



WEIHNACHTEN
IM ASPRESSO

AN ASPRESSO
CHRISTMAS



ASPRESSO

LIVE LIFE WELL

Alle Jahre wieder... Weihnachten rückt immer näher und mit ihm die schönste Zeit des Jahres: Ob besinnliche Stunden mit der Familie, Weihnachtsmarktbesuche mit lieben Freunden oder den Ausklang des Jahres mit den Kollegen feiern – genießen Sie eine unvergessliche Zeit und stimmen Sie sich im Aspria Hamburg Uhlenhorst auf die festlichen Tage ein.

Wir freuen uns, Sie und Ihre Lieben bei uns willkommen zu heißen und möchten Ihnen die letzten Wochen des Jahres mit tollen Veranstaltungen versüßen. Feiern Sie bei uns im Aspresso Ihre Firmen-Weihnachtsfeier, genießen Sie wunderbar-weihnachtliche Menüs mit Familie und Freunden oder stoßen Sie bei unserer Silvesterparty auf das neue Jahr an.

Für weitere Informationen und Buchungen freut sich unser Aspresso-Team auf einen Anruf unter +49 40 899550-183 oder auf eine E-Mail an event-uhlenhorst@aspria.de

Tipp: Freuen Sie sich jeden Donnerstag im Dezember ab 16.00 Uhr auf kostenfreien Glühwein und weihnachtliche Musik auf der Dachterrasse des Aspresso.

The most magical time of the year is fast approaching; Christmas! Whether it's spending quality time together as a family, partying with work colleagues, or seeing in the New Year in style at our New Year's Eve party, at Aspria Hamburg Uhlenhorst, we'll make sure it will be a Christmas to remember.

For further information and bookings, call our Aspresso team at +49 40 899550-183 or write an e-mail to event-uhlenhorst@aspria.de

Festive Treat: Every Thursday in December from 4pm enjoy complimentary mulled wine and Christmas music on Aspresso's roof terrace.





“KEINE WINTERZEIT OHNE GANS”

Am 11. November ist Martinstag. Dazu gehört traditionell eine Gans. Daher ist dieser Tag der Auftakt für unser Wintermenü. Bitte reservieren Sie Ihr Menü mindestens 48 Stunden im Voraus.

„GANS FÜR VIER“

Oldenburger Hafermastgans „im Ganzen“ mit Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelknödeln, Bratäpfeln, Maronen und Beifussjus

Inklusive einer Flasche Rotwein

€ 149 für vier Personen

„ENTE FÜR ZWEI“

Oldenburger Ente „im Ganzen“ mit Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelknödeln, Bratäpfeln, Maronen und Beifussjus

beinhaltet ein Glas Rotwein pro Person

€ 59 für zwei Personen

NO WINTERTIME IS COMPLETE WITHOUT GOOSE

On 11th November, it is St. Martin's Day, a day which traditionally involves eating goose. At Aspria it's also the launch of our Winter Menu. Please reserve your table at least 48 hours in advance.

“ROAST GOOSE FOR FOUR”

Oldenburger roast goose with red cabbage, Brussels sprouts, potato dumplings, baked apples, chestnuts and mugwort gravy

Includes a complimentary bottle of red wine

€ 149 for four people

“DUCK FOR TWO”

Oldenburger duck with red cabbage, Brussels sprouts, potato dumplings, baked apples, chestnuts and mugwort gravy

Includes a complimentary glass of red wine per person

€ 59 for two people

WINTERLICHES BUFFET

Weihnachten ist die Zeit des Zusammenseins. Genießen Sie mit Ihrer Familie, Freunden oder auch Ihren Arbeitskollegen einen gemütlichen Abend im Aspresso und lassen Sie es sich kulinarisch gut gehen. Ab 20 Personen verwöhnen wir Sie mit einem weihnachtlichen Buffet, das wir auch gern Ihren individuellen Wünschen anpassen.

„KNECHT RUPRECHT“

Salate & Suppen

Verschiedene Blattsalate mit Housedressing
Winterliche Antipasti-Auswahl und Tomate-Mozzarella
Orangen-Fenchelsalat | Hähnchen-Brokkoli-Salat mit Walnüssen und Cranberrys
Geräucherte Entenbrust mit Quitten-Chutney und Apfel-Selleriesalat
Brot, Baguette, Olivenöl und Butter
Pastinakensuppe mit krossen Speckwürfeln and Croûtons

Hauptgänge

Gebackene Ente mit Apfelrotkohl, Kartoffelklößen und Preiselbeerjus | Lachsfilet mit Wirsing à la Creme und Kartoffelstampf
Schupfnudelpfanne mit roten Zwiebeln, Kirschtomaten und jungem Lauch

Live Cooking Station

Rosa gegartes Roastbeef mit gebratenen Pilzen und Thymianjus

Desserts

Winterliche Obstvariation | Tiramisu | Mousse au Chocolat mit Vanille-Zimtsauce
Stracciatellacreme mit Zwetschgenröster | Internationale Käseauswahl mit Trauben und Chutney | Weihnachtsgebäck

€ 45 pro Person

€ 14 für Kinder von 4-12 Jahren

WINTER BUFFET

Allow us to take the stress out of your party planning, and gather your employees or loved ones for the Christmas season and spend an unforgettable evening at Aspresso. Perfect for office parties and larger gatherings, our delicious and tasty Christmas buffets will suit everyone's tastes. Available for parties up to 20 people.

„KNECHT RUPRECHT“

Salads & Soups

Various leaf salads with house dressing
Winter antipasti selection and tomato and mozzarella
Orange-Fennel salad | Chicken and broccoli salad with walnuts and cranberries
Smoked duck breast with quince chutney and apple and celery salad
Bread selection with olive oil and butter
Parsnip soup with crispy bacon and croutons

Main Courses

Roast duck with red cabbage, potato dumplings and cranberry jus
Salmon fillet with savoy cabbage à la cream and potatoes
Pan of "Schupfnudeln" with red onions, cherry tomatoes and young leeks

Live Cooking Station

Pink roast beef with fried mushrooms and thyme jus

Desserts

Winter fruit medley | Tiramisu | Chocolate mousse with vanilla and cinnamon sauce
Stracciatella cream with prunes | International cheese selection with grapes and chutney
Christmas cookies

€ 45 per person

€ 14 for children 4 to 12 years





WINTERLICHES MENÜ

Gönnen Sie sich im turbulenten Vorweihnachtsstress eine Auszeit und genießen Sie Zeit zu Zweit oder mit Ihren Liebsten. Wir verwöhnen Sie mit einem exklusiven 3- oder 4-Gang-Menü.

„STERNTALER“

Salat von Pastinake und Grapefruit mit Doradentatar, Kräutersalat und Balsamico-Vinaigrette

Schwarzwurzelcreme mit Croûtons und Petersilienöl

Tranche vom Rinderfilet mit glasierten Perlzwiebeln, Romanesco und Kartoffel-Schnittlauchterrine

Haselnuss-Krokant-Küchlein mit Portweinfleige und Vanilleeis

4-Gang-Menü: € 65 pro Person

3-Gang-Menü (ohne Suppe): € 58 pro Person

Buchen Sie gleich das passende Glas Wein für Ihr Menü:

4-Gang-Weinreise: € 25 pro Person

3-Gang-Weinreise: € 10 pro Person

WINTER MENU

Take some time out in the busy run up to Christmas and treat yourself to a delicious 3 or 4 course dinner for you and your loved ones at Aspresso.

„STERNTALER“

Parsnip and grapefruit salad with sea bream tartar, herb salad and balsamic vinaigrette

Salsify cream with croutons and parsley oil

Beef fillet with glazed pearl onions, Romanesco and potato chives terrine

Hazelnut and brittle cake, served with port cream and vanilla ice cream

4-course-menu: € 65 per person

3-course-menu (without soup): € 58 per person

Allow our expert sommelier to select the recommended wine for your menu:

4-course-wine selection: € 25 per person

3-course-wine selection: € 10 per person

WEIHNACHTSBRUNCH AM 25. DEZEMBER

Lassen Sie am zweiten Weihnachtstag die Küche kalt und überlassen Sie es uns, Ihre Liebsten und Sie zu verwöhnen und freuen Sie sich auf Roastbeef, Entenbraten, Bratäpfel und viele weitere weihnachtliche Köstlichkeiten.

WEIHNACHTSBRUNCH VON 11.30 BIS 15.00 UHR

Inklusive einem Glas Prosecco

€ 30 pro Person

€ 14 für Kinder von 4 -12 Jahren

CHRISTMAS BRUNCH ON 25TH DECEMBER

This year, let us take the stress out of your Christmas dinner, so that you can relax and focus spending quality time with loved ones. Enjoy roast beef, roast duck, baked apples and many more classic Christmas treats at our Christmas brunch.

CHRISTMAS BRUNCH FROM 11.30AM TO 3PM

Includes a glass Prosecco

€ 30 per person

€ 14 for children from 4 to 12 years





SILVESTER IM ASPRIA HAMBURG UHLENHORST

Lassen Sie am 31. Dezember die Korken knallen und feiern Sie bei uns im Aspresso ein unvergessliches Silvester. Zur Einstimmung servieren wir ein edles 4-Gang-Menü und ab 22.00 Uhr sorgt ein DJ für die richtige Stimmung. Feuerwerk und Mitternachtsschmankerl dürfen natürlich nicht fehlen ...

SILVESTER-MENÜ AB 19.30 UHR

Amuse Bouche

Confierter Orangenchicorée mit Kerbelcreme, warm gebeiztem Gewürzlachs, Kaviar und Kräutersalat

Perlhuhngalantine mit gebratenen Kräutersaitlingen, Kürbispüree und Trüffelschaum

„Zweierlei vom Rind“: Tranche vom rosa gegarten Filet und Geschmortes vom Schaufelstück mit Romanesco, Perlzwiebeln, gebackener Kartoffelterrinen und Thymianjus

Schokoladenmousse-Törtchen mit Zwetschgenragout, Vanillecreme und Pistazieneis

4-Gang-Menü mit einem Glas Champagner, Wasser, Mitternachtssnack, Eintritt zur Silvester-Party und Feuerwerk

€ 79 pro Person

SILVESTER-PARTY AB 22.00 UHR

Eintritt zur Silvester-Party mit DJ, Feuerwerk und Mitternachtsschmankerl

Tickets erhalten Sie ab ab November 2017 auf myASPRIA.com, aspria.com/silvesterparty und an der Rezeption.

Mitglieder: € 5 pro Person | Nicht-Mitglieder € 10 pro Person

Bitte reservieren Sie rechtzeitig Ihren Tisch für unser Silvester-Menü direkt im Aspresso, telefonisch unter +49 40 899550-181 oder per E-Mail an event-uhlenhorst@aspria.de

NEW YEAR'S EVE AT ASPRIA HAMBURG UHLENHORST

Celebrate in style on the 31st December with dinner, drinks and dancing at Aspresso, and enjoy an unforgettable New Year's Eve with friends and family. Enjoy a superb 4-course dinner to set you up for an evening of dancing and music. DJ from 10pm.

NEW YEAR'S EVE MENU FROM 7.30 PM

Amuse Bouche

Orange and chicory with chervil cream, warm pickled spicy salmon, caviar and herb salad

Guinea fowl stew with fried king oyster mushrooms, pumpkin puree and truffle foam

Sliced beef tenderloin and braised beef stew, romanesco, pearl onions, baked potato terrine and thyme jus

Chocolate mousse tartlet with plum ragout, vanilla cream and pistachio ice cream

4-course menu with a glass of champagne, water, midnight snacks, entry to the New Year's Eve party and fireworks

€ 79 per person

NEW YEAR'S EVE PARTY FROM 10 PM

Entrance to the New Year's Eve party with DJ and fireworks

Tickets are available from November 2017 on myASPRIA.com, aspria.com/silvesterparty and at the reception.

Members: € 5 per person | Non-members € 10 per person

Please contact our Aspresso team directly, call them on +49 40 899550-183 or write an e-mail to event-uhlenhorst@aspria.de to make a reservation for your New Year's Eve Menu.

FRÜHSTÜCK AM 1. JANUAR

Happy New Year – erholen Sie sich von Ihrer Silvesternacht und läuten Sie das neue Jahr mit einem ausgiebigen Brunch bei uns im Aspresso ein. Unser Küchenchef serviert eine schmackhafte Auswahl diverser Leckereien, die garantiert auch einen Kater vertreiben.

BLOODY MARY KATERFRÜHSTÜCK VON 9.00 BIS 14.00 UHR

€ 18 pro Person

€ 8,00 für Kinder von 4 -12 Jahren

Inklusive Bloody Mary

NEW YEAR'S DAY BRUNCH ON 1ST JANUARY

Happy New Year! Get your new year off to a fabulous start with our indulgent brunch at Aspresso. Our kitchen chef will serve a tasty selection of various treats, all designed to help combat and cure your hangover.

BLOODY MARY HANGOVER BRUNCH FROM 9AM TO 2PM

€ 18 per person

€ 8 for children from 4 to 12 years

Including a Bloody Mary



Aspria Hamburg Uhlenhorst
Hofweg 40
22085 Hamburg

+49 40 899550-183
E-Mail event-uhlenhorst@aspria.de