

EUROWELCOME

A top-down view of two identical afternoon tea sets arranged on a white marble surface. Each set includes a white cup filled with light brown tea, a saucer with a gold rim and black geometric patterns, and a small round cake topped with a swirl of cream and a dark berry. A silver fork is placed on the saucer of the right set. The background is a white marble table with grey veining.

Afternoon Tea Experience

TRADICIÓN

La tradición del consumo de té fue popularizada en Inglaterra por Carlos II de Inglaterra y su esposa, la infanta portuguesa Catherine de Braganza. Pero fue Anna Russell, duquesa de Bedford, quién introdujo el concepto de té de la tarde en la década de 1840. En el siglo XIX, que además aportó la idea de incluir algo de comida con el té cuando un día pidió "un poco de té, pan, mantequilla y pastel" porque tenía hambre. La idea se hizo popular durante la era eduardiana entre los ricos y la élite.

El té de la tarde le dio a la gente la oportunidad de mostrar la mejor vajilla y mantelería. Los hoteles y restaurantes exclusivos se convirtieron en lugares de reunión populares para los clientes del té de la tarde. El concepto ha perdido popularidad desde el final de la Segunda Guerra Mundial, aunque ha revivido en los tiempos modernos.



Fortnum & Mason

Fortnum & Mason son unos almacenes de lujo, cuya historia ha estado y está estrechamente ligada a la realeza y a la élite británica. Su sede se encuentra en 181 Piccadilly, donde fue establecida en 1707 por William Fortnum y Hugh Mason y que experimentó un rápido crecimiento a lo largo de la era victoriana.

Famoso por la calidad y sofisticación de sus productos y por ser el proveedor real, sus tés y productos tradicionales británicos, el paso por estos almacenes se han convertido en una visita obligada para los turistas que visitan Londres.

Por lo que no existe un lugar mejor y más típico para realizar nuestra experiencia de English Afternoon Tea.

Este lugar nos ofrece los siguientes espacios para tomar el té dentro de sus instalaciones:



The Boardroom

- Capacidad máxima: 24 personas
- Disponibilidad: Miércoles



Drawing Room

- Capacidad: 60 personas
- Disponibilidad: Miércoles y fines de semana

Opciones

FINGER SANDWICHES

Norfolk Cured Ham with English Mustard

Cucumber with Mint Cream Cheese

Rare Breed Hen's Egg Mayonnaise with Cress

Fortnum's Smoked Salmon with Tartare Sauce

Coronation Chicken

Afternoon
Tea

SCONES

Plain & Fruit Scones

Presented with Clotted Cream,
Fortnum & Mason Strawberry Preserve & Lemon Curd

AFTERNOON TEA CAKES

Selection of individual Pâtisseries

FINGER SANDWICHES

Norfolk Cured Ham with English Mustard

Cucumber with Mint Cream Cheese

Rare Breed Hen's Egg Mayonnaise with Cress

Fortnum's Smoked Salmon with Tartare Sauce

Coronation Chicken

Savoury
Afternoon
Tea

SAVOURY SCONES

Pea & Mint Scone with Smoked Salmon Cream Cheese

Scone Lorraine with Fortnum's Mustard Butter

AFTERNOON TEA SAVOURIES

Deviled Eggs with Caviar

Apple & Pork Sausage Roll

Duck Mousse with Rhubarb Glaze

Wild Mushroom & Truffle Pâté

Rabbit Ballotine with Pickled Carrot

A CHOICE OF:

Welsh Rarebit with Oven Dried Tomato & Caramelised Shallot

Lobster Omelette Victoria & Truffle

Twice baked Cheese Soufflé

Classic Scotch Egg with Piccalilli

Glenarm Beef Wellington with Fortnum's Horseradish

Eggs Royale or Benedict or Florentine

High
Tea

SCONES

Plain & Fruit Scones

Presented with Clotted Cream,
Fortnum & Mason Strawberry Preserve & Lemon Curd

AFTERNOON TEA CAKES

Selection of individual Pâtisseries

FINGER SANDWICHES

Pickled Heritage Carrot with Cream Cheese

Piquillo Pepper with Sun Dried Tomato

Avocado and Chickpea

Cucumber with Mint Cream Cheese

Summer Slaw

Vegetarian
Afternoon
Tea

SCONES

Plain & Fruit Scones

Presented with Clotted Cream,
Fortnum & Mason Strawberry Preserve & Lemon Curd

AFTERNOON TEA CAKES

Selection of individual Pâtisseries



London office



+44 (0) 208 704 5200



sales@eurowelcome.co.uk



7/8 Castle Court, 1 Brewhouse Lane
London SW15 2JJ, England U.K.