

PRESSE-INFO

Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg

5. Oktober 2021



Der letzte Drink des Sommers, exklusive Sissi-Meetings, Feinschmecker-Brunch

Neues aus dem Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg



Der letzte Drink des Sommers. Am Samstag, 23. Oktober 2021 verabschiedet das Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg die warme Jahreszeit schwungvoll beim erstmals stattfindenden „Terrassen-Closing“. Das kulinarische Event in und vor der Hemingway Bar des Vier Sterne Superior Hotels beschließt die gastronomische Outdoor-Saison mit Live-Musik, Hummer-BBQ von Sternekoch Maximilian Moser sowie feinen Cocktail-Kreationen aus Süddeutschlands größter

Rumsammlung. Beginn: 17.30 Uhr, 19 €/Pers. inkl. Welcome-Cocktail, Barbecue-Aufpreis 49 €/Pers., um Reservierung wird gebeten. Sollte der oberbayerische Indian Summer nicht mit milden Temperaturen aufwarten, sorgen zusätzlich Heizstrahler und warme Getränke für einen lauschigen Abend. www.vier-jahreszeiten-starnberg.de

Foto (download): Stimmungsvoller Sommerausklang mit Live-Musik und Hummer-Barbecue – am 23. Oktober 2021 empfängt das Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg Gäste zum „Terrassen-Closing“

Bildnachweis: Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg



Neu: „Sissi“ lädt zum Private Dining. Vom gehobenen Gästezimmer zum Schauplatz für exklusive Empfänge – in der fünften Etage des Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg können Interessierte ab sofort über den Dächern der Stadt und mit Blick auf den gleichnamigen See feiern. Die neu gestaltete Meeting-Suite „Sissi“ (neben Raum „Franz“, versteht sich) eignet sich für private Veranstaltungen und Business-Events der besonderen Art. Mit dem außergewöhnlichen Angebot

geht das Vier Sterne Superior Hotel 25 Kilometer südlich von München neue Wege in Sachen Hospitality. Gebucht werden kann zum Beispiel eine Cocktail Hour oder ein elegantes Private Dining samt Live Cooking mit bis zu 20 Personen. Ein exklusives 3-Gänge-Menü nach individueller Absprache kostet in der Meeting-Suite „Sissi“ ab 69 €/Pers. www.vier-jahreszeiten-starnberg.de

Foto (download): Aussichtsreiches Private Dining über den Dächern der Stadt mit Live Cooking vom Sternekoch – die neue Meeting-Suite „Sissi“ im Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg macht's möglich

Bildnachweis: Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg



Feinschmecker-Brunch auch an Festtagen. Jeden Sonntag von Oktober bis Dezember 2021 verwöhnt das Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg seine Gäste von 12 bis 14.30 Uhr beim „Vier Jahreszeiten Brunch“ mit wechselnden regionalen und internationalen Spezialitäten. Das vielfältige Buffet samt Live-Cooking-Station kostet 39 €/Pers. inkl. aller Heißgetränke sowie einem Glas Prosecco, Kinder bis 6 Jahre sind gratis dabei. Auch an den Adventssonntagen (28. Nov., 5., 12. und 19.

Dez. 2021) sowie den Weihnachtsfeiertagen (25./26. Dez.) begrüßen Oberkellner Carmelo Salemi und sein Team Gourmets zum festlichen Brunch im Restaurant Oliv's. Reservierung unter **www.vier-jahreszeiten-starnberg.de**

Foto (download): Immer sonntags sowie an den Weihnachtsfeiertagen 2021 genießen Gäste beim „Vier Jahreszeiten Brunch“ im Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg wechselnde Spezialitäten

Bildnachweis: Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg

Weitere Auskünfte

Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg Münchner Straße 17 D-82319 Starnberg

Fon +49 8151 4470-0 info@vier-jahreszeiten-starnberg.de www.vier-jahreszeiten-starnberg.de

Pressekontakt

Tom Carlos Kupfer

+49 8807 21490-14

tc.kupfer@hermann-meier.de

AHM Kommunikation

Lachener Straße 4

D-86911 Diessen am Ammersee

+49 8807 21490-0

info@hermann-meier.de

www.hermann-meier.de