



HOTEL  
VIER JAHRESZEITEN  
STARNBERG

★★★★S  
First Class



KULINARISCHER KALENDER 2016

2. Halbjahr



## Genuss und Erlebnis im Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg.

*Aubergine*  
RESTAURANT

*Oliv's*  
RESTAURANT

*Hemingway*  
BAR

■ ■ ■ Das Prickeln leichter Sommer-Cocktails, der Geschmack frischer Erdbeeren, die knusprige Haut einer gebratenen Ente, alles hat seine Zeit. Unsere saisonalen Menü-Kreationen und kulinarischen Events entstehen aus der Leidenschaft für ausgewählte Produkte und mit viel Liebe zum Detail. Lassen Sie sich von uns durchs Jahr begleiten und entdecken Sie Frühjahr, Sommer, Herbst und Winter immer wieder neu im **Gourmetrestaurant Aubergine**, im à la carte **Restaurant Oliv's** und in der **Hemingway Bar**.





## Gourmetrestaurant Aubergine

Moderne Kochkunst, überraschend schnörkellos und klar inszeniert und ein wohltuender, exzellenter Service. Im Gourmetrestaurant Aubergine, ausgezeichnet mit einem Michelin Stern, warten erstaunliche Geschmackserlebnisse in entspannender Atmosphäre auf Sie. Alle vier bis sechs Wochen inszenieren Maximilian Moser und sein Team außergewöhnliche Menüs mit viel Achtsamkeit für die Zutaten und im Zusammenspiel der Aromen, Texturen und Farben.



### ÖFFNUNGSZEITEN

Dienstag bis Samstag von 18:30 bis 23:00 Uhr,  
Feiertage auf Anfrage, August geschlossen (31.07.-05.09.2016)

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

# *Herbsttraum*

Die Tage werden kürzer, Veränderung liegt in der Luft. Die letzten Sonnenstrahlen fangen wir in unseren Gerichten für Sie ein. Mit kräftigen Gewürzen, aromatischen Früchten und intensiven Gemüsesorten inszenieren wir kulinarische Kreationen, die Sie wärmen und rüsten.

Lassen Sie sich von außergewöhnlichen Geschmackserlebnissen betören: Den unverfälscht ursprünglichen Aromen rund ums Wild, den luxuriösen, nussig-herben bis mild-süßlichen Austern und Muscheln oder dem weißen Alba Trüffel mit einem Duft von Honig, Heu oder Erde.

Unsere Food-Kreationen unterstreichen den einzigartigen Geschmack dieser Köstlichkeiten und balancieren sie zu vollmundigen Kompositionen.

Aktuelles Menü: [www.aubergine-starnberg.de](http://www.aubergine-starnberg.de)





*Aubergine*  
RESTAURANT

# Wintermärchen

Wir schwelgen sehnsüchtig in Vorfreude und Erinnerungen. Mit Speisen für die Seele, würzig, süß und stärkend, trägt unsere Küche Sie durch die kalte Jahreszeit. Traditionelle Lieblingsgerichte und Küchenklassiker, die wir schätzen, werden raffiniert und exquisit in Szene gesetzt.

Vorweihnachtliche Spezialitäten verwöhnen die Sinne und kitzeln Ihren Gaumen. Stimmen Sie sich ein auf den besonderen Zauber der Weihnachtszeit. Der vollendete Service im Gourmetrestaurant Aubergine beschert Ihnen die wohlverdiente Ruhe vor dem Jahreswechsel.

## WEIHNACHTSMENÜ | 24.12.-26.12.2016

Unsere extravaganten Menükreationen zu den Festtagen sind eine kulinarische Hommage an die Besinnlichkeit. Lassen Sie sich von weihnachtlichen Kreationen in eleganter Atmosphäre verwöhnen. 5-Gänge Weihnachts-Menü, inkl. Weinbegleitung, Champagner-Aperitif, Softgetränken und Kaffee



## Highlights & Events

### SEASON ENDING JUBILÄUMS EVENT | 30.07.2016

Zum 10-jährigen Jubiläum des Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg blicken Sie hinter die Kulissen. Schauen Sie unserem Küchenchef Maximilian Moser und seinem Team über die Schulter und erhaschen Sie spannende Einblicke, denn bekanntlich enden die besten Partys in der Küche. Erleben Sie mit uns einen glanzvollen „Tag der offenen Tür“ mit Live-Musik und kulinarischen Köstlichkeiten an verschiedenen Stationen im Hotel. 12:00–18:00 Uhr

### SEASON OPENING MIT GASTKOCH | 27.09.2016

Wir schauen über den Tellerrand und begegnen Menschen, Kulturen und Aromen. Beim Saison-Auftakt wollen wir die vielfältigen Eindrücke der Sommerpause mit Ihnen teilen. Es begegnen sich die Küchen von James Baron, Hotel Tannenhof, und Maximilian Moser, Aubergine, und verweben sich zu einem abwechslungsreichen Zusammenspiel von Philosophien und Vorlieben.

EUR 199,- pro Person, inkl. Weinbegleitung & Softs

### KENNENLERN-MENÜ | 06.09.–30.11.2016

Lassen Sie sich zum Sterne-Genuss mit vollendeter Gastlichkeit im Gourmetrestaurant Aubergine durchführen. Genießen Sie unser exquisites 3-Gänge Menü zum Kennenlern-Preis.

EUR 59,- pro Person, Dienstag und Mittwoch

## Highlights & Events

### WHISKY-MENÜ | 06.10. und 07.10.2016

Das „Wasser des Lebens“. Inspiriert von seinem Besuch der Chivas Regal-Destillerie in Schottland kredenzt Küchenchef Maximilian Moser kulinarische Kompositionen mit einem Schuss Whisky. Im Wechsel mit den Gängen verkosten Sie gleich mehrere hervorragende Chivas Regal-Qualitäten unter der Anleitung des Whisky-Experten Michael Gradl. EUR 189,- pro Person, inkl. Whisky Begleitung



**MÁXIMO**  
RON EXTRA AÑEJO

### RUM-MENÜ | 06.12. und 07.12.2016

Das vollmundige Gold der Karibik: Die Leidenschaft unseres Hemingway Bar-Teams gilt dem Rum. Legendäre Sorten und neu entwickelte Spezialitäten machen Lust, nicht nur auf moderne Drinks, Cocktailklassiker oder puren Genuss. Sie inspirieren uns zu außergewöhnlichen Food-Kreationen auf Basis des edlen Zuckerrohr-Destillats.

Fundiertes Wissen, abenteuerliche Geschichten und Anekdoten des Brand Ambassador von Havana Club runden den Abend ab.

EUR 199,- pro Person, inkl. Havana Club Máximo



## 10-jähriges Jubiläum

Ein lang gehegter Wunsch, stilvoll und professionell in der Region zu tagen und zu nächtigen. Das war der Auftakt für das Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg. 10 Jahre später gibt es viele Gründe zum Feiern: Regelmäßige Auszeichnungen als Tagungshotel, die Eröffnung des Gourmetrestaurants Aubergine, ein Stern im Guide Michelin und Bestnoten in der kulinarischen Presse.

Dass wir unsere Arbeit so gut machen können, liegt an unseren Gästen. Wir sagen danke und feiern unser Jubiläum mit Ihnen!

### TAG DER OFFENEN TÜR | JUBILÄUMS-EVENT

Am Samstag, 30.07.2016 von 12:00–18:00 Uhr, laden wir Sie herzlich ein, einen Blick hinter die Kulissen zu werfen. Schauen Sie unserem Team über die Schulter und erhaschen Sie spannende Einblicke in den Hotelalltag. Genießen Sie mit uns einen glanzvollen „Tag der offenen Tür“ mit Live-Musik, kulinarischen Köstlichkeiten an verschiedenen Stationen sowie eine spannende Hotelführung mit vielen weiteren Attraktionen.

Detaillierte Informationen zum Programm finden Sie unter:  
[www.vier-jahreszeiten-starnberg.de/tag-der-offenen-tuer/](http://www.vier-jahreszeiten-starnberg.de/tag-der-offenen-tuer/)

### 4-GÄNGE JUBILÄUMS-MENÜ IM RESTAURANT OLIV'S

In einer kulinarischen Zeitreise erwecken wir die Geschmackserlebnisse der vergangenen 10 Jahre wieder zum Leben und lassen uns zu neuen, stimmigen Kreationen inspirieren. Täglich erwartet Sie ein 4-Gänge Jubiläums-Menü im Restaurant Oliv's.

EUR 34,50 pro Person





## Restaurant Oliv's

Klassisch-bodenständige Gerichte im stilvollen Ambiente. Im à la carte Restaurant Oliv's sind hochwertige Zutaten aus der Region, kreative Kompositionen und exzellenter Service an 365 Tagen im Jahr die Basis für Ihr kulinarisches Erlebnis. Regionale Spezialitäten, saisonale Highlights und abwechslungsreiche Buffets setzen genussvolle Akzente für Ihren Besuch.

### FRÜHSTÜCK

Montag bis Freitag

von 6:30 bis 10:00 Uhr

Samstag und Sonntag

von 7:00 bis 10:30 Uhr

### BUSINESS LUNCH

Montag bis Freitag

von 12:00 bis 14:00 Uhr

ab EUR 11,50 pro Person

### À LA CARTE

Montag bis Sonntag

von 12:00 bis 14:00 Uhr  
und 18:30 bis 23:00 Uhr



# Highlights & Events des zweiten Halbjahres 2016

## Juli

Fr 1		Di 16	Rumflight Special
Sa 2		Mi 17	Cohiba Zigarre & Havana Unión
So 3	Rendezvous mit Ihrem Hummer	Do 18	
Mo 4	Rumflight Special	Fr 19	Bayerisches Buffet
Di 5	Rumflight Special	Sa 20	
Mi 6	Cohiba Zigarre & Havana Unión	So 21	Rendezvous mit Ihrem Hummer
Do 7	Hemingway's Band Night	Mo 22	Rumflight Special
Fr 8		Di 23	Rumflight Special
Sa 9		Mi 24	Cohiba Zigarre & Havana Unión
So 10	Rendezvous mit Ihrem Hummer	Do 25	
Mo 11	Rumflight Special	Fr 26	Bayerisches Buffet
Di 12	Rumflight Special	Sa 27	
Mi 13	Cohiba Zigarre & Havana Unión	So 28	Rendezvous mit Ihrem Hummer
Do 14		Mo 29	Rumflight Special
Fr 15		Di 30	Rumflight Special
Sa 16		Mi 31	Cohiba Zigarre & Havana Unión
So 17	Rendezvous mit Ihrem Hummer		
Mo 18	Rumflight Special		
Di 19	Rumflight Special		
Mi 20	Cohiba Zigarre & Havana Unión		
Do 21			
Fr 22			
Sa 23			
So 24	Rendezvous mit Ihrem Hummer		
Mo 25	Rumflight Special		
Di 26	Rumflight Special		
Mi 27	Cohiba Zigarre & Havana Unión		
Do 28			
Fr 29			
Sa 30	Season Ending Jubiläums Event		
So 31	Rendezvous mit Ihrem Hummer		

## September

Do 1	Hemingway's Band Night	Do 1	Hemingway's Band Night
Fr 2	Bayerisches Buffet	Fr 2	Bayerisches Buffet
Sa 3		Sa 3	Azubi Gourmet-Menü Ende
So 4	Rendezvous mit Ihrem Hummer	So 4	Rendezvous mit Ihrem Hummer
Mo 5	Rumflight Special	Mo 5	Rumflight Special
Di 6	Kennenlern-Menü / Rumflight Sp.	Di 6	Kennenlern-Menü / Rumflight Sp.
Mi 7	Kennenlern-Menü / Coh. & Havana	Mi 7	Kennenlern-Menü / Coh. & Havana
Do 8		Do 8	
Fr 9	Bayerisches Buffet	Fr 9	Bayerisches Buffet
Sa 10		Sa 10	
So 11	Rendezvous mit Ihrem Hummer	So 11	Rendezvous mit Ihrem Hummer
Mo 12	Rumflight Special	Mo 12	Rumflight Special
Di 13	Kennenlern-Menü / Rumflight Sp.	Di 13	Kennenlern-Menü / Rumflight Sp.
Mi 14	Kennenlern-Menü / Coh. & Havana	Mi 14	Kennenlern-Menü / Coh. & Havana
Do 15		Do 15	
Fr 16		Fr 16	
Sa 17		Sa 17	
So 18		So 18	
Mo 19	Rumflight Special	Mo 19	Rumflight Special
Di 20	Kennenlern-Menü / Rumflight Sp.	Di 20	Kennenlern-Menü / Rumflight Sp.
Mi 21	Kennenlern-Menü / Coh. & Havana	Mi 21	Kennenlern-Menü / Coh. & Havana
Do 22		Do 22	
Fr 23		Fr 23	
Sa 24		Sa 24	
So 25		So 25	
Mo 26	Rumflight Special	Mo 26	Rumflight Special
Di 27	Season Opening mit Gastkoch	Di 27	Season Opening mit Gastkoch
Mi 28	Kennenlern-Menü / Coh. & Havana	Mi 28	Kennenlern-Menü / Coh. & Havana
Do 29		Do 29	
Fr 30		Fr 30	

## August

Mo 1	Azubi Gourmet-Menü Mo-Sa Start		
Di 2	Rumflight Special		
Mi 3	Cohiba Zigarre & Havana Unión		
Do 4	Hemingway's Band Night		
Fr 5	Bayerisches Buffet		
Sa 6			
So 7	Rendezvous mit Ihrem Hummer		
Mo 8	Rumflight Special		
Di 9	Rumflight Special		
Mi 10	Cohiba Zigarre & Havana Unión		
Do 11			
Fr 12	Bayerisches Buffet		
Sa 13			
So 14	Rendezvous mit Ihrem Hummer		
Mo 15	Rumflight Special		

## Oktober

Sa 1	Wildgerichte Start	Mi 16	Kennenlern-Menü / Coh. & Havana
So 2	Vier Jahreszeiten Brunch	Do 17	
Mo 3	Rumflight Special	Fr 18	
Di 4	Kennenlern-Menü / Rumflight Sp.	Sa 19	
Mi 5	Kennenlern-Menü / Coh. & Havana	So 20	Vier Jahreszeiten Brunch
Do 6	Whisky-Menü / Band Night	Mo 21	Gänsezeit Start / Rumflight Sp.
Fr 7	Whisky-Menü	Di 22	Kennenlern-Menü / Rumflight Sp.
Sa 8		Mi 23	Kennenlern-Menü / Coh. & Havana
So 9	Vier Jahreszeiten Brunch	Do 24	
Mo 10	Rumflight Special	Fr 25	
Di 11	Kennenlern-Menü / Rumflight Sp.	Sa 26	
Mi 12	Kennenlern-Menü / Coh. & Havana	So 27	Adventsbrunch
Do 13		Mo 28	Rumflight Special
Fr 14		Di 29	Kennenlern-Menü / Rumflight Sp.
Sa 15		Mi 30	Kennenlern-Menü / Coh. & Havana
So 16	Vier Jahreszeiten Brunch		
Mo 17	Rumflight Special		
Di 18	Kennenlern-Menü / Rumflight Sp.		
Mi 19	Kennenlern-Menü / Coh. & Havana		
Do 20			
Fr 21			
Sa 22			
So 23	Vier Jahreszeiten Brunch		
Mo 24	Rumflight Special		
Di 25	Kennenlern-Menü / Rumflight Sp.		
Mi 26	Kennenlern-Menü / Coh. & Havana		
Do 27			
Fr 28			
Sa 29			
So 30	Vier Jahreszeiten Brunch		
Mo 31	Rumflight Special		

## Dezember

Do 1	Hemingway's Band Night	Do 1	Hemingway's Band Night
Fr 2		Fr 2	
Sa 3		Sa 3	
So 4	Adventsbrunch	So 4	Adventsbrunch
Mo 5	Rumflight Special	Mo 5	Rumflight Special
Di 6	Rum-Menü / Rumflight Sp.	Di 6	Rum-Menü / Rumflight Sp.
Mi 7	Rum-Menü / Coh. & Havana	Mi 7	Rum-Menü / Coh. & Havana
Do 8		Do 8	
Fr 9		Fr 9	
Sa 10		Sa 10	
So 11	Adventsbrunch	So 11	Adventsbrunch
Mo 12	Rumflight Special	Mo 12	Rumflight Special
Di 13	Rumflight Special	Di 13	Rumflight Special
Mi 14	Cohiba Zigarre & Havana Unión	Mi 14	Cohiba Zigarre & Havana Unión
Do 15		Do 15	
Fr 16		Fr 16	
Sa 17		Sa 17	
So 18	Adventsbrunch	So 18	Adventsbrunch
Mo 19	Rumflight Special	Mo 19	Rumflight Special
Di 20	Rumflight Special	Di 20	Rumflight Special
Mi 21	Cohiba Zigarre & Havana Unión	Mi 21	Cohiba Zigarre & Havana Unión
Do 22		Do 22	
Fr 23	Gänsezeit Ende	Fr 23	Gänsezeit Ende
Sa 24	Weihnachtsmenü / Heiligabend	Sa 24	Weihnachtsmenü / Heiligabend
So 25	Weihnachtsmenü und Brunch	So 25	Weihnachtsmenü und Brunch
Mo 26	Weihnachtsmenü und Brunch	Mo 26	Weihnachtsmenü und Brunch
Di 27	Rumflight Special	Di 27	Rumflight Special
Mi 28	Cohiba Zigarre & Havana Unión	Mi 28	Cohiba Zigarre & Havana Unión
Do 29		Do 29	
Fr 30		Fr 30	
Sa 31	Silvester Menü & Silvesterball	Sa 31	Silvester Menü & Silvesterball



*Oliv's*

RESTAURANT

## RENDEZVOUS MIT IHREM HUMMER

Amuse-Bouche



Marinierte Hummerschere  
an karamellisierter Wassermelone,  
Couscous und Yuzu



Hummerschaumsuppe  
mit gebackenen Krustentierbällchen



Sorbet



Gratinierter Kanadischer Hummer  
mit Sauce Choron an glaciertem Blattspinat  
und Chorizorisotto



Schokoladendelice  
mit Erdbeer-Buttermilch Süppchen  
und Szechuan Pfefferis

EUR 48,50 pro Person

Dieses Menü servieren wir Ihnen vom 05.06. bis 11.09.2016 jeden Sonntagabend. Bitte reservieren Sie unter 08151 / 4470-293 oder senden Sie eine E-Mail an: [restaurant@vier-jahreszeiten-starnberg.de](mailto:restaurant@vier-jahreszeiten-starnberg.de)



## Highlights & Events

### AZUBI GOURMET-MENÜ | 01.08.–05.09.2016

Unsere Auszubildenden beweisen Ihr Können. Und Sie genießen auch in der Sommerpause des Gourmetrestaurant Aubergine die Gourmetküche unseres Hauses. Für unsere Köche in Ausbildung entsteht so eine hervorragende Gelegenheit, Verantwortung zu übernehmen und ihre ungebremsste Motivation zu zeigen. 4-Gänge Menü, Mo-Sa ab 18:30 Uhr im Restaurant Oliv's  
EUR 49,- pro Person

### BAYERISCHES BUFFET | 05.08.–09.09.2016

Weißwürste mit süßem Senf, deftiger Obatzda, saftiger Krustenbraten und knusprige Brezen – Bayern ist berühmt für seine Biergartenschmankerl und Spezialitäten. Jeden Freitagabend nehmen wir Sie mit auf einen kulinarischen Streifzug durch das Land der Schlösser, Berge und Seen. Genießen Sie echte bayerische Köstlichkeiten.

EUR 28,- pro Person, jeden Freitag

### WILDGERICHTE HEIMISCH KLASSISCH | 01.10.–31.10.2016

Herbstzeit ist Wildzeit. Ob Reh, Hirsch, Wildschwein, Wildhase oder Fasan: Aus dem regionalen Wildbrett zaubern wir die feinsten Gerichte vom geschmorten Klassiker mit Rotkohl und Knödeln bis zu moderne interpretierten, kurz gebratenen Wildvarianten.

## Brunch

### VIER JAHRESZEITEN BRUNCH

Jeden Sonntag von Oktober bis Mai verwöhnen wir Sie mit wechselnden regionalen und internationalen Spezialitäten von unserem vielfältigen Buffet. An unserer Live-Cooking Station bereiten wir Ihre Speisen direkt vor Ihren Augen zu.

EUR 29,50 pro Person inklusive Heißgetränke und Säfte

### ADVENTSBRUNCH | 27.11./04.12./11.12./18.12.2016

Einstimmung auf die Weihnachtszeit. An jedem Adventssonntag genießen Sie kulinarische Köstlichkeiten vom Buffet im stilvollen Ambiente des Restaurant Oliv's.

### WEIHNACHTSBRUNCH | 25.12. und 26.12.2016

Am 1. und 2. Weihnachtsfeiertag erholen Sie sich bei einem besinnlichen Brunch vom Weihnachtstrubel. Eine Auswahl verschiedener delikater Gerichte sind ein Genuss für die ganze Familie.

### NEUJAHRSBRUNCH | 01.01.2017 (Beginn bereits ab 11:00 Uhr)

Der perfekte Start ins Neue Jahr gelingt mit einem ausgiebigen Frühstück. Ob Sie die Müdigkeit vertreiben, Ihre Vorsätze gestärkt antreten oder nach den Feiertagsschlemmereien leicht und gesund genießen möchten: Unser reichhaltiges Buffet hält köstliche warme und kalte Speisen für Sie bereit.

Jeder Brunch von 12:00 bis 14:30 Uhr, EUR 37,50 pro Person inklusive eines Aperitifs, Heißgetränke und Säfte vom Buffet; Kinder bis 6 Jahre kostenfrei





*Oliv's*  
RESTAURANT

## Advent & Weihnachten

### GÄNSEZEIT vom 21.11. bis 23.12.2016

Knusprig und saftig aus dem Ofen. Am Martins-tag beginnt traditionell die Gänsezeit. Klassisch mit Blaukraut und Kartoffelknödel oder kreativ interpretiert – im Mittelpunkt stehen butterzart und unverkennbar im Geschmack Freilandgänse aus der Region.

### HEILIGABEND am 24.12.2016

Ein besinnliches Fest in stimmungsvoller Atmosphäre und erstklassiger Service im Restaurant Oliv's. Lassen Sie sich verwöhnen von unseren klassischen Festtagsgerichten und modernen Kreationen inspiriert vom Zauber dieser besonderen Jahreszeit.

EUR 59,- pro Person, gesetztes 4-Gänge Menü

### 1. und 2. WEIHNACHTSFEIERTAG

Auch am 25. und 26. Dezember bieten wir Ihnen kulinarisch reichlich Abwechslung. Gönnen Sie sich ausgewählte Zutaten und weihnachtliche Aromen von unserem Buffet und machen Sie die Feiertage zu Ihrem einzigartigen kulinarischen Erlebnis.

EUR 37,50 pro Person





## Silvester & Neujahr

### SILVESTER MENÜ & SILVESTERBALL am 31.12.2016

Schwungvoll oder gesetzt, Sie haben die Wahl: Unsere festlich dekorierten Restaurants schaffen den perfekten Rahmen für unser exklusives 8-Gänge Silvester-Menü. Mit einem Glas Champagner stimmen wir Sie auf den Abend ein. Temperamentvoller feiern Sie beim Silvesterball in unserem Festsaal mit großer Live-Band. Hier verwöhnt Sie ein Gala-Buffet, das keine Wünsche offen lässt. Um Mitternacht stoßen wir auf das neue Jahr an. Den Jahreswechsel lassen Sie formvollendet an der Hemingway Bar mit einem schmackhaften Mitternachtsbuffet ausklingen.

Silvester Menü: EUR 159,- pro Person

Silvesterball: EUR 119,- pro Person

### EXKLUSIV ZUBUCHBAR

Champagner, Austern und Canapés erwarten Sie von 23:30 bis 0:30 Uhr auf der Dachterrasse. Genießen Sie den herrlichen Blick über Starnberg und erfreuen sich am farbenfrohen Feuerwerk. Es sind nur wenige Karten verfügbar. Vorreservierung erforderlich.

Dachterrasse: EUR 59,- pro Person

### NEUJAHRSBRUNCH am 01.01.2017

Der perfekte Start ins Neue Jahr, ein ausgiebiges, reichhaltiges Buffet mit kalten und warmen Speisen. Genießen Sie von 11:00 bis 14:30 Uhr unseren Neujahrsbrunch.

EUR 37,50 pro Person inklusive eines Aperitifs,

Heißgetränke und Säfte vom Buffet; Kinder bis 6 Jahre kostenfrei





## Hemingway Bar

Schwere Ledersessel, strahlende Kronleuchter und eine ausgezeichnet sortierte Bar mit der größten Rumsammlung im süddeutschen Raum: Unsere Bar im englischen Stil mit offenem Kamin ist für Sie täglich von 9:00 bis 1:00 Uhr geöffnet. Stimmungsvolle Piano-Live-Musik jeden Mittwoch bis Samstag ab 21:00 Uhr und eine Live-Band jeden ersten Donnerstag im Monat schaffen 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 9:00 bis 1:00 Uhr
Mittwoch bis Samstag	ab 21:00 Uhr Piano-Live-Musik
jeden ersten Donnerstag	Band Night 21:00 bis 24:00 Uhr



## Highlights & Events

### RUMFLIGHT SPECIAL

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

EUR 20,- pro Rumflight, jeden Montag und Dienstag

### HEMINGWAY'S BAND NIGHT

Soul, Swing und Pop – die stilvollen Klänge unserer Live Band verleihen dem entspannten Umtrunk am Abend einen einzigartigen Flair. Genießen Sie exzellente Cocktails und pikante Bar-Snacks oder finden Sie Ihren persönlichen Lieblingsrum in der Hemingway Bar.

Jeden 1. Donnerstag im Monat ab 21:00 Uhr

### COHIBA ZIGARRE & HAVANA UNIÓN SPECIAL

Eine erlesene Liaison, tief verwurzelt in der kubanischen Kultur. Für ein perfektes Zusammenspiel der Aromen haben sich die Kultmarken Havana Club und Cohiba zusammengetan und den Havana Club Unión kreiert. Verkosten Sie ihn mit einer Cohiba Zigarre auf unserer Hemingway Bar Terrasse.

EUR 45,- pro Person, jeden Mittwoch





## Genuss verschenken

### 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 und warum es heißt „gerührt und nicht geschüttelt.“

EUR 19,90 pro Person (ab 6 Personen buchbar)

### KOCHKURS

Genießen Sie Ihren ganz privaten Kochkurs. Tauchen Sie ein in die Welt unseres Sternekochs und lassen Sie sich in die Geheimnisse der Haute Cuisine einweihen. Höhepunkt Ihrer Veranstaltung ist der gemeinsame Genuss der selbst zubereiteten Kreationen.

EUR 129,- pro Person (ab 6 Personen buchbar)

### GENUSSZEITEN IM GOURMETRESTAURANT AUBERGINE

Verschenken Sie bleibende Erinnerungen. Unsere Gutscheine sind weit mehr als die Einladung zu einem genussvollen Abend in einzigartigem, stimmungsvollem Ambiente. Sie sind das Versprechen auf überraschende Geschmackserlebnisse, die noch lange nach dem letzten Gang als kostbare Erinnerung nachklingen.

### BESTELLUNG VON GUTSCHEINEN

Bestellen Sie Ihren individuellen Gutschein unter 0 81 51 / 44 70-0 oder senden Sie eine E-Mail an: [gutschein@vier-jahreszeiten-starnberg.de](mailto:gutschein@vier-jahreszeiten-starnberg.de).





# Aubergine

RESTAURANT

Öffnungszeiten: Dienstag bis Samstag 18:30–23:00 Uhr

Feiertage auf Anfrage, August geschlossen

Phone: +49 (0) 81 51 / 44 70-290

aubergine@vier-jahreszeiten-starnberg.de

# Oliv's

RESTAURANT

Öffnungszeiten: tägl. 12:00–14:00 Uhr und 18:30–23:00 Uhr

Frühstück: Mo bis Fr 6:30–10:00 Uhr, Sa/So 7:00–10:30 Uhr

Phone: +49 (0) 81 51 / 44 70-293

restaurant@vier-jahreszeiten-starnberg.de

# Hemingway

BAR

Öffnungszeiten: tägl. 9:00–1:00 Uhr (Küche bis 23:00 Uhr)

Phone: +49 (0) 81 51 / 44 70-295

hemingwaybar@vier-jahreszeiten-starnberg.de



## HOTEL VIER JAHRESZEITEN STARNBERG

Münchner Straße 17 ■ 82319 Starnberg/Munich

Phone: +49 (0) 81 51 / 44 70-0 ■ Fax: +49 (0) 81 51 / 44 70-161

reservierung@vier-jahreszeiten-starnberg.de

www.vier-jahreszeiten-starnberg.de

www.aubergine-starnberg.de