



CONDI LOUNGE

Genuss & Freude zum „mit nach Hause“ nehmen

Die edlen Tropfen des Hotel Vier Jahreszeiten

- Jahreszeiten Cuvée	à 0,75 l	EUR	15,50
Q.b.A., Weingut Wittmann Rheinhessen	à 0,375 l	EUR	10,00
- Jahreszeiten Cuveé	à 0,75 l	EUR	20,00
Weingut August Kessler Pfalz	à 0,375 l	EUR	12,00

HVJ Olivenöl & Balsamico von Fernando Pensato

	Single		Double
- Olivenöl	EUR 30,00		EUR 58,00
- Balsamico	EUR 40,00		EUR 70,00
- Balsamico & Olivenöl			EUR 65,00

Tea Couture Ronnefeldt

-verschiedene Sorten	Dose	à 100 g	EUR	16,00
----------------------	------	---------	-----	-------

Hausgemachte Torten & Kleinigkeiten

- Tortenstück	à	EUR	6,50
- Torte im Ganzen	ab	EUR	49,00
- Petit Four	à	EUR	3,70
- Macarons	à	EUR	2,00

Duftkerze

HVJ Duftkerze LINARI	EUR	48,00
----------------------	-----	-------

Das Hotel Vier Jahreszeiten – Ein Stück Hamburg

-Geschichte und Geschichten Buch	à	EUR	69,00
-------------------------------------	---	-----	-------

Sprüngli

1836 eröffnete David Sprüngli an der Marktgasse in Zürich die Confiserie Sprüngli & Fils. Ab 1845 gehörte Sprüngli zu den Pionieren der Schweizer Schokoladeproduzenten und war massgeblich daran beteiligt, den noch heute bestehenden Ruf der Schweizer Schokolade als Beste weltweit, zu begründen.

Als einziger europäischer Partner freuen wir uns über die große Ehre, Ihnen die hochwertigen und außergewöhnlichen Variationen an feinsten Schweizer Pralinenkunst im Hotel Vier Jahreszeiten anbieten zu dürfen.

Pralinen Körbli

1 Praliné oder Truffe à	EUR 2,30
9 Pralinés oder Truffes à	EUR 19,00
18 Pralinés oder Truffes à	EUR 34,00

Springli

Praliné Mandelkörbli

Helle Mandel-Gianduja, dekoriert mit einer knackigen Mandel

Praliné Rocher Dunkel

Geröstete Mandelsplitter, umhüllt von dunkler Chocolate

Truffe Grand Cru Madagaskar

Frischrahm-Ganach mit Couverture aus der erstklassigen Trinitario-Kakaobohne

Praliné Boule

Haselnuss-Gianduja, umhüllt von dunkler Chocolate mit Haselnussplittern

Truffe Nougat hell

Kräftige Frischrahm-Ganach mit Nougat, umhüllt von heller Chocolate

Praliné Pistache

Pistachemarzipan mit dunkler Haselnuss-Gianduja, umhüllt von dunkler Chocolate

Truffe Classique hell

Helle Frischrahm-Ganache

Truffe Classique weiss

Weisse Frischrahm-Ganach

Truffe Classique dunkel

Dunkle Frischrahm-Ganach

Truffe Fine Champagne

Frischrahm-Ganach verveinert mit edlem Fine Champagne Cognac