

PRESSE-INFO

Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg

9. Dezember 2020



kurz notiert: Kulinarische Festtage mit dem Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg/Oberbayern

Gans to go, Gault&Millau und Silvester daheim



Gans ohne Arbeit. Während der Betrieb im Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg nahe München bis einschließlich 10. Januar 2021 ruht, nutzen die Auszubildenden des Vier Sterne Superior Hotels ihre freie Zeit und verantworten seit Dezember in Eigenregie die Mitarbeiterkantine des nebenan gelegenen Pharmatechnik-Unternehmens. Zum vollkommenen Festtagsgenuss daheim bietet das Nachwuchs-Küchenteam unter Anleitung von Sternekoch Maximilian Moser **von 19. bis 26. Dezember 2020 Weihnachtsgans to go** an. Zum Preis von 36 €/Pers. gibt's dann Gänsebraten mit Orangenjus, Blaukraut und Kartoffelknödel. Optional umfasst der Service zusätzlich eine Suppe, ein Dessert sowie die passende Weinauswahl (rot/weiß), Lieferung gegen Aufpreis. Weitere Auskünfte und Vorbestellung per Email an frontoffice@vier-jahreszeiten-starnberg.de oder unter +49 8151 4470-171.

www.vier-jahreszeiten-starnberg.de

Foto (download): Ihren Festtags-Gänsebraten können sich Gourmets 2020 rund um den Starnberger See vom oberbayerischen Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg zubereiten und liefern lassen.

Bildnachweis: Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg



Zwei Hauben für Starnberg. Grund zum Feiern gibt es beim Team des Gourmetrestaurant Aubergine, das sich über eine erneute Auszeichnung freuen darf. Der kürzlich erschienene „Gault&Millau 2021“ verlieh dem Sternelokal unter Leitung von Küchenchef Maximilian Moser 15 Punkte und erstmals zwei Hauben unter dem Prädikat „hoher Grad an Kochkunst, Kreativität und Qualität“. Somit zählt das Aubergine im Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg weiterhin zu den 500 besten Adressen

Deutschlands, die der „Gault&Millau“ als eine der einflussreichsten Publikationen ihrer Art jährlich neu bewertet. Bereits 2014 konnten Chef Moser und sein Team einen der renommierten Michelin-Sterne ergattern – den einzigen im oberbayerischen Fünfseenland, den das Restaurant im Münchner Umland bis heute trägt. Reservierung ab 12. Januar 2021 unter www.aubergine-starnberg.de

Foto (download): Drei strahlende Gastronomen, zwei Hauben und ein Bild aus Zeiten vor Abstand, Maske und Co. – Restaurantmanager Cornelius Fahl, Küchenchef Maximilian Moser und Sommelière Claudia Mikschowsky aus dem Gourmetrestaurant Aubergine in Starnberg. Bildnachweis: Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg



Silvester-Aperitif selbstgemacht. Wenngleich der Jahreswechsel 2020 ruhiger als gewohnt ausfällt, muss kein Hobby-Barkeeper auf ein Gaumenfeuerwerk verzichten. Wie angesagte Drinks ganz einfach zu Hause gelingen, weiß das Team der Hemingway Bar im Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg vor den Toren der oberbayerischen Landeshauptstadt München. „Der perfekte Festtags-Cocktail ist für mich eine nussig-fruchtige Variation des Kir Imperial“, sagt André Waigand, Gastronomischer Leiter des Vier Sterne Superior Hotels. „Zubereitet wird er in einem Glas mit Eiswürfeln aus 3 cl Wodka, 2cl Ananassaft und Maracujasaft, 1 cl Amaretto und vier Himbeeren. Mit Champagner aufgießen, als Garnitur eignen sich Zitronenzesten.“ Die im englischen Stil mit schweren Ledersesseln und offenem Kamin gestylte Hemingway Bar gilt als gemütlicher Treffpunkt im Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg

und beherbergt mit über 150 Sorten Süddeutschlands größte Rumsammlung.

www.vier-jahreszeiten-starnberg.de

Foto (download): Wodka als Basis, Amaretto im Geschmack und Champagner fürs Prickeln – mit dem Silvester-Aperitif „Sparkling New Year“ aus der Hemingway Bar im Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg knallt Silvester auch daheim. Bildnachweis: Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg

Das Team des Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg wünscht genussvolle Festtage!

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 www.aubergine-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