

STEIGENBERGER

H O T E L

H A M B U R G



Highlights.

Januar - Juli 2010.



Liebe Gäste,

ab sofort möchten wir Sie nicht nur über die kulinarisch-kulturellen Events unseres Hauses, sondern auch über aktuelle Wellness-Specials des Steigenberger DaySpas informieren.

Im Kern bleibt das „Kulinarium“ bestehen, es wird jedoch um einige Facetten ergänzt, so dass wir uns auf die Suche nach einem treffenden, neuen Namen machten. Fortan soll Sie die vorliegende Broschüre zu Ihren ganz persönlichen „Highlights“ inspirieren: Mal im Rahmen eines Gourmetmenüs, mal bei einem interessanten kulturellen Abend, mal durch wohltuende Wellnessanwendungen. Und schon war der neue Name gefunden...

Wir freuen uns darauf, Ihnen Ihre Zeit bei uns mit schönen Erlebnissen und wunderbaren Erinnerungen unvergesslich zu machen!

Mit besten Wünschen und Grüßen
Ihr Karl Schlichting und Team



Entspannungsrituale aus Hawaii: Neue Lomi-Lomi-Angebote im Steigenberger DaySpa.

Die hawaiianische Tempelmassage Lomi-Lomi Nui (90 Verwöhnminuten EUR 115,—) ist bei vielen unserer DaySpa-Gäste bereits zu ihrem persönlichen Wellness-Favoriten geworden. Die fließenden, rhythmischen Bewegungen und leichten Dehnungen der hawaiianischen Tempelmassage lösen sanft Verspannungen und innere Blockaden, pflegendes Kokosöl umschmeichelt den Körper. Ab 2010 laden zwei weitere Lomi-Lomi-Rituale dazu ein, den „Aloha-Spirit“ hoch über den Dächern Hamburg zu genießen.

Lomi-Lomi Pohaku

Die im Wasserbad auf ca. 45° Grad erwärmten Steine intensivieren die Tiefenentspannung und stimulieren das vegetative Nervensystem. 90 Verwöhnminuten für EUR 125,—

Lomi-Lomi Pálua

Durch die intuitive Abstimmung zweier Therapeuten werden die rhythmischen Massagebewegungen vierhändig ausgeführt. 60 Verwöhnminuten für EUR 170,—

Buchung unter dayspa@hamburg.steigenberger.de oder telefonisch unter +49 40 36806-275.

Mördersuche mit Genuss.

DinnerKrimi mit 4-Gang-Menü im Saal „Über den Dächern Hamburgs“.
Einlass jeweils 19.00 Uhr, Beginn 19.30 Uhr.

Schwarze Nelken für den Don.
Freitag, 12. Februar 2010.

Seit Jahren schwelt der Streit zwischen den beiden Mafiafamilien Amerikas.
Don Nunzio Vitale plant ein großes Versöhnungsfest. Ob der Frieden hält?

Bei Verlobung: Mord!
Donnerstag, 29. April 2010.

Die Reichen und Schönen auf Schloss Coolroy erheben die Champagnergläser
zum Toast - nur die Leiche stört das bis dahin unbeschwerte Fest.

Mord im Paradies.
Mittwoch, 12. Mai 2010.

Berühmtheiten aus aller Welt geben sich im „Hotel Paradise“ ein Stelldichein.
Ein betrüblicher Zwischenfall stört jedoch das Urlaubsglück der Diven...

Mord an Bord, Mylord!
Mittwoch, 2. Juni 2010.

Der exzentrische Lord Reginald Bromstroke lädt ein zum 125. Jubiläum der
„Battle of Trafalgar“ - doch plötzlich geschieht ein Mord...

EUR 75,- pro Person
inklusive Aperitif, 4-Gang-Menü und Vorstellung.

Weitere Termine und das jeweilige Menü auf Anfrage unter
Tel. +49 40 36806-0 oder unter www.dinnerkrimi.de.



Kulinarische Liebesgrüße.

Sonntag, 14. Februar 2010, 12.30 Uhr Eröffnung Valentinstags-Bufferet im Restau-
rant am Fleet, ab 18.00 Uhr Amor-Menü im Wintergarten und Bistro am Fleet.

Lassen Sie sich verzaubern von betörenden Aromen beim Bufferet und dem romantischen
Dinner. Abends huldigen wir gemeinsam mit der Schmuckmanufaktur Charlotte den
„inneren Werten“ und haben in drei Austern eine „perlende“ Überraschung versteckt!

Mosaik von Thunfisch und Jakobsmuschel mit Wildkräutersalat und Limonenöl

Gebratenes Kalbsmedaillon mit Trüffeljus
glasiertes Wintergemüse, Pilze und Kartoffel-Selleriepurée

Champagnermousse mit Himbeercoulis
kandierte Rosenblätter und Guanaja-Schokoladeneis

EUR 99,- pro Paar
3-Gang-Amor-Menü ab 18.00 Uhr inklusive Champagner zur Begrüßung.

Valentinstags-Bufferet EUR 38,- pro Person
Mittagsbufferet inklusive Sektempfang um 12.00 Uhr, Kaffee, Tee, Säfte und Livemusik.

Arrangement „Wochenende für Verliebte“ unter
www.hamburg.steigenberger.de.



Litera-Dîner: Carlos Ruiz Zafón.

Rosemarie Wohlbauer liest Passagen aus „Der Schatten des Windes“.
Mittwoch, 24. März 2010, 19.00 Uhr im Wintergarten.

Im „Friedhof der vergessenen Bücher“ beginnt die spannende Suche des Romanhelden Daniel nach dem mysteriösen Julián Carax. Weltweit verzauberte das poetische Meisterwerk bereits über 10 Millionen Leser - und durch die einfühlsame Stimme von Schauspielerin Rosemarie Wohlbauer an diesem Abend sicherlich auch Sie...

Blätter vom Bacalao in kaltem Lauch-Kartoffelfondue
mit Schnittlauch, Mandeln und Pimientos

Schweinefilet im Kräutermantel gebraten
auf Gemüsepaella und Pimenton ahumado

Schokoladenkuchen mit Nüssen
im Ananas-Süppchen mit Karamelleis

EUR 46,- pro Person
inklusive Aperitif, 3-Gang-Menü und Lesung.

Österliche Gaumenfreuden.

Osterbuffet mit Basteln und Ostereiersuche für die Kinder.
Ostersonntag, 4. April 2010 im Restaurant am Fleet
12.00 Uhr Champagnerempfang, 12.30 Uhr Buffeteröffnung.

Lassen Sie sich bis über beide (Hasen-) Ohren kulinarisch von uns verwöhnen!
Ohne lange zu suchen, finden Sie unter den kulinarischen Köstlichkeiten unseres Osterbuffets den idealen Genuss-Auftakt für den hohen Feiertag mit einem laaaaaangen Feinschmecker-Finale bei verlockenden Dessertvariationen...

Auszug aus dem Buffet:

Saiblingsterrine mit Ayran und Felchenkaviar
Tintenfischcarpaccio mit Limonenöl
Lachsmedaillon „Bellevue“

Frühlingsuppe

Seezungenroulade mit Räucherlachs und Garnele
Wachteleier auf Gemüsebeet, Paprikasauce
Sülze von der Bresse-Poularde mit Fenchel und Entenleber
Kalbshüfte mit Thunfisch-Kapernsauce
Keule vom Salzwiesenlamm mit Aromaten
Seesaibling in Safran-Estragonsauce

Käseauswahl

Rhabarber-Mandeltorte
Erdbeeren mit Cointreau und Minze
Limonenschaum
Vanillecreme

EUR 45,- pro Person
inklusive Champagnerempfang, Buffet, Kaffee, Tee und Säfte.
Kinder bis 6 Jahre sind eingeladen, Kinder bis 12 Jahre zahlen die Hälfte.

Arrangement „Osterwochenende“ unter www.hamburg.steigenberger.de.



Michael Winkles CALLA-Potpourri.

Dienstags und mittwochs im April 2010, 19.30 Uhr im CALLA.

Wer sich bei der Lektüre der CALLA-Karte schon das eine oder andere Mal gewünscht hat, jede der verlockenden Aromen-Kombinationen zu probieren, hat dazu im April die Chance!

In liebevoll arrangierter Komposition präsentiert Küchenchef Michael Winkle seine aktuellen Kreationen. Ein Amuse-Bouche-Menü, das den Facettenreichtum der CALLA-Karte auf genussvolle Weise zeigt und vielen Gourmets Lust auf mehr machen wird.



„Sternstunde“ im CALLA mit Patrick Bittner.

Samstag, 24. April 2010, 19.00 Uhr im CALLA.

Patrick Bittner, Küchenchef im Steigenberger Frankfurter Hof, ist für Feinschmecker und Tester längst eine bekannte Größe in Deutschlands Riege der Top-Köche.

Der Guide Michelin verlieh Patrick Bittner bereits 2008 einen Stern und erneuerte in 2009 diese begehrte Auszeichnung der Premiumklasse unter den Aromen-Zauberern. Und auch der Gault Millau honoriert Patrick Bittners Können mit 18 von 20 Punkten.

Ein im wahrsten Sinne des Wortes „ausgezeichneter“ Kochprofi wird daher am 24. April gemeinsam mit Küchenchef Michael Winkle den Gaumen der CALLA-Gäste verwöhnen. Wie CALLA-Küchenchef Michael Winkle liebt auch Patrick Bittner die raffinierte Konzentration auf das Wesentliche. Als aromenstark und leicht beschreibt er selbst seinen Stil. Doch am besten bilden Sie sich selbst ein Urteil und kommen zu dieser „Sternstunde“ des Genießens in unser CALLA.

EUR 109,— pro Person
inklusive Aperitif, 5-Gang-Menü, begleitende Weine, Wasser und Kaffee.



Chopin-Piano-Soirée für Gourmets.

Teri Wheeler Pinzolas spielt Werke von Frédéric Chopin.
Mittwoch, 28. April 2010, 19.00 Uhr im Wintergarten.

Legendär sind Walzer und Nocturnes des berühmten Komponisten, doch außer einigen bekannten Stücken Chopins wird die temperamentvolle Pianistin Teri Wheeler Pinzolas mit bezauberndem Charme und in brillanter Technik auch selten gespielte Klavierstücke zu Gehör bringen.

Legierte Brunnenkresse-Suppe mit Spargelstücken
und pochiertem Wachtelei

Coq au Riesling mit Primeurs, Perlzwiebeln und Champignons
hausgemachte Nudeln

Fondant von weißer und dunkler Schokolade
Passionsfruchtsorbet

EUR 46,- pro Person
inklusive Aperitif, 3-Gang-Menü, Klavierspiel und Vortrag.

Frühlingsluft in Stangen.

Spargelmenü vom 5. bis 30. Mai 2010, ab 18.00 Uhr im CALLA.

Küchendirektor Alfred Schreiber und CALLA-Küchenchef Michael Winkle interpretieren das königliche Gemüse raffiniert in fünf edlen Variationen.

Gebratener wilder Spargel mit Trüffelrührei

Schaumsuppe von grünem Spargel
und Tonkabohne mit gebratener Jakobsmuschel

Lauwarm marinierter Spargel mit Bachsaibling
und Forellenkaviar in Champagner-Sauerampfersauce

Variation vom Linumer Wiesenkalb mit Spargel und Morchelrahm

Mousse von weißem Spargel
mit Erdbeer-Estragonsorbet und karamellisierter Spargelspitze

EUR 59,- pro Person
inklusive Aperitif, 5-Gang-Menü, begleitender Weine, Wasser und Kaffee.



CALLA35.

Juni und Juli 2010, ab 18.30 Uhr im CALLA.

Für alle Feinschmecker, die noch nicht 35 Jahre alt sind, bieten wir im Juni und Juli das wechselnde 3-Gang-Menü in unserem Gourmetrestaurant CALLA für EUR 35,- an. Beste Voraussetzungen für junge Paare, um sich einen romantischen Abend mit raffinierten Aromenkreationen in stilvoll entspanntem Ambiente zu gönnen!

Übrigens: Von den anspruchsvollen Testern des Stadtmagazins PRINZ wurde das CALLA in ihrem Top-Guide für 2010 zum besten Hotelrestaurant Hamburgs gekürt.

EUR 35,- pro Person
inklusive Aperitif und 3-Gang-Menü.



Grillen & Chillen.

An sonnigen Freitagen und Samstagen im Juni, Juli und August 2010 - außer während des Duckstein Festivals - ab 18.30 Uhr auf unserer Sommerterrasse.

Entspannt in der warmen Abendsonne sitzen, an einem erfrischenden Sundowner nippen und sich dabei auf die à la minute zubereiteten Köstlichkeiten vom Lavastein-Grill freuen: Der Sommer in Hamburg kann so schön sein!

Drei wundervolle Monate lang werden bei gutem Wetter jeweils freitags und samstags unter anderem herrlich aromatische Krustentiere, saftige Barbecue-Steaks und raffinierte vegetarische Grill-Spezialitäten einen verführerischen Duft von Röstaromen auf dem Fleetmarkt verbreiten...

Fantasievolle Sommersalate und exquisite Dippes runden das Grillvergnügen de Luxe perfekt ab.



Zum Cup genießen wie am Kap.

Südafrika-Menü vom 11. Juni bis 11. Juli 2010,
ab 19.00 Uhr im Bistro am Fleet.

Inspiziert vom Austragungsort der Fußball-Weltmeisterschaft 2010 laden wir zu einer kulinarischen Reise nach Südafrika mit einem Menü, das die Vielfalt der südafrikanischen Küche widerspiegelt: exotisch duftend, delikat gewürzt und abwechslungsreich. Genießen Sie typische Spezialitäten der Regenbogennation, begleitet wird Ihr Menü von exquisiten südafrikanischen Tropfen aus Rindchen's Weinkontor.

Carpaccio vom Kingfish mit Avocado
und Riesengarnele, Limettenöl

Springbockkeule mit Denningveissauce
glasierter Gemüse und Mais-Paddies

Cape Malay Brandy Tarte mit Ananastartar und Kokoseis

EUR 39,- pro Person
3-Gang-Menü inklusive begleitender Weine.

architekTOUR: Highlight für Architektur-Fans.

Barkassenfahrt in die HafenCity mit Buffet an Bord.
Sonntag, 13. Juni 2010.

11.00 Uhr Champagnerempfang am hoteleigenen Schiffsanleger,
11.30 Uhr Abfahrt, ca. 15.30 Uhr Rückkehr.

Was gibt es Neues in Hamburgs interessantestem Stadtviertel? Entdecken Sie die HafenCity ganz entspannt beim „Schippern & Schlemmen“, während Stadtplaner Peter Koch kompetent und höchst unterhaltsam das Für und Wider aktuell realisierter Bauprojekte erläutert! Den passenden kulinarischen Rahmen für dieses Vergnügen gibt unser Gourmetbuffet an Bord der Barkasse.

EUR 99,- pro Person
inklusive Champagnerempfang, Barkassenfahrt, Architekturvortrag, Buffet,
Wein, Bier, Softgetränke, Kaffee und Tee.



Familienfeste. Unvergesslich. Schön.

Genießen Sie Ihr Hochzeitsbankett, die familiäre Jubiläumsfeier oder Ihr ganz privates Sommerfest von Anfang bis Ende ganz entspannt. Von der ersten Idee bis zur perfekten Umsetzung übernehmen wir die komplette Planung und Durchführung Ihrer privaten Veranstaltung mit der Professionalität und Kreativität eines 5-Sterne-Superior-Hotels.

Mit Blick über die Dächer Hamburgs oder direkt am romantischen Alsterfleet zeigt sich Hamburg Ihren Gästen mit hanseatischem Flair und von seiner charmantesten Seite.

Gerne beraten wir Sie persönlich, telefonisch unter +49 40 36806-800 oder per E-Mail: veranstaltung@hamburg.steigenberger.de. Auch für Catering-Events außerhalb des Hotels vermitteln wir Ihnen durch unsere guten Kontakte gerne Top-Locations mit Stil und stimmungsvollem Ambiente. Gewusst wo. Gewusst wie.

Pauschale für Champagnerempfang, Buffet oder 4-Gang-Menü nach Empfehlung unseres Küchenchefs, Getränke für sechs Stunden (Weine auf Empfehlung unseres Sommeliers, Bier, Softgetränke, Kaffee, Tee), Tanzfläche in einer der Veranstaltungsräumlichkeiten des Hotels, auf Wunsch E-Piano und champagnerfarbene Stuhlhussen.

ab EUR 99,- pro Person

Litera-Dîner: Kurt Tucholsky.

Andreas Birnbaum liest aus den Werken des genialen Publizisten.
Mittwoch, 23. Juni 2010, 19.00 Uhr im Wintergarten.

In über 300 Artikeln, Prosatexten und Gedichten kämpfte Tucholsky vehement für Demokratie und das Erkennen menschlicher Schwächen. Zu erfahren, wie man den Alltag mit Zivilcourage und Humor meistert, ist auch 75 Jahre nach Tucholskys Tod ein scharfsinniges Vergnügen.

Terrine von Graved Lachs mit Aquavit, Joghurt
und Leurom-Kaviar

Gebrautes Rinderfilet mit Cavailon-Spargel
Sauce Béarnaise, La Ratte-Kartoffeln

Grießflammerie mit Berliner Luft
und Himbeersorbet

EUR 46,- pro Person
inklusive Aperitif, 3-Gang-Menü und Lesung.

Hamburg Cruise Days.

Barkassenfahrt zur Auslaufparade mit Gourmetbuffet an Bord.

Samstag, 31. Juli 2010.

19.00 Uhr Champagnerempfang am hoteleigenen Schiffsanleger,

19.30 Uhr Abfahrt, ca. 23.00 Uhr Rückkehr.

Möchten Sie mitten drin dabei sein, wenn der Höhepunkt des Kreuzfahrtsommers 2010 mit einer spektakulären Auslaufparade gefeiert wird? Den idealen Blick auf die stolzen Luxusliner und das große Feuerwerk haben Sie an Bord unserer Barkasse, auf der wir ein opulentes Schlemmerbuffet für Sie vorbereitet haben.

Auszug aus dem Buffet:

Thunfisch mit Melone im Noriblatt
Gebeizter Lachs mit Gurkencanneloni
Carpaccio von Rosenberggarnelen
Pulpo mit Olivenmilch

Rosa gebratene Straußenbrust mit Orangensenf
Bresaola und Pastrami mit Feigen
Gemüse in Carpione
Springbockkeule mit Schwarzpfeffersauce
Heilbuttfilet mit Champignons und Chablis

Stachelbeertarte
Ananas-Salat mit Pistazien und Rum
Kokos-Creme
Terrine von weißer Valrhona-Schokolade
im Baumkuchen

EUR 175,— pro Person

inklusive Champagnerempfang, Barkassenfahrt, Gourmetbuffet,
Wein, Bier, Softgetränke, Kaffee und Tee.



Gutschein-Ideen.

Verschenken Sie eine gute Zeit mit feinsten kulinarischen Köstlichkeiten oder Stunden luxuriöser Entspannung.

Wie wäre es mit einem romantischen Abend im Gourmetrestaurant CALLA bei den genussreichen Aromenreationen unseres Küchenchefs Michael Winkle? Gekonnt kombiniert er seine raffinierte, dabei jedoch geradlinige Küche mit fernöstlichen Akzenten.

Oder soll es lieber eine erholsame Massage über den Dächern Hamburgs sein? Im Steigenberger DaySpa bringen luxuriöse Wellness-Rituale ferner Kulturen Körper und Geist wieder in Balance, während die Gedanken auf die Reise gehen...

Reservierung

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

Steigenberger Hotel Hamburg

Deutsche Bank

Konto 053 543 501, BLZ 200 700 00

Sie erhalten eine verbindliche Reservierungsbestätigung. Sollte beim Empfang Ihrer Reservierung die gewählte Veranstaltung schon 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?

Senden Sie einfach eine E-Mail an sekretariat@hamburg.steigenberger.de und Sie erfahren alle aktuellen Neuigkeiten aus dem Steigenberger Hotel Hamburg.

Bitte reservieren Sie einen Tisch für _____ Personen zu folgender Veranstaltung:

- | | | |
|---|-------------------|--------------------------|
| <input type="checkbox"/> DinnerKrimi „Schwarze Nelken für den Don.“ | am _____ um _____ | Uhr, mit _____ Personen. |
| <input type="checkbox"/> DinnerKrimi „Bei Verlobung: Mord!“ | am _____ um _____ | Uhr, mit _____ Personen. |
| <input type="checkbox"/> DinnerKrimi „Mord im Paradies.“ | am _____ um _____ | Uhr, mit _____ Personen. |
| <input type="checkbox"/> DinnerKrimi „Mord an Bord, Mylord!“ | am _____ um _____ | Uhr, mit _____ Personen. |
| <input type="checkbox"/> Valentinstags-Buffer / Valentinstags-Amor-Menü | am _____ um _____ | Uhr, mit _____ Personen. |
| <input type="checkbox"/> Litera-Diner: Carlos Ruiz Zafón | am _____ um _____ | Uhr, mit _____ Personen. |
| <input type="checkbox"/> Österliche Gaumentreuden: Osterbuffet | am _____ um _____ | Uhr, mit _____ Personen. |
| <input type="checkbox"/> Michael Winkles CALLA-Potpouri | am _____ um _____ | Uhr, mit _____ Personen. |
| <input type="checkbox"/> „Stenstunde“ im CALLA mit Patrick Britner | am _____ um _____ | Uhr, mit _____ Personen. |
| <input type="checkbox"/> Chopin-Piano-Soirée für Gourmets | am _____ um _____ | Uhr, mit _____ Personen. |
| <input type="checkbox"/> Frühlingsluft in Stangen: Spargelmenü im CALLA | am _____ um _____ | Uhr, mit _____ Personen. |
| <input type="checkbox"/> CALLA35: 3-Gang-Gourmetmenü im CALLA | am _____ um _____ | Uhr, mit _____ Personen. |
| <input type="checkbox"/> Zum Cup genießen wie am Kap: Südafrika-Menü | am _____ um _____ | Uhr, mit _____ Personen. |
| <input type="checkbox"/> architekTOUR: Highlight für Architektur-Fans | am _____ um _____ | Uhr, mit _____ Personen. |
| <input type="checkbox"/> Litera-Diner: Kurt Tucholsky | am _____ um _____ | Uhr, mit _____ Personen. |
| <input type="checkbox"/> Hamburg Cruise Days: Barkassenfahrt mit Buffet | am _____ um _____ | Uhr, mit _____ Personen. |

Ich möchte gerne über das kulinarisch-kulturelle Angebot im Steigenberger Hotel Hamburg informiert werden.

- Per Post
 Per E-Mail
- Ich begleiche den Betrag von € _____
 zwei Wochen vor Veranstaltungsbeginn an der Rezeption.
 zwei Wochen vor Veranstaltungsbeginn auf das Konto:

Steigenberger Hotel Hamburg · Konto 053543501 · BLZ 20070000

Absender

Name _____

Vorname _____

Straße _____

PLZ · Wohnort _____

Telefon _____

E-Mail _____



Rückantwort

Steigenberger Hotel Hamburg
Direktions-Sekretariat
Heiligengeisbrücke 4
20459 Hamburg

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

Wir freuen uns, Ihre Reservierungen per
Postkarte, persönlich an der Rezeption oder unter
Telefon +49 40 36806-0 · Fax +49 40 36806-779
sekretariat@hamburg.steigenberger.de
entgegenzunehmen.

www.hamburg.steigenberger.de