



HOTEL
VIER JAHRESZEITEN
STARNBERG

★★★★S
First Class



KULINARISCHER KALENDER

2024

MEET
CULINARY
ENJOY
ELEGANT



Genuss & Erlebnis

Vier Jahreszeiten voller kulinarischer Genüsse: Stimmen Sie sich mit dem Best of Aubergine auf das neue Jahr ein. Wenn es wieder wärmer wird, sorgen frische Aromen für besondere Geschmackserlebnisse.

Im Sommer läuft unsere Küche zur Hochform auf: GENUSS-FEIERN auf dem Food-Festival oder dem Nachwuchs beim Azubi-Gourmet-Menü auf die Finger schauen. Mit köstlichem Hummer läuten Sie herbstliche Tage ein. Regionales Gemüse und intensive Gewürze bilden den Mittelpunkt unserer Herbst-Kompositionen. Heimisches Wild wird in unserer Küche zubereitet und aufregend inszeniert.

Vorweihnachtliche Spezialitäten wärmen Körper und Seele – stimmen Sie sich bei uns auf den besonderen Zauber der Weihnachtszeit ein und verbringen Sie Zeit mit Ihren Liebsten.

Genießen Sie die kulinarische Reise durch das Jahr 2024!





GOURMETRESTAURANT AUBERGINE

Im Gourmetrestaurant Aubergine überraschen Sie Küchenchef Maximilian Moser und sein Team in einer entspannten Atmosphäre mit besten Zutaten, die in aufregende Geschmacksexplosionen verwandelt werden. Alle vier bis sechs Wochen entstehen neue Menüs, die für Sie mit viel Liebe zum Detail inszeniert werden. Je nach Saison steht eine besondere Zutat im Zentrum der Kreationen und sorgt für Überraschungen am Gaumen.

ÖFFNUNGSZEITEN

Mittwoch bis Samstag 18:30–22:00 Uhr

KREATIVE SCHAFFENSPAUSE

01.–09.01., 29.04.–14.05., 29.07.–27.08.,
27.12.2024–07.01.2025

Um Reservierung wird gebeten, ab sechs Personen servieren wir ein ausgewähltes Menü. Wir freuen uns auf Ihren Besuch und heißen Sie herzlich willkommen!



Gault
& Millau



GUSTO



Best of Aubergine Menü

Heimischer Saibling
Gurke | Buttermilch | Kartoffel

•

Huchen
Champignon | Rotweinzwiebel | Kiwi

•

Französische Bouchot-Muscheln
Quark-Gnocchi | Karotte | Safran

•

Lamm Orientalisch
Kibbeh | fermentierter Knoblauch | Safran

•

Ziegenkäse
Crêpes | Olive | Honig

•

Chai Latte

•

Valrhona Dulcey
Sanddorn | Buttermilch

7-Gänge-Menü
EUR 149,- pro Person

Im Januar und Februar präsentieren wir die Highlights des letzten kulinarischen Jahres, in einem exquisiten Menü zusammengestellt. Dieses bieten wir Ihnen vom 10.01. bis 24.02. von Mittwoch- bis Samstagabend an.

Bitte reservieren Sie online unter www.aubergine-starnberg.de, telefonisch unter 08151/4470-290 oder senden Sie eine E-Mail an: aubergine@vier-jahreszeiten-starnberg.de



HIGHLIGHTS & EVENTS

RENDEZVOUS MIT IHREM HUMMER | 28.08.–05.10.2024

Das kulinarische Date des Jahres: Der Hummer ist und bleibt als König unter den Schalentieren ein besonderer Genuss. Mit unserem Menü stellen wir den Speisekrebs ins Rampenlicht und finden in neuen Akzenten und edlen Aromen seinen perfekten Begleiter. Extravagant und delikater – aus unserem Hause nicht mehr wegzudenken.

HIGHLIGHTS & EVENTS DES JAHRES

JANUAR

- | | |
|---------------|-------------------------|
| 01.-09.01. | Kreative Schaffenspause |
| 07.01. | Sunday's Best |
| 10.01.-24.02. | Best of Aubergine |

FEBRUAR

- | | |
|---------------|------------------------------------|
| 10.01.-24.02. | Best of Aubergine |
| 04.02. | Sunday's Best |
| 14.02. | Valentinsmenü im Restaurant Oliv's |
| 14.02. | Best of Aubergine Menü |
| 17.02. | Golden Ace |

MÄRZ

- | | |
|-----------------|--------------------------------|
| 01.03. & 02.03. | Musical Dinner |
| 03.03. | Sunday's Best |
| 16.03. | ABBA – The Tribute Dinner Show |
| 17.03. | Live Music@Hemingway Bar |
| 31.03. | Sunday's Best |

APRIL

- | | |
|----------------|---------------------------------------|
| 07.04. | Sunday's Best |
| 29.04.-14.05. | Kreative Schaffenspause des Aubergine |
| April bis Juni | Spargelzeit |

MAI

- | | |
|-----------------|---------------|
| 05.05. & 12.05. | Sunday's Best |
| April bis Juni | Spargelzeit |

JUNI

- | | |
|----------------|--------------------------|
| 02.06. | Sunday's Best |
| 16.06. | Live Music@Hemingway Bar |
| April bis Juni | Spargelzeit |

JULI

07.07.	Sunday's Best
27.07.	Food-Festival
29.07.–27.08.	Kreative Schaffenspause des Aubergine
29.07.–27.08	Azubi-Gourmet-Menü

AUGUST

29.07.–27.08.	Kreative Schaffenspause des Aubergine
29.07.–27.08.	Azubi-Gourmet-Menü
04.08.	Sunday's Best
28.08.–05.10.	Rendezvous mit Ihrem Hummer

SEPTEMBER

28.08.–05.10.	Rendezvous mit Ihrem Hummer
01.09.	Sunday's Best
06.09. & 07.09.	Musical Dinner
15.09.	Live Music @ Hemingway Bar
28.09.	ABBA – The Tribute Dinner Show

OKTOBER

06.10.	Sunday's Best
07.10.–02.11.	Wildgerichte heimisch klassisch

NOVEMBER

03.11.	Sunday's Best
--------	---------------

DEZEMBER

02.12.–23.12.	Gänsezeit
01./08./15./22.12.	Sunday's Best
15.12.	Live Music @ Hemingway Bar
24.12.	Weihnachtsmenü
25.12. & 26.12.	Sunday's Best
25.12. & 26.12.	Weihnachtsbuffet am Abend
27.12.–07.01.25	Kreative Schaffenspause des Aubergine
31.12.	Silvestermenü und Party



DINNER-EVENTS

GOLDEN ACE | 17.02.2024

Die Magier und Hypnotiseure Alexander Hunte und Martin Köster bilden das Magierduo Golden Ace. In ihrer Show „Magische Zeiten!“ zeigen die beiden Künstler; wie sich die Zauberkunst im Laufe der Jahre entwickelt hat. Eigens entwickelte Kreationen mischen sich mit eleganter Salonmagie vergangener Tage.

EUR 109,- pro Person, inkl. 4-Gänge-Menü und Show,
ab 18:30 Uhr, Tickets unter +49 (0)8151/4470-171 oder
per E-Mail an frontoffice@vier-jahreszeiten-starnberg.de

MUSICAL DINNER | 01.03., 02.03., 06.09., 07.09.2024

Beim Musical Dinner werden die absoluten Highlights der beliebtesten Musicals serviert. Genießen Sie ein erstklassiges Menü und lassen Sie sich von Musical-Stars in stilechten Kostümen in die Welt ihrer liebsten Aufführungen versetzen!

EUR 85,- pro Person, inkl. 4-Gänge-Menü und Aperitif
Tickets online unter www.dsentertainment.de

ABBA – THE TRIBUTE DINNER SHOW

16.03. UND 28.09.2024

Nicht nur bei den größten Fans lässt dieser Abend die Herzen höher schlagen: Erleben Sie die berühmtesten Hits von ABBA in einer atemberaubenden Live-Show und genießen Sie dazu ein exquisites 4-Gänge-Menü.

EUR 85,- pro Person, inkl. 4-Gänge-Menü, Aperitif und Show
Tickets online unter www.dsentertainment.de



FOOD-FESTIVAL

Am **27. JULI 2024** erwartet die Gäste ein ganz besonders genussvolles Highlight. Schlemmen, Riechen, Schmecken und Probieren – das Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg wird zum fünften Mal zu einem Food-Markt, der mit unterschiedlichen Farben, Formen, Texturen und Zubereitungsformen aufwartet. Köstlichkeiten aus der Sterneküche, die Kreationen von Partnern und Live-Musik verbinden sich zu einem Fest für die Sinne.

Einlass

•

Champagner-Aperitif

•

Kreationen aus der Sterneküche

•

Abwechslungsreicher Genuss an Foodständen

•

Hochkarätige Weine

•

Live-Musik & DJ Zoom.Like

•

Exklusive Partnerstände

•

Faszinierende Show

EUR 159,- pro Person

Reservierung ist erforderlich. Tickets erhalten Sie online unter www.vier-jahreszeiten-starnberg.de/foodfestival oder an der Rezeption, telefonisch unter 08151/4470-171 sowie per E-Mail: frontoffice@vier-jahreszeiten-starnberg.de



WEIHNACHTEN & SILVESTER

HEILIGABEND

Zeit mit der Familie: Unsere Gäste genießen ein Menü aus klassischen Festtagsgerichten und modernen Kreationen im Restaurant Oliv's.

EUR 69,- pro Person, gesetztes 4-Gänge-Menü für Hausgäste, Reservierungen 18:00 und 20:00 Uhr;

EUR 149,- pro Person, 5-Gänge-Menü inkl. weihnachtlichem Aperitif im Gourmetrestaurant Aubergine, Start 18:30 Uhr

1. UND 2. WEIHNACHTSFEIERTAG

Am 25. und 26. Dezember genießen Sie ein festliches Weihnachtsbuffet in stilvollem Ambiente. Lassen Sie sich vom Geist der Weihnacht verzaubern.

EUR 49,- pro Person, Buffet im Restaurant Oliv's für Hausgäste;

EUR 149,- pro Person, 5-Gänge-Menü inkl. weihnachtlichem Aperitif im Gourmetrestaurant Aubergine, Start 18:30 Uhr

SILVESTERMENÜ

Genießen Sie in den festlich dekorierten Restaurants das 7-Gänge Silvestermenü mit Ihren Lieben und starten Sie elegant in das Neue Jahr.

EUR 199,- pro Person inkl. Champagner-Aperitif

SILVESTERPARTY

Schlemmen Sie an exklusiven Foodstationen und tanzen Sie schwungvoll in das Neue Jahr.

EUR 149,- pro Person inkl. Champagner-Aperitif und kulinarischen Kreationen, buchbar in Verbindung mit einer Zimmerreservierung

Exklusiv zubuchbar: Champagner, Austern und Canapés erwarten Sie von 23:30 bis 0:30 Uhr auf der Dachterrasse mit herrlichem Blick auf das farbenfrohe Feuerwerk.

EUR 79,- pro Person





RESTAURANT OLIV'S

Klassisch-bodenständige Gerichte in stilvollem Ambiente. Hochwertige Zutaten aus der Region, kreative Kompositionen und exzellenter Service an 365 Tagen im Jahr bilden die Basis für Ihr kulinarisches Erlebnis im Restaurant Oliv's. Regionale Spezialitäten, saisonale Highlights und abwechslungsreiche Buffets setzen genussvolle Akzente für Ihren Besuch.

ÖFFNUNGSZEITEN

FRÜHSTÜCK

Montag bis Freitag von 6:30 bis 10:00 Uhr

Samstag und Sonntag von 7:00 bis 11:00 Uhr

An allen Tagen, an denen Sunday's Best stattfindet, ist das Frühstückbuffet bis 10:30 Uhr verfügbar.

MITTAG

Montag bis Samstag von 12:00 bis 14:00 Uhr

Wochentags Business-Lunch

Samstag à la carte

ABEND

Montag bis Sonntag von 18:30 bis 22:00 Uhr



HIGHLIGHTS & EVENTS

VALENTINSMENÜ | 14.02.2024

Der Tag der Liebenden: Genießen Sie ein festliches 4-Gänge Candle-Light-Dinner umrahmt vom stilvollen Ambiente des Restaurant Oliv's und verbringen Sie unvergessliche Zweisamkeit.

EUR 59,- pro Person

SPARGELZEIT | APRIL BIS JUNI

Für Liebhaber ist Spargel das „königliche Gemüse“ oder „weißes Gold“. Ob klassisch, pur oder kreativ inszeniert, Spargel ist in allen Variationen ein wahrer Hochgenuss.

AZUBI-GOURMET-MENÜ | 29.07.-27.08.2024

Zu Tisch, bitte: Unsere Auszubildenden übernehmen die Küche des Restaurants Oliv's und verwöhnen Sie mit einem exzellenten Gourmet-Menü in 4 Gängen.

EUR 59,- pro Person, täglich ab 18:30 Uhr

WILDGERICHTE HEIMISCH KLASSISCH | 07.10.-02.11.2024

Herbstzeit ist Wildzeit. Ob Reh, Hirsch, Wildschwein, Wildhase oder Fasan: Aus regionalem Wildbret zaubern wir die feinsten Gerichte vom geschmorten Klassiker bis zu modern interpretierten, kurz gebratenen Wildvarianten.

GÄNSEZEIT | 02.12.-23.12.2024

Die Tage werden kürzer, die Nächte kälter und das Essen deftiger. Klassisch mit Blaukraut und Kartoffelknödel oder kreativ neu komponiert – genießen Sie butterzart und unverkennbar im Geschmack Freilandgänse aus der Region.



SUNDAY'S BEST

Regionale, saisonale Klassiker und Highlights genießen Sie beim Sunday's Best. Ab 12:00 Uhr starten Sie gemütlich mit einem saisonalen Aperitif, bevor das Buffet im Restaurant eröffnet wird. Bis 15:00 Uhr genießen Sie dort leckere Vorspeisen, teils direkt vor Ihren Augen zubereitete Hauptgänge und ein vielfältiges Dessertbuffet.

EUR 49,- pro Person,
inklusive Aperitif, Tee- & Kaffeespezialitäten

TERMINE 2024

JANUAR

07.01.

FEBRUAR

04.02.

MÄRZ

03.03.

31.03.

APRIL

07.04.

MAI

05.05.

12.05.

JUNI

02.06.

JULI

07.07.

AUGUST

04.08.

SEPTEMBER

01.09.

OKTOBER

06.10.

NOVEMBER

03.11.

DEZEMBER

01.12.

08.12.

15.12.

22.12.

25.12.

26.12.





HEMINGWAY BAR

Schwere Ledersessel, strahlende Kronleuchter und eine ausgezeichnet sortierte Bar mit der größten Rumsammlung im süddeutschen Raum: Die Hemingway Bar im englischen Stil mit offenem Kamin empfängt Sie täglich von 14:00 bis 0:00 Uhr. Stimmungsvolle Piano-Live-Musik schafft die perfekte Atmosphäre für moderne Drinks, Cocktailklassiker und leckeres Barfood.

Sie wollten schon immer in die Geheimnisse eines Barprofis eingeweiht werden oder mehr über Rum lernen? Fragen Sie nach unseren Cocktail-Kursen & Rumflights!

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Sonntag	von 14:00 bis 0:00 Uhr
Kaffee & Kuchen	von 14:30 bis 17:30 Uhr

Die aktuellen Zeiten der Piano-Live-Musik entnehmen Sie bitte der Webseite.



HIGHLIGHTS & EVENTS

LIVE MUSIC @ HEMINGWAY BAR | 17.03., 16.06., 15.09., 15.12.2024

Gemütliche Abende in der Hemingway Bar genießen: Bei Live Music@Hemingway Bar entspannen Sie in den schweren Ledersesseln der Bar, bestellen Ihren liebsten Cocktail und genießen Live-Musik.

Um Reservierung wird gebeten

RUMFLIGHT SPECIAL

Die ersten Schritte in Richtung Rum für interessierte Neulinge und ein Chance für den Rum-Liebhaber, neue Spezialitäten zu entdecken. Eine Selektion aus drei verschiedenen Destillaten nach Herstellern, Regionen, Reifegraden und Aromen wird individuell für Sie zusammengestellt. Unser Bar-Team berät Sie mit Hintergrundwissen und einem Händchen für Geschichten.

ab EUR 29,- pro Person inkl. 3 Sorten Rum, auf Anfrage,
um Reservierung wird gebeten



GENUSSZEITEN

COCKTAIL-KURS

Sie wollten schon immer einmal in die Geheimnisse der Barprofis eingeweiht werden? Lassen Sie sich von unserem Barkeeper zeigen, wie man die berühmtesten Cocktails der Welt zubereitet. Erfahren Sie alles über die Zutaten, Garnituren und Mixtechniken.

EUR 49,- pro Person; für bis zu 20 Personen auf Anfrage und mit vorheriger Buchung

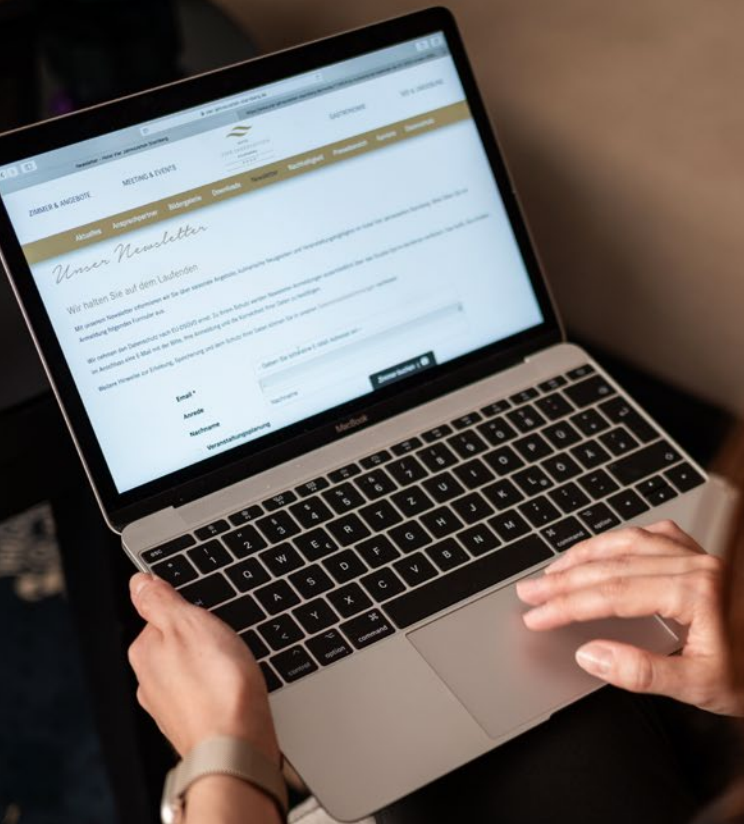
PRIVATE DINING

Ein exklusives Event über den Dächern Starnbergs, verfeinert mit kulinarischen Köstlichkeiten: Unsere neue Event-Suite auf der fünften Etage bezaubert mit einzigartigem Blick und entspannter Atmosphäre. Schauen Sie beim Private Dining unseren Köchen an der Live-Cooking-Station über die Schulter.

ab EUR 109,- pro Person inkl. 3-Gänge-Menü à la Chef mit Live-Cooking und Service, ab 7 Personen buchbar

BESTELLUNG VON GUTSCHEINEN

Verschenken Sie bleibende Erinnerungen: Bestellen Sie Ihren individuellen Gutschein online zum sofort Ausdrucken unter www.vier-jahreszeiten-starnberg.de/gutscheine, telefonisch unter 08151 / 44 70-171 oder senden Sie eine E-Mail an gutschein@vier-jahreszeiten-starnberg.de.



NEWSLETTER MIT GEWINNSPIEL



BLEIBEN SIE UP TO DATE UND GEWINNEN SIE

Melden Sie sich für unseren Newsletter an und Sie nehmen automatisch an unserem Gewinnspiel teil. Alle drei Monate verlosen wir unter allen Newsletter-Abonnenten kulinarische Glücksmomente in Form eines exklusiven 5-Gänge-Menüs im Gourmetrestaurant Aubergine für 2 Personen.

Jetzt anmelden unter:

www.vier-jahreszeiten-starnberg.de/newsletter

Kulinarische Updates unter:

www.vier-jahreszeiten-starnberg.de/updates

INTERESSANTE EINBLICKE

Sie möchten wissen was bei uns so alles „hinter den Kulissen“ passiert? Bei Instagram und Facebook gewähren wir Ihnen einen exklusiven Einblick und spannende Geschichten rund um Hotel und Kulinarik.



@HOTELVIERJAHRESZEITENSTARNBERG
#GENUSSFEIERN



Mittwoch bis Samstag 18:30–22:00 Uhr
Kreative Schaffenspause: 01.01.–09.01., 29.4.–14.5.,
29.07.–27.08., 27.12.–7.1.2025



Mo–Fr 6:30–10:00 Uhr
Sa/So 7:00–11:00 Uhr
Mo–Sa 12:00–14:00 Uhr
Mo–So 18:30–22:00 Uhr



tägl. 14:00–0:00 Uhr (Küche bis 23:00 Uhr)



Gault
& Millau

Gustoi



HOTEL VIER JAHRESZEITEN STARNBERG
Münchner Straße 17 · 82319 Starnberg
Phone: +49 (0)8151/4470-0
reservierung@vier-jahreszeiten-starnberg.de
www.vier-jahreszeiten-starnberg.de
www.aubergine-starnberg.de

