



EIN HERZLICHER GRUSS AUS DER PATISSERIE

Mein Name ist Imen Chabbi,
leidenschaftliche Konditormeisterin
und Leiterin unserer Patisserie.

Gemeinsam mit unserem hoch-
qualifizierten Team aus Konditoren,
Bäckern und Köchen laden wir Sie ein,
mit uns eine ganz besondere Reise
zu erleben.

Wir möchten Ihnen mehr bieten als
nur einen Nachmittag – lassen Sie
sich von einer Welt voller Geschmack,
Aromen und nachhaltiger Eindrücke
verzaubern.

Jedes Land, das ich besucht habe,
hat seine eigene Art, den Nachmittag
zu zelebrieren – sei es mit einem
zarten Gebäck, einer erfrischenden
Teemischung oder einer süßen
Köstlichkeit. All diese Eindrücke
fließen in die Kreationen ein, die wir
mit viel Liebe und Leidenschaft für
Sie zubereiten.

Guten Genuss wünschen Ihnen
Imen und das gesamte Team

AFTERNOON
Tea
since 2024

SCHLÜSSEL MOMENTE

Französische Riviera Afternoon Tea im Grand Elysée

Unser Afternoon Tea entführt Sie
diesen Sommer an die glanzvolle
Französische Riviera. Lassen Sie sich
von **mediterraner Eleganz** und der
Leichtigkeit **südfranzösischer Lebensart**
umhüllen. Eine genussvolle Auszeit voller
Charme und Raffinesse, perfekt,
um Ihren Nachmittag bei uns im
Hotel Grand Elysée Hamburg zu zelebrieren.

Bienvenue à votre Tea Time!



AFTERNOON Tea

since 2024

Aperitif-Empfehlung

Champagner
Perrier-Jouët Grand Brut
0,10 l 18 €

Tea-Master-Empfehlung

E`lyeetea
Ausdrucksstarker Schwarztee
aus Ceylon

Kräftig aber rund im Geschmack,
schöne tolle rot braune Tassenfarbe

Gruß aus der Patisserie

Glace de Passion
Passionsfrucht | Mandel | Karamell

Petit Four

Mara des Bois
Walderdbeere | Joghurt | Minze

Pêche Royale
Pfirsich | Champagner | Rosmarin

Tarte au Citron
Zitrone | Baiser | Himbeere

Macaron de Cassis
Schwarze Johannisbeere | Olive
Lavendel

Sandwiches

Klassisches Gurkensandwich
Weißbrot | Gurke | Gartenkräuter

Sandwich au saumon
Lachs | Avocado | Zitrone

Tête de Moine
Schwarzbrot | gesalzene Butter
Feigensenf

Scones

Frisch gebackene Scones
mit und ohne Rosinen
Clotted Cream | hausgemachte
Marmelade aus unserer Patisserie



Preis pro Person 79 €