



HOTEL
VIER JAHRESZEITEN
HAMBURG

EST. 1897

CELEBRATE
FESTIVE
MOMENTS



FROHE FESTTAGE

Liebe Freunde des Hauses,

wenn die Lichter an der Binnenalster erstrahlen, ein festlicher Duft durch die Räume zieht und die Tage ruhiger werden, beginnt die wohl schönste Zeit des Jahres: das Hotel Vier Jahreszeiten verwandelt sich erneut in eine zauberhafte Weihnachtswelt voller Wärme, Genuss und unvergesslicher Augenblicke.

Ein ereignisreiches Jahr 2026 liegt hinter uns, und für Ihre Treue, Ihre Besuche und die vielen besonderen Momente an der Binnenalster möchten wir Ihnen von Herzen danken. Lassen Sie zum Jahresausklang den Alltag hinter sich und genießen Sie diese Tage im Kreis Ihrer Liebsten.

Wir wünschen Ihnen ein besinnliches Weihnachtsfest, erholsame Feiertage sowie Gesundheit, Glück und besondere Momente im Jahr 2027.

Herzlichst,

Ihr Ingo C. Peters

ÜBERSICHT

AFTERNOON TEA

TEDDY BEAR TEA

GÄNSEBRATEN FÜR ZUHAUSE

IHRE WEIHNACHTSFEIER

FONDUE ABEND

EINZIGARTIGE GESCHENKE

BESONDERE MOMENTE

FEIERTAGE IM RESTAURANT HAERLIN***

FEIERTAGE IM GRILL

FEIERTAGE IM NIKKEI NINE



AFTERNOON TEA

Genießen Sie im stilvollen Ambiente der Wohnhalle den weihnachtlichen Afternoon Tea und erleben Sie genussvolle Momente in besonderer Atmosphäre am knisternden Kaminfeuer. Frisch gebackene Scones, weihnachtliche Kreationen der hauseigenen Patisserie und erlesene Sandwich-Variationen werden von einer erlesenen Auswahl exquisiter Teesorten begleitet.

Britischer Afternoon Tea EUR 82.00

Inkl. einem Glas Champagner EUR 112.00

Inkl. Ossetra Kaviar Blinis EUR 148.00
und einem Glas Champagner

Täglich von 14:00 bis 15:45 Uhr und 16:15 bis 18:00 Uhr

HIER RESERVIEREN



TEDDY BEAR TEA

In der Adventszeit lädt unser Teddy Bear Tea Groß und Klein zu einem magischen Erlebnis ein. Während Ihre Kinder an liebevoll gestalteten Bastelstationen festliche Dekorationen kreieren und sich auf köstliche Leckereien freuen, sorgt der Besuch des Weihnachtsmanns für strahlende Augen und unvergessliche Momente. Genießen Sie derweil einen exquisiten Afternoon Tea und lassen Sie sich von der stimmungsvollen Atmosphäre der Weihnachtszeit verzaubern.



Kinder* EUR 105.00 | Erwachsene EUR 125.00

Samstag, 12. Dezember | Sonntag, 13. Dezember
Freitag, 18. Dezember | Samstag, 19. Dezember
Sonntag, 20. Dezember | Montag, 21. Dezember

Von 14:00 bis 17:00 Uhr

Am 12. Dezember von 15:00 bis 18:00 Uhr

*Ab dem vollendeten 3. Lebensjahr. Für die Jüngeren ist der Teddy Bear Tea kostenfrei.

HIER RESERVIEREN

GÄNSEBRATEN FÜR ZUHAUSE

Ein festlicher Abend zuhause beginnt mit einem perfekt zubereiteten Gänsebraten. Unsere Küchenchefs bereiten ihn traditionell mit Klößen, Rotkohl, Bratapfel und Gänsejus vor – zuhause lässt er sich mühelos vollenden. Die Gänse vom Cassenshof im Hamburger Umland werden seit Generationen mit größter Sorgfalt nachhaltig aufgezogen. Die verantwortungsvolle Haltung und hochwertige Fütterung verleihen dem Festtagsbraten seinen besonderen Geschmack. Unsere Gänsebraten können bequem vorbestellt und direkt im Hotel abgeholt werden.

Pro Gänsebox für 4 Personen EUR 329.00

Bestellung 1. Nov. bis zum 26. Dez. 2026

Abholung 10:00 bis 18:00 Uhr

Abholung an Heiligabend 09:00 bis 11:30 Uhr

[HIER RESERVIEREN](#)



IHRE WEIHNACHTSFEIER

Feiern Sie unvergessliche Momente in der Adventszeit und genießen Sie besondere Stunden im Kreis Ihrer Familie, Freunde oder Geschäftspartner als gelungenen Ausklang des Jahres.

Beginnen Sie den Abend mit einem festlichen Empfang und genießen Sie anschließend ein exquisites Gänse- oder Entenmenü. Begleitet von einer erlesenen Weinauswahl unseres Sommeliers sowie Wasser und Kaffee wird Ihr Fest zu einem besonderen Erlebnis. In unseren festlich dekorierten Räumlichkeiten schaffen wir den perfekten Rahmen für einen genussvollen und magischen Jahresabschluss voller Wärme, Begegnungen und weihnachtlicher Atmosphäre.

Pro Person ab EUR 295.00
(ab 25 Personen)

Planen Sie Ihre Weihnachtsfeier ganz nach Ihren individuellen Wünschen.

[KONTAKTIEREN SIE UNS](#)

FONDUE ABEND

Erleben Sie einen außergewöhnlichen Abend in unserer Schlachterei. Mit ihrem exklusiven Küchenbereich, gemütlichem alpinen Charme und rustikalem Ambiente bietet diese einzigartige Location den perfekten Rahmen für genussvolle Familienfeiern, gesellige Zusammenkünfte mit Freunden oder festliche Anlässe im geschäftlichen Kreis. Genießen Sie authentisches Hüttenflair mitten im Herzen Hamburgs.

VORSPEISEN „FAMILY STYLE“

KÄSEFONDUE ODER FONDUE CHINOISE

KAISERSCHMARRN AUS DER PFANNE

WEINE NACH WAHL DES SOMMELIERS

BIER UND SOFTGETRÄNKE

DIGESTIF

Pro Person ab EUR 270.00
(ab 6 Personen)

Planen Sie Ihren persönlichen Fondue Abend ganz individuell nach Ihren Wünschen.

KONTAKTIEREN SIE UNS





WEIHNACHTEN IM WEINKELLER

Verleihen Sie Ihrer Weihnachtsfeier eine besondere Note und entdecken Sie einen der verborgensten Orte des Hotel Vier Jahreszeiten – unseren historischen Weinkeller. Dieser exklusive Veranstaltungsort bildet den stilvollen Rahmen für einen unvergesslichen kulinarischen Abend. Gemeinsam mit unserem Team tauchen Sie in die Welt erlesener Weine ein und erleben einen Abend im exklusiven Ambiente mit historischem Charme und einzigartiger Geschichte.

APERITIF EMPFANG

4-GANG MENÜ

WEINE NACH WAHL DES SOMMELIERS

Pro Person ab EUR 295.00
(ab 12 Personen)

Planen Sie Ihr persönliches Event ganz individuell nach Ihren Wünschen.

[KONTAKTIEREN SIE UNS](#)

EINZIGARTIGE GESCHENKE

In der Adventszeit lädt unser Christmas Shop in der Empfangshalle dazu ein, besondere Geschenkideen für die Festtage zu entdecken. Freuen Sie sich auf eine liebevoll kuratierte Auswahl kulinarischer Spezialitäten, stilvoller Weihnachtsaccessoires und exklusiver Präsente aus dem Hotel Vier Jahreszeiten Hamburg. Mit unseren Gutscheinen verschenken Sie nicht nur eine Aufmerksamkeit, sondern unvergessliche Erlebnisse und besondere Genussmomente. Ob eine entspannende Auszeit im Vier Jahreszeiten Spa & Fitness, ein exquisiter Afternoon Tea oder kulinarische Höhepunkte in unseren Restaurants – schenken Sie Ihren Liebsten Erinnerungen, die noch lange nachklingen und weit über die Weihnachtszeit hinaus Freude bereiten.

Christmas Shop

Montag bis Donnerstag 10:00 bis 19:00 Uhr

Freitag und Samstag 8:00 bis 22:00 Uhr

Sonntag 9:00 bis 18:00 Uhr

MEHR ENTDECKEN



BESONDERE MOMENTE

Verbringen Sie die Festtage direkt an der Binnenalster in der einzigartigen Atmosphäre eines Grandhotels. Genießen Sie ein reichhaltiges Frühstück im Café Condi, weihnachtliches Shopping in der Hamburger Innenstadt und wohltuende Momente in unserem SPA & Fitnessbereich. Ein JetPeel Treatment für strahlenden Festtags-Glow oder eine Massage zur Erholung von Körper und Seele runden Ihre Weihnachtsauszeit perfekt ab. Unsere stilvollen Zimmer und Suiten bieten einen einzigartigen Blick auf die glitzernde Alsterkulisse und schaffen den perfekten Rückzugsort für entspannte Feiertage. Gerne gestalten wir Ihren Aufenthalt ganz nach Ihren Wünschen, sei es mit liebevollen weihnachtlichen Details im Zimmer oder einem festlich geschmückten Weihnachtsbaum.

Individuelles Arrangement ab EUR 1600.00

Eine Übernachtung in einer Junior Suite mit Alsterblick inklusive Weihnachtsamenities, Dekoration und Weihnachtsbaum.

RESERVIERUNG ANFRAGEN



FESTLICHE
FEIERTAGE
IM RESTAURANT HAERLIN***

WEIHNACHTSMENÜ

- THUNFISCH-AKAMI
GERÖSTETER SARDINENSUD | ROTES ZWIEBELSORBET
AVOCADO-GURKENSALAT
- CONFIERTER GAMBERONI
KRUSTENTIER-PAPRIKASCHAUM | ARTISCHOCKEN IN BARIGOULE-REDUCTION
- STEINBUTT „ROSSINI“
ZITRONENSPINAT | LEICHTE PFEFFERJUS | IMPERIAL KAVIAR
- REHRÜCKEN IM HAMBURGER SPECKMANTEL
SCHLEHENJUS MIT GERÄUCHERTER PISTAZIE | TOPINAMBUR
- „DREI HASELNÜSSE FÜR ASCHENBRÖDEL“
VALRHONA GUANAJA SCHOKOLADE | HASELNUSSPRALINÉ | APFEL-QUITTEN
PÉRIGORD-TRÜFFEL

5-Gang Menü EUR 425.00

inkl. einem Glas Champagner
24., 25. und 26. Dezember
Lunch: ab 12:00 Uhr

LUNCH RESERVIEREN

5-Gang Menü EUR 425.00

inkl. einem Glas Champagner
24., 25. und 26. Dezember
Dinner: ab 18:30 Uhr

DINNER RESERVIEREN

SILVESTERMENÜ

DELICE VON DER GÄNSELEBER
GELBE BETE | MANDARINENDESTILLAT | GEHOBELTE PEKANUSS

JAKOBSMUSCHEL AUS DEM NAMSOS-FJORD
WEISSER ALBA-TRÜFFEL | BURRATA-AGNOLOTTI
PARMESAN-TRÜFFELSCHAUM

WOLFSBARSCH „VIEUX-PORT DE MARSEILLE“
BOUILLABAISEJUS MIT SALZZITRONE | PAPRIKA & ZUCCHINI

KALBSBRIES & HUMMER
SAUCE PERIGOURDINE | INGWERBISQUE | BUTTERNUSSKÜRBIS

FRIESISCHES WAGYUFILET VOM HOF EGGERS
THYMIAN-PFEFFERBUTTER | KRÄUTERSABAYON
KALBSKOPF-KAPERNJUS

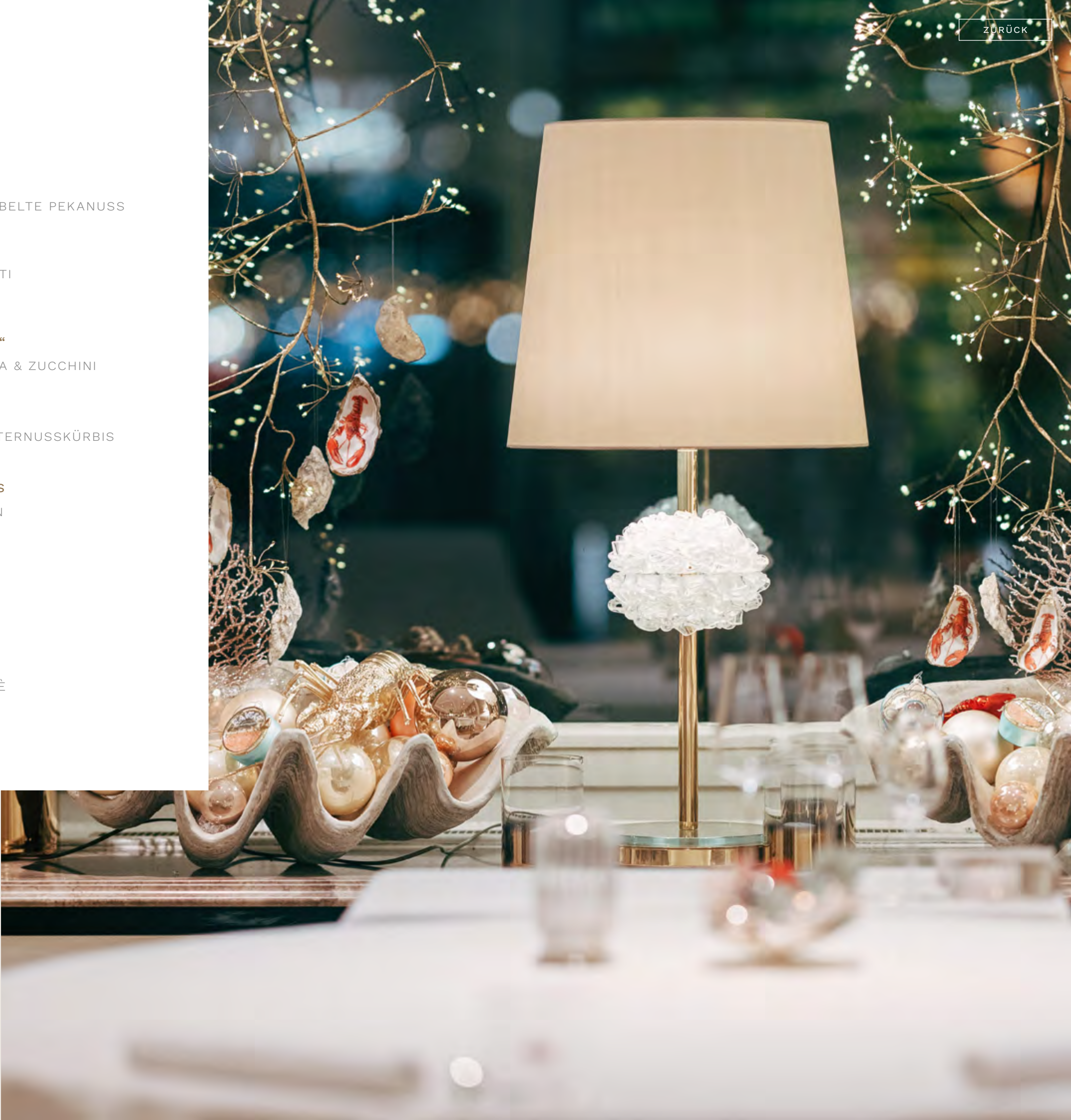
„CANADIAN WHISKEY SOUR“
MERINGE | BLUTORANGE | YUZU-ZITRONE

DULCE DE LECHE SCHOKOLADE
PASSIONSFRUCHTSUD MIT MACADAMIAPRALINÈ
KARAMELLISIERTES MUSCOVADOEIS

7-Gang Menü	EUR 625.00
7-Gang Menü Chef's Table	EUR 705.00
Weinbegleitung	EUR 310.00

31. Dezember | Empfang: 19:00 Uhr
Dresscode: Smoking

DINNER RESERVIEREN





FESTLICHE FEIERTAGE

IM GRILL

WEIHNACHTSMENÜ

ARCTIC ROSE LACHS – GERÄUCHERT UND GEBEIZT
KARTOFFELREIBEKUCHEN | CRÈME FRAÎCHE | AKI HVJ OSIETRA KAVIAR

SCHAUMSUPPE VOM ATLANTIKHUMMER

FILET VOM ATLANTIK-STEINBUTT
KARTOFFELPÜREE | BLATTSPINAT | CHAMPAGNERSCHAUM

ODER

US-GOP-RINDERFILET
GRÜNE BOHNEN | WALDPILZE | KARTOFFELGRATIN | PORTWEINJUS

ODER

ENTENBRATEN AUS DEM OFEN
ROTKOHL | KARTOFFELKNÖDEL | PREISELBEERJUS

SCHOKOLADEN-ENTREMET
CHRISTSTOLLEN | RUM | HOLUNDERBEEREN

4-Gang-Menü EUR 210.00

24., 25. und 26. Dezember
Lunch: ab 12:00 Uhr

LUNCH RESERVIEREN

4-Gang-Menü EUR 245.00

inkl. einem Glas Champagner
24., 25. und 26. Dezember
1. Seating: 17:30-20:00 Uhr
2. Seating: ab 20:30 Uhr

DINNER RESERVIEREN

SILVESTERMENÜ

TATAR VOM WEIDEKALB
GERÄUCHERTE CRÈME FRAÎCHE | WACHTELEI

HUMMER-COCKTAIL
FRISÉE- UND KOPFSALAT | COCKTAILSAUCE | OSSETRA KAVIAR

BEEF TEA
TORTELLINI | WURZELGEMÜSE

NORDSEE SEEZUNGE
SPINAT | SAFRAN-BEURRE BLANC

ROASTBEEF „ROSSINI“ VOM AUSTRALISCHEN WAGYU RIND
SELLERIE | FINGERMÖHRE | GRÜNER SPARGEL
PÉRIGORD-TRÜFFELJUS

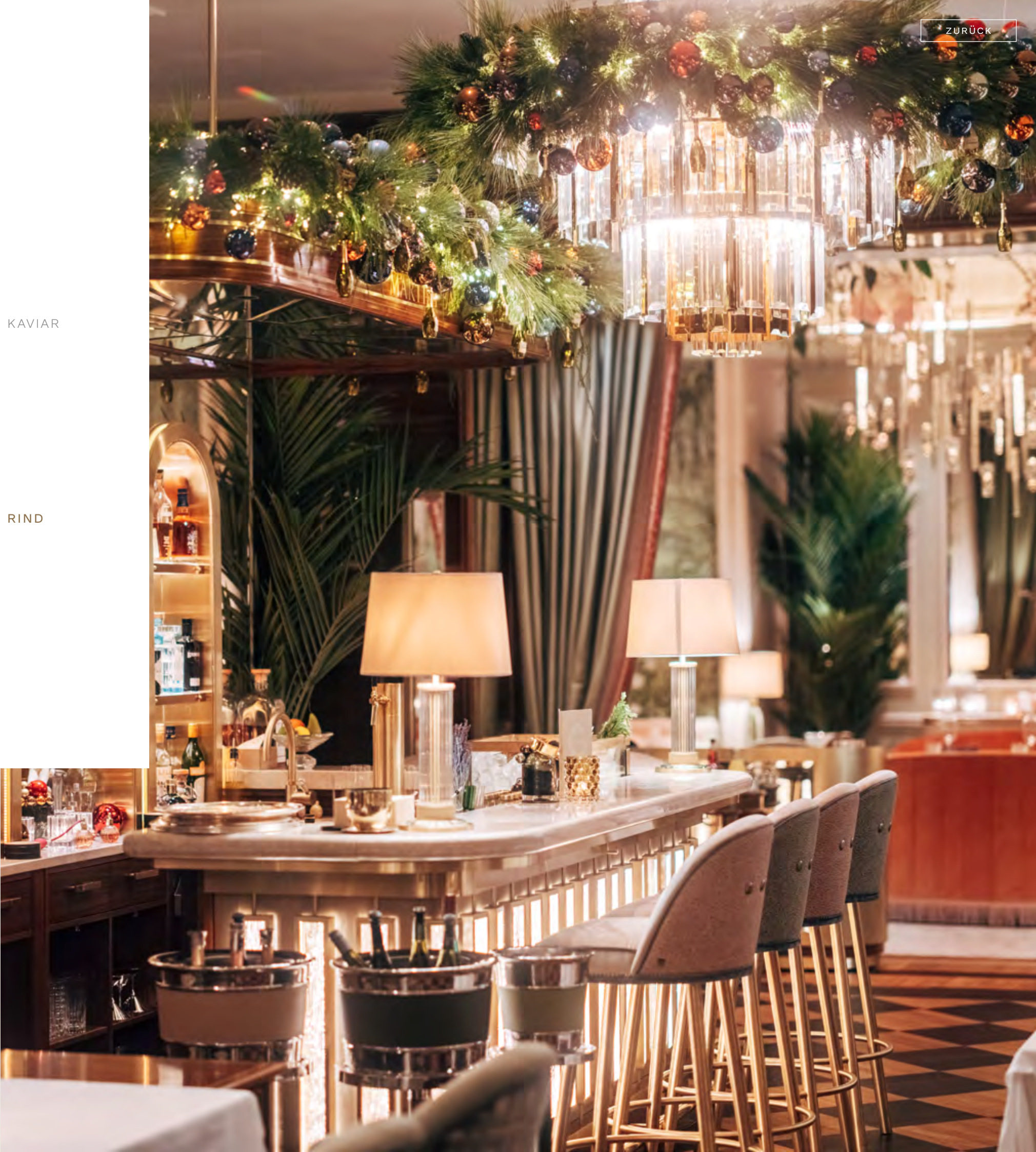
CHAMPAGNER-TARTELETTE
HASELNUSSPRALINÉ | QUITTE | BERGPFEFFER

Silvestermenü EUR 425.00
inkl. einem Glas Champagner

- 1. Seating: à la carte 17:30–20:00 Uhr
- 2. Seating: Silvestermenü ab 20:30 Uhr

31. Dezember | Dresscode: Smoking

DINNER RESERVIEREN



○ NIKKEI / NINE

FESTLICHE
FEIERTAGE

IM NIKKEI NINE

WEIHNACHTSMENÜ

In unserem japanisch-peruanischen Restaurant NIKKEI NINE erwartet Sie während der Festtage ein ganz besonderes kulinarisches Erlebnis. Unser Omakase-Weihnachtsmenü entführt Sie in die Welt der japanischen Küche mit peruanischen Einflüssen. Erleben Sie frisch zubereitetes Sushi, hochwertiges Wagyu-Rindfleisch und außergewöhnliche Desserts begleitet von innovativen Drinks. Tauchen Sie ein in einen besonderen Abend in kosmopolitischer Atmosphäre und lassen Sie sich von unserem Team verwöhnen.

5-Gang Omakase Weihnachtsmenü

EUR 175.00

1. Seating: à la carte 18:00-20:00 Uhr
2. Seating: 5-Gang Omakase Weihnachtsmenü oder à la carte ab 20:30 Uhr

24., 25. und 26. Dezember

DINNER RESERVIEREN



SILVESTERMENÜ

HAMACHI
GRÜNER SHISO | PASSE-PIERRE

JAKOBSMUSCHEL
TOPINAMBUR | KOJI | KAVIAR

NIKKEI NINE SUSHI & SASHIMI

STEINBUTT
PAPRIKA | MUSCHEL | KORIANDER

WAGYU A5
SHIITAKE | TRÜFFEL | GOBO

YUZU
SAKE | APFEL | WEISSE SCHOKOLADE

Silvestermenü EUR 330.00

- 1. Seating: à la carte 18:00-20:15 Uhr
- 2. Seating: Silvestermenü ab 20:30 Uhr

31. Dezember | Dresscode: Cocktail

DINNER RESERVIEREN



HOTEL
VIER JAHRESZEITEN
HAMBURG
—
EST. 1897

HOTEL VIER JAHRESZEITEN | NEUER JUNGFERNSTIEG 9 - 14 | 20354 HAMBURG
WWW.HVJ.DE | HAMBURG@FAIRMONT.COM

 FAIRMONT_HOTELVIERJAHRESZEITEN