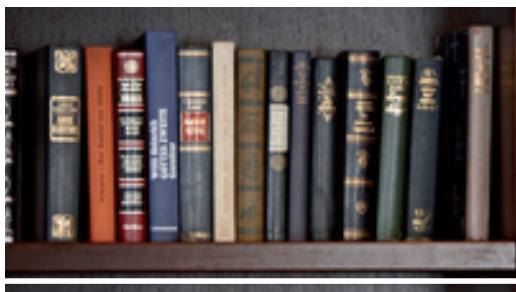
Griebschnitte
mit Aprikosenmark und Rhabarbereis

LITERA-DÎNER: TSCHECHOW.

Mittwoch, 28. März 2012,
19.00 Uhr im Wintergarten.

€ 48,-- pro Person
inkl. Aperitif, 3-Gang-Menü und Lesung.

FOTO: Thomas Leidig



KULINARISCHER START IN DEN FRÜHLING.



LEICHTE KÜCHE IM WINTERGARTEN
UND BISTRO AM FLEET:
FRISCH, LECKER UND GESUND.

Nach der Winterzeit sehnt sich der Gaumen nach knackigem Salat, würzigen Kräutern, frischem Gemüse und süßen Früchten. All das gibt es nun endlich wieder in Hülle und Fülle!

Küchendirektor Alfred Schreiber hat ein verlockendes Frühlingsmenü zusammengestellt, das auf das Angenehmste zeigt, wie man lecker und gesund genießt!

MENÜ.

Kräuter-Savarin mit Wodka-Kräuterlachs
Frühlingssalatspitzen
Senf-Meerrettich-Vinaigrette

Pochierte Brust von der Freilandpoularde
auf Erstlingsgemüse, Champignon-Trüffelsauce
Süßmais-Polenta

Quarkschaum mit Sauerrahmschokolade
und Erdbeer-Holunderis

FRÜHLINGSMENÜ.

Karfreitag, 6. April bis Sonntag, 22. April 2012
im Wintergarten und im Bistro am Fleet.

€ 39,-- pro Person
3-Gang-Menü.



FESTLICHER OSTERBRUNCH.

FÜR GROSSE UND KLEINE HASEN:
OSTERBRUNCH IM RESTAURANT AM FLEET.

Der ausgiebige Brunch am Ostersonntag mit Familie und Freunden gehört zu den schönsten Festtagstraditionen. Ausschlafen, dann vielleicht ein Oster Spaziergang und sich danach so richtig verwöhnen lassen, mit leckeren Frühstücksklassikern sowie kalten und warmen Spezialitäten vom festlichen Buffet und Ostereiersuchen für die Kleinen.

OSTERBRUNCH IM RESTAURANT AM FLEET.
Ostersonntag, 8. April 2012, 12.00 Uhr
Sekttempfang, 12.30 Uhr Buffeteröffnung.

€ 45,-- pro Person
inkl. Sekttempfang, Buffet, Säfte, Kaffee, Tee.

Kinder bis 6 Jahre sind eingeladen,
Kinder bis 12 Jahre zahlen die Hälfte.

Festtags-Übernachtungspreise unter
www.hamburg.steigenberger.de.

AUSZUG
AUS DEM BUFFET.

Schmandterrine mit Schnäpelkaviar
und geräucherter Forelle
Seesaibling mit Gin gebeizt
Gefüllte Eier im Nest
Meeresfrüchte mit Staudensellerie
Tomaten, Sherryessig
Tafelspitz mit Wurzelgemüse
in gelierter Bouillon
Bauch vom Spanferkel
mit Backobstfüllung
Schwarzfederhuhn-Galantine
mit süß-saurer Melone

Kaninchenkeulen
in Pommery-Senfauce
Gebratenes Salzwiesenlamm
mit Pestokruste, Rotweinjus
Eismeerforelle
in violetter Senfsauce

Aprikosentarte
mit Amarettosahne
Rhabarbergrütze
Erdbeeren mit Vanillecreme
in Blätterteig

GENUSS-SINFONIE IN WEISS UND GRÜN.

SPARGEL-GOURMETMENÜ IM CALLA.

Reich an wertvollen Inhaltsstoffen wie Vitaminen, Mineralien und Spurenelementen, gilt die „Frühlingsluft in Stangen“ als eine der gesündesten Arten, zu schlemmen.

CALLA-Küchenchef Michael Winkle interpretiert das königliche Gemüse sehr edel und leicht. Der ideale Frühlings-Auftakt für Feinschmecker!

MENÜ.

Mosaik von
grünem und weißem Spargel
Carne cruda

Wildkräutercreme und
Holunderblüten-Essig-Gelee

Nordsee-Glattbutt und Jakobsmuschel
Safranspargel

Carnaroli-Nuss-Risotto
Eisenkrautschaum

Spargel-Mascarpone-Schnitte
Zitronensauce

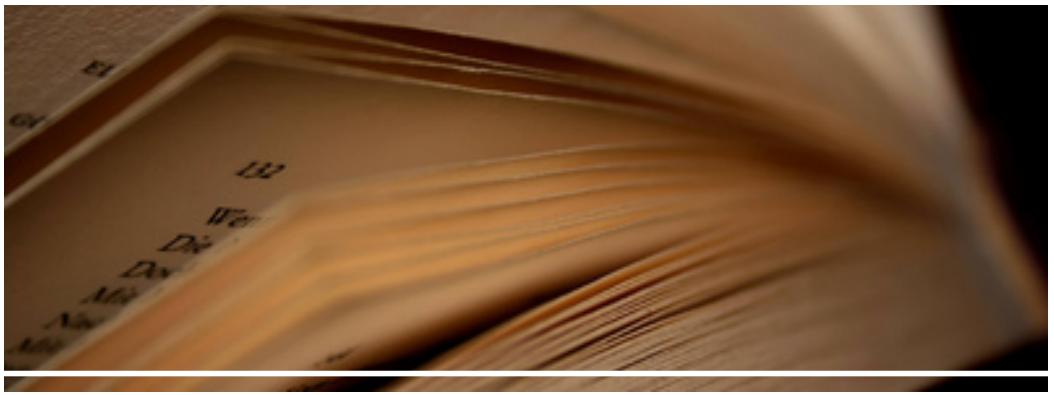
Erdbeercoulis und Korbelsorbet

SPARGEL-GOURMETMENÜ.

Donnerstag, 26. April bis Donnerstag,
31. Mai 2012, dienstags bis samstags,
ab 18.00 Uhr im CALLA.

€ 52,- pro Person
3-Gang-Menü.





LITERA-DÎNER: „FRÄULEIN ELSE“ VON ARTHUR SCHNITZLER.

ROSEMARIE WOHLBAUER LIEST SCHNITZLER.

Hin- und hergerissen zwischen der Loyalität zur Familie und ihrer Sehnsucht nach Selbstbestimmung, steht die junge Else vor einem Dilemma: Soll sie, um die Schulden des Vaters zu tilgen, dem reichen Kunsthändler Dorsday erlauben, sie nackt zu sehen? Arthur Schnitzlers zeitlose Novelle zeigt eindrucksvoll die Dramatik zwischen gesellschaftlichen Tabus und individuellem Einzelschicksal.

LITERA-DÎNER:
ARTHUR SCHNITZLER.
Mittwoch, 9. Mai 2012,
19.00 Uhr im Wintergarten.

€ 48,-- pro Person
inkl. Aperitif, 3-Gang-Menü und Lesung.

MENÜ.

Marinierter Spargel
mit gebeiztem Saibling
Schnittlauch-Eier-Vinaigrette

Kalbsvögerl mit gedünstetem Kraut
Fisolen, Risi Pisi

Erdbeerknödel mit Brösel
auf Vanillesauce

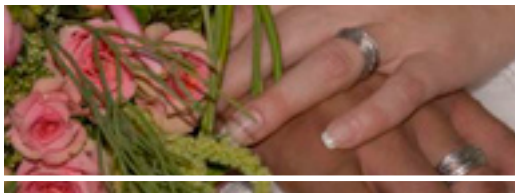




ROMANTIK DE LUXE ZWISCHEN HIMMEL UND FLEET.

IHRE HOCHZEIT - TRAUMHAFT SCHÖN.

Von der Idee bis zur perfekten Umsetzung übernehmen wir die Durchführung Ihrer Feierlichkeiten mit der Professionalität und Kreativität eines 5-Sterne-Hotels. Hochzeitsgesellschaften stehen Räumlichkeiten für bis zu 224 Personen zur Verfügung. Der Saal „Über den Dächern Hamburgs“ besticht mit wundervollem Blick, der Saal „Alsterarkaden“, direkt am Fleet, verfügt über einen eigenen Schiffsanleger. Mit Freude unterstützen wir Sie auch mit phantasievoller Tischdekoration und einer märchenhaften Hochzeitstorte aus der eigenen Patisserie. Und auch für Hochzeiten außerhalb des Hotels übernehmen wir das Catering und vermitteln Top-Locations mit Stil und Charme.



IHRE TRAUMHOCHZEIT.

Champagnerempfang, Hochzeitsbuffet oder 4-Gang-Hochzeitsmenü auf Empfehlung des Küchenchefs, Getränke für die Dauer von 6 Stunden: Weine auf Empfehlung des Sommeliers, Bier, Softgetränke, Kaffee, Tee. Tanzfläche, auf Wunsch champagnerfarbene Stuhlhussen und E-Piano

ab € 99,-- pro Person, buchbar ab 40 Personen, nach Absprache und Verfügbarkeit.

UNSER HOCHZEITSGESCHENK AN SIE.

Übernachtung mit romantischem Frühstück in der Honeymoon-Suite und eine verwöhnende Hot-Stone-Massage im Steigenberger DaySpa.

INFORMATION & BUCHUNG:

Veranstaltungsabteilung

Telefon: +49 40 36806-800, E-Mail:

veranstaltung@hamburg.steigenberger.de



EXKLUSIVE FEIERN – ZU WASSER UND ZU LANDE.

SCHIPPERN & SCHLEMMEN.

Ihre Feier auf dem Wasser inklusive Charter der Barkasse, Buffet auf Empfehlung des Küchenchefs, begleitender Getränke für sechs Stunden (Weine auf Empfehlung des Sommeliers, Bier, Softgetränke, Kaffee, Tee)

ab € 145,-- pro Person.

Kosten für spezielle Dekorationswünsche und Entertainment-Künstler werden separat kalkuliert.

Termine nach Absprache und Verfügbarkeit.

INFORMATION & BUCHUNG:

Veranstaltungsabteilung

Telefon: +49 40 36806-800, E-Mail:

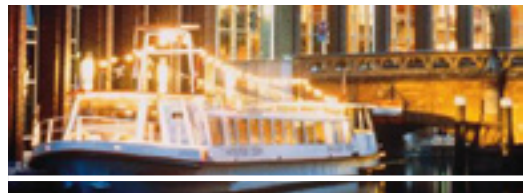
veranstaltung@hamburg.steigenberger.de

DIE PERFEKTE EINLADUNG AN FAMILIE UND GESCHÄFTSFREUNDE.

Gerne stellen wir Ihnen für Ihre private Feier (ab 10 Personen) ein individuelles Menü ganz nach Ihren Wünschen zusammen. Mit Blick auf das Fleet lässt sich so ganz en famille oder mit Geschäftspartnern und Mitarbeitern auf das Feinste im Gourmetrestaurant CALLA oder im Bistro am Fleet tafeln!

SCHIPPERN & SCHLEMMEN.

Unvergesslich schön und ganz besonders: Die Feier an Bord einer Barkasse. Nach einem stilvollen Champagnerempfang geht es direkt von dem hoteleigenen Schiffsanleger an Bord, wo Sie und Ihre Gäste ein exquisites Gourmetbuffet erwartet.





DIE STADT DER ZUKUNFT.

architekTOUR: BARKASSENFAHRT
IN DIE HAFENCITY UND ZUM IBA-DOCK
MIT GOURMETBRUNCH AN BORD.

Entdecken Sie die Stadt der Zukunft: Unter der Führung von Stadtplaner Peter Koch geht es in die HafenCity mit Abstecher zum IBA-Dock. Dort zeigt die Internationale Bauausstellung innovative Projekte, die den Prioritäten der Menschen ebenso gerecht werden sollen, wie den klimatischen Veränderungen.

architekTOUR.
Sonntag, 17. Juni 2012,
11.00 Uhr Champagnerempfang am
hoteleigenen Schiffsanleger, 11.30 Uhr Abfahrt,
ca. 15.00 Uhr Rückkehr.

€ 105,-- pro Person
inkl. Champagnerempfang, Barkassenfahrt,
Architekturvortrag, Buffet, Wein, Bier,
Softgetränke, Kaffee und Tee.

FOTO: www.mediaserver.hamburg.de/T.Hampel

AUSZUG
AUS DEM BUFFET.

Krustentierparfait
mit Wasabi-Orangensauce
Galantine von der Eismeerforelle
Crêpetorte mit geräuchertem Aal
Tataki vom Rind mit Rettich
Pastrami mit Kräuteröl und Gemüse
Wachtelterrine mit Entenleber

Kalte iberische Gemüsesuppe
mit Garnelen
Croûton und Olivenöl

Kaiserbarsch mit Meeresfrüchten
in Champagner-Senfsauce
Asiatisches Beef Stew
Tafelspitz vom Kalb, rosa gebraten
Pastinakengemüse, Gemüsepauella
Überbackene Majorankartoffeln

Erdbeeren mit Pfeffer und Balsamico
Aprikosen in Rosmarin-Karamell
Mascarpone-Creme mit Kirschen
und Bitterschokolade



GOURMETMENÜ RUND UM DEN RHABARBER.

SOMMERSPECIAL FÜR GENIESSER IM CALLA.

Er sorgt für intensives Sommer-Aroma mit erfrischender Säure: der Rhabarber. Ursprünglich aus dem fernen Himalaya stammend, haben sich die roten und grünen Stangen mittlerweile einen Stamplatz in der heimischen Küche erobert.

Als Dessert, Kuchen oder Konfitüre gehört der Rhabarber bereits zu den Klassikern, doch CALLA-Küchenchef Michael Winkle definiert ihn neu und gibt dem herb-säuerlichen Aromenspiel auch bei Vorspeise und Hauptgang des sommerlichen Gourmetmenüs einen genussreichen Auftritt.

RHABARBER-GOURMETMENÜ.

Freitag, 1. Juni bis Samstag, 7. Juli 2012,
dienstags bis samstags
ab 18.00 Uhr im CALLA.

€ 52,-- pro Person
3-Gang-Menü.

MENÜ.

Gänselebertörtchen
mit Rhabarber, Zuckerschoten
Melange Noir-Pfeffer
und Pistazien

Spanferkel aus dem Münsterland
Morcheln, Rhabarberkompott
Gewürzknödel und
Portweinjus

Confiierter Rhabarber
Hüttenkäsecreme, Himbeerbiskuit
und Basilikumsorbet



RESERVIERUNG.

Überweisen Sie bitte den Gesamtbetrag für die von Ihnen gewählte Veranstaltung auf folgendes Konto:

Steigenberger Hotel Hamburg

Deutsche Bank

Konto 053 543 501, BLZ 200 700 00

Sie erhalten eine verbindliche Reservierungsbestätigung. Sollte die gewählte Veranstaltung bei Eingang Ihrer Reservierung bereits ausgebucht sein, informieren wir Sie umgehend und erstatten selbstverständlich die Vorauszahlung zurück.

UNSER TIPP:

Sie möchten auch über kurzfristig ins Programm aufgenommene Events informiert werden? Dann senden Sie einfach eine E-Mail an sekretariat@hamburg.steigenberger.de und Sie erfahren alle aktuellen Neuigkeiten aus dem Steigenberger Hotel Hamburg.

Wir möchten zu folgender Veranstaltung reservieren:

- TEA TIME im Bistro am Fleet für ____ Personen am _____ 2012, um ____ Uhr.
- MENÜ ZUM VALENTINSTAG im Wintergarten und Bistro am Fleet für ____ Personen am 14. Februar 2012, um ____ Uhr.
- DINNERMUSICAL NON(N)SENS im Saal „Über den Dächern Hamburgs“ für ____ Personen am 10. März 2012, um 19.00 Uhr.
- LITERA-DINER: TSCHECHEW im Wintergarten für ____ Personen am 28. März 2012, um 19.00 Uhr.
- FRÜHLINGSMENÜ im Wintergarten und Bistro am Fleet für ____ Personen am _____ 2012, um ____ Uhr.
- OSTERBRUNCH im Restaurant am Fleet für ____ Personen am 8. April 2012, um 12.00 Uhr.
- SPARGEL-GOURMETMENÜ im CALLA für ____ Personen am _____ 2012, um ____ Uhr.
- LITERA-DINER: ARTHUR SCHNITZLER im Wintergarten für ____ Personen am 9. Mai 2012, um 19.00 Uhr.
- architekTOUR für ____ Personen am 17. Juni 2012, um 11.00 Uhr.
- RHABARBER-GOURMETMENÜ im CALLA für ____ Personen am _____ 2012, um ____ Uhr.

Reservierung von DaySpa-Angeboten sowie Bestellung von Geschenkgutscheinen des Steigenberger DaySpas bitte direkt per E-Mail an dayspa@hamburg.steigenberger.de oder telefonisch unter +49 40 36806-275.

Bestellung von Geschenkgutscheinen für Restaurants und Übernachtungen bitte an sekretariat@hamburg.steigenberger.de oder telefonisch unter +49 40 36806-101.

- Ich begleiche den Betrag von € _____ zwei Wochen vor Veranstaltungsbeginn an der Rezeption.
- Ich überweise den Betrag von € _____ zwei Wochen vor Veranstaltungsbeginn auf das Konto: Steigenberger Hotel Hamburg · Deutsche Bank · Konto 053 543 501 · BLZ 200 700 00
- Ich möchte gerne über das kulinarisch-kulturelle Angebot im Steigenberger Hotel Hamburg informiert werden.
- Per Post Per E-Mail

ABSENDER

Name _____

Vorname _____

Straße _____

PLZ · Wohnort _____

Telefon _____

E-Mail _____



RÜCKANTWORT

Steigenberger Hotel Hamburg
Direktions-Sekretariat
Heiligengeistbrücke 4
20459 Hamburg

Steigenberger Hotel Hamburg
Heiligengeistbrücke 4
20459 Hamburg · Germany
Telefon: +49 40 36806-0
Telefax: +49 40 36806-777
E-Mail: hamburg@steigenberger.de

Wir freuen uns, Ihre Reservierungen per Postkarte, persönlich an der Rezeption, telefonisch unter der Nummer +49 40 36806-0 oder per E-Mail an sekretariat@hamburg.steigenberger.de entgegenzunehmen.

www.hamburg.steigenberger.de

Steigenberger Hotel Hamburg

Heiligengeistbrücke 4 · 20459 Hamburg · Germany

Tel.: +49 40 36806-0

Telefax: +49 40 36806-777

hamburg@steigenberger.de

www.hamburg.steigenberger.de



STEIGENBERGER
HOTEL GROUP