



HOTEL
VIER JAHRESZEITEN
STARNBERG

★★★★^S
First Class



KULINARISCHER KALENDER

2023

MEET
CULINARY
ENJOY
ELEGANT



Genuss & Erlebnis

In jeder Jahreszeit wartet das passende kulinarische Highlight: Stimmen Sie sich mit dem Best of Aubergine auf das neue Jahr ein. Wenn es wieder wärmer wird, sorgen feiner Spargel und zarter Fisch für besondere Geschmackserlebnisse.

Im Sommer läuft unsere Küche zur Hochform auf: GENUSS-FEIERN auf dem Food-Festival, karibische Aromen in der Hemingway Bar oder dem Nachwuchs beim Azubi-Gourmet-Menü auf die Finger schauen – nach diesen sommerlichen Highlights genießen Sie köstlichen Hummer und läuten herbstliche Tage ein.

Regionales Gemüse und intensive Gewürze bilden den Mittelpunkt unserer Herbst-Kompositionen. Heimisches Wild wird nun in unserer Küche zubereitet und aufregend inszeniert.

Die Vorweihnachtszeit mit herzhaften oder süßen Spezialitäten wärmt 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 2023!





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.–10.01., 23.04.–09.05., 30.07.–29.08.,
27.12.2023–09.01.2024

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

Gebeizter Wildlachs

Fenchel | Banane | Aperol

•

Skrei-Kabeljau | Calamaretti

Bouillabaisse | Sauce Rouille

•

Französische Maispoularde

Passionsfrucht | Wilder Brokkoli | Süßkartoffel

•

Mieral-Taube

Pistazie | Rote Beete | Mohn

•

Fetakäse

Langos | Petersilie | Sucuk

•

Limoncello

•

Kürbis

Kaffee | Maracuja | Valrhona Dulcey

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 11.01. bis 18.02. 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 | 30.08.–30.09.2023

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.-10.01.	Kreative Schaffenspause
08.01.	Sunday's Best
11.01.-18.02.	Best of Aubergine
28.01.	Musical Dinner

FEBRUAR

11.01.-18.02.	Best of Aubergine
05.02.	Sunday's Best
11.02.	Golden Ace
14.02.	Valentinsmenü im Restaurant Oliv's
14.02.	Best of Aubergine Menü

MÄRZ

05.03.	Sunday's Best
--------	---------------

APRIL

02./09./10.04.	Sunday's Best
23.04.-09.05.	Kreative Schaffenspause des Aubergine
April bis Juni	Spargelzeit

MAI

07.05. & 14.05.	Sunday's Best
21.05.	ABBA - The Tribute Dinner Show
28.05.	Sunday's Best
April bis Juni	Spargelzeit

JUNI

April bis Juni	Spargelzeit
04.06.	Sunday's Best
24.06.	Hemingway trifft Karibik

JULI

02.07.	Sunday's Best
29.07.	Food-Festival
30.07.–29.08.	Kreative Schaffenspause des Aubergine
31.07.–29.08.	Azubi Gourmet-Menü

AUGUST

30.07.–29.08.	Kreative Schaffenspause des Aubergine
31.07.–29.08.	Azubi-Gourmet-Menü
06.08.	Sunday's Best
30.08.–30.09.	Rendezvous mit Ihrem Hummer

SEPTEMBER

30.08.–30.09.	Rendezvous mit Ihrem Hummer
03.09.	Sunday's Best
30.09.	ABBA – The Tribute Dinner Show

OKTOBER

01.10.	Sunday's Best
02.10.–29.10.	Wildgerichte heimisch klassisch
14.10.	Musical Dinner

NOVEMBER

05.11.	Sunday's Best
27.11.–23.12.	Gänsezeit

DEZEMBER

27.11.–23.12.	Gänsezeit
03./10./17.12.	Sunday's Best
24.12.	Weihnachtsmenü
25.12. & 26.12.	Sunday's Best
25.12. & 26.12.	Weihnachtsbuffet am Abend
27.12.–09.01.24	Kreative Schaffenspause des Aubergine
31.12.	Silvestermenü und Party



DINNER-EVENTS

GOLDEN ACE | 11.02.2023

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

MUSICAL DINNER | 28.01. UND 14.10.2023

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

21.05. UND 30.09.2023

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 und Aperitif
Tickets online unter www.dsentertainment.de



FOOD-FESTIVAL

Am **29. JULI 2023** 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

•

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 17:30 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 44,- 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 | 14.02.2023

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 | 31.07.-29.08.2023

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

EUR 49,- pro Person, täglich ab 18:30 Uhr

WILDGERICHTE HEIMISCH KLASSISCH | 02.-29.10.2023

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 | 27.11.-23.12.2023

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 2023

JANUAR

08.01.

FEBRUAR

05.02.

MÄRZ

05.03.

APRIL

02.04.

09.04.

10.04.

MAI

07.05.

14.05.

28.05.

JUNI

04.06.

JULI

02.07.

AUGUST

06.08.

SEPTEMBER

03.09.

OKTOBER

01.10.

NOVEMBER

05.11.

DEZEMBER

03.12.

10.12.

17.12.

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

HEMINGWAY TRIFFT KARIBIK | 24.06.2023

Warme Sonnenstrahlen, DJ mit tollen Beats, Live-Acts und leckerer Rum: Genießen Sie erfrischende Drinks und entdecken Sie in der Hemingway Bar karibische Rumsorten bei einem kleinen Rumflight.

EUR 34,- pro Person inkl. Welcome-Aperitif,
Cocktail und Mini-Rumflight

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

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.–10.01., 23.04.–09.05.,
30.07.–29.08., 27.12.2023–09.01.2024



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

