



HOTEL VIER JAHRESZEITEN HAMBURG

# WEIHNACHTEN & SILVESTER 2024



## INGO C. PETERS

GESCHÄFTSFÜHRENDER DIREKTOR

Liebe Gäste, liebe Familie und Freunde des Hauses,

auch in diesem Jahr laden wir Sie herzlich ein, die festliche Weihnachtszeit mit uns im Hotel Vier Jahreszeiten zu erleben. Verbringen Sie wundervolle Momente mit Ihrer Familie und all Ihren Liebsten an der malerischen Binnentalster. Genießen Sie die festliche Atmosphäre und lassen Sie sich von unserem Team verwöhnen.

Herzlichst,

Ihr

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Ingo C. Peters', written in a cursive style.

INTERAKTIVES

# INHALTSVERZEICHNIS

WEIHNACHTLICHER AFTERNOON TEA

TEDDY BEAR TEA

IHRE WEIHNACHTSFEIER

EINZIGARTIGE WEIHNACHTSGESCHENKE

FESTLICHE WEIHNACHTSTAGE

UNVERGESSLICHES SILVESTER

# AFTERNOON TEA

WOHNHALLE





Erleben Sie unseren weihnachtlichen Afternoon Tea im nostalgischen Ambiente der Wohnhalle. Lassen Sie sich verwöhnen mit weihnachtlichen Kuchenkreationen aus der hauseigenen Pâtisserie, frisch gebackenen Scones, ausgewählten Sandwich-Kreationen und erlesenen Teesorten.

SEATINGZEITEN: 14:00 BIS 15:45 UHR  
UND 16:15 BIS 18:00 UHR

BRITISCHER AFTERNOON TEA	EUR 82.00
INKL. EINEM GLAS CHAMPAGNER	EUR 112.00
INKL. OSSETRA KAVIAR BLINIS UND EINEM GLAS CHAMPAGNER	EUR 138.00

HIER RESERVIEREN





GROSSE FESTSÄLE

TEDDY BEAR TEA FÜR GROSS & KLEIN



In der Adventszeit bereitet unser Teddy Bear Tea eine ganz besondere Freude für Groß und Klein. Tauchen Sie ein in eine nostalgische Weihnachtswelt und schaffen Sie unvergessliche Momente, die kleine Augen größer werden lassen. Ihre Kinder können an Bastelstationen Weihnachtsdekorationen gestalten und köstliche Leckereien genießen, während Sie bei einem gemütlichen Afternoon Tea den Zauber der Adventszeit erleben. Ein Highlight des Teddy Bear Teas ist der Besuch des Weihnachtsmanns, der die Kinder mit Geschichten und kleinen Überraschungen verzaubert.

SAMSTAG, 14. DEZEMBER 2024

SONNTAG, 15. DEZEMBER 2024

FREITAG, 20. DEZEMBER 2024

SAMSTAG, 21. DEZEMBER 2024

SONNTAG, 22. DEZEMBER 2024

UHRZEIT: 15:00 BIS 18:00 UHR

KINDER \* EUR 88.00

ERWACHSENE EUR 98.00

\*AB DEM VOLLENDETEN 3. LEBENSJAHR. FÜR DIE JÜNGEREN IST DER TEDDY BEAR TEA KOSTENFREI.

HIER RESERVIEREN





EVENT-LOCATIONS

IHRE WEIHNACHTSFEIER



Ein festliches Essen mit der Familie, ein besonderer Abend mit Freunden oder ein weihnachtliches Geschäftsessen – feiern Sie unvergessliche Momente im Advent in unseren Veranstaltungsräumen. Beginnen Sie den Abend mit einem festlichen Empfang und genießen Sie zum Beispiel Ihr klassisches Gänse- oder Entenessen in unseren weihnachtlich dekorierten Räumlichkeiten.

Kontaktieren Sie uns unter [events.hvj@fairmont.com](mailto:events.hvj@fairmont.com) oder telefonisch unter +49 (0) 40 3494 3188 für ein individuelles Angebot ganz nach Ihren Wünschen.

APERITIF EMPFANG

3-GANG MENÜ (GANS ODER ENTE ZUR WAHL)

WEINE NACH WAHL DES SOMMELIERS

WASSER UND KAFFEE

AB EUR 295.00 PRO PERSON (AB 25 PERSONEN)





Genießen Sie einen unvergleichlichen und außergewöhnlichen Abend in unserer Schlachtereier. Im exklusiven Küchenbereich bietet diese Event-Location eine besonders rustikale und gemütliche Atmosphäre. Wir laden Sie zu einem einzigartigen Fondue-Abend für ein besinnliches Familienessen oder für einen geschäftlichen Anlass ein.

Kontaktieren Sie uns unter [events.hvj@fairmont.com](mailto:events.hvj@fairmont.com) oder telefonisch unter +49 (0) 40 3494 3188 für ein individuelles Angebot ganz nach Ihren Wünschen.

FONDUE VORSPEISEN "FAMILY STYLE"  
KÄSEFONDUE ODER FONDUE CHINOISE

KAISERSCHMARRN AUS DER PFANNE

WEINE NACH WAHL DES SOMMELIERS  
BIER UND SOFTGETRÄNKE  
EINE RUNDE SCHNAPS

AB EUR 270.00 PRO PERSON (AB 8 BIS 30 PERSONEN)





Die festliche Atmosphäre unseres historischen Weinkellers verleiht Ihrer Weihnachtsfeier eine ganz besondere Note und sorgt für unvergessliche Erinnerungen. Entdecken Sie unseren exklusiven Weinkeller und genießen Sie einen einzigartigen kulinarischen Abend.

Kontaktieren Sie uns unter [events.hvj@fairmont.com](mailto:events.hvj@fairmont.com) oder telefonisch unter +49 (0) 40 3494 3188. Wir freuen uns auf Sie!

APERITIF EMPFANG

4-GANG MENÜ

WEINE NACH WAHL DES SOMMELIERS

AB EUR 295.00 PRO PERSON (AB 12 BIS 16 PERSONEN)





EMPFANGSHALLE

EINZIGARTIGE WEIHNACHTSGESCHENKE



In der zauberhaften Adventszeit erwartet Sie unser festlicher Geschenketisch in der Empfangshalle mit vielfältigen Präsenten. Entdecken Sie eine exquisite Auswahl an kulinarischen Köstlichkeiten, eleganten Weihnachtsaccessoires und exklusiven Geschenkideen. Unsere exklusiven Gutscheine sind das ideale Geschenk für magische Momente im Hotel Vier Jahreszeiten. Machen Sie Ihren Liebsten eine ganz besondere Freude und verleihen Sie der Weihnachtszeit eine besondere Magie.

#### ÖFFNUNGSZEITEN

MONTAG BIS DONNERSTAG	10:00 BIS 19:00 UHR
FREITAG UND SAMSTAG	08:00 BIS 22:00 UHR
SONNTAG	09:00 BIS 18:00 UHR

GUTSCHEINE ENTDECKEN





GENIESSEN SIE

FESTLICHE WEIHNACHTSTAGE  
IM HOTEL VIER JAHRESZEITEN

# GRILL

WEIHNACHTEN IM



# WEIHNACHTSMENÜ IM GRILL

AKI Ossetra Kaviar und geräucherter Lachs  
Frisch gebackene Reibekuchen | Crème fraîche

Schaumsuppe vom Hummer

Atlantik Steinbutt  
Kartoffel Purée | Blattspinat | Champagner Beurre blanc

*oder*

Filet vom GOP US Rind  
Kartoffelgratin | Grüne Bohnen | Waldpilze | Jus

*oder*

Knusprige Gans aus dem Ofen – Brust & Keule  
Rotkohl | Bratapfel | Kartoffelknödel | Preiselbeer-Jus

Bûche de Noël  
Valrhona Manjari Ganache | Kirschwasser Cremeaux  
Schwarzkirsch-Sorbet

1. & 2. WEIHNACHTSTAG MITTAGS AB 12:00 UHR  
4-GANG MENÜ EUR 198.00 PRO PERSON

HEILIGABEND, 1. & 2. WEIHNACHTSTAG  
ERSTES SEATING: 18:00 BIS 20:00 UHR  
ZWEITES SEATING: 20:30 BIS 23:00 UHR

4-GANG MENÜ EUR 235.00 PRO PERSON  
INKLUSIVE EINEM GLAS CHAMPAGNER

LUNCH HIER RESERVIEREN

DINNER HIER RESERVIEREN



WEIHNACHTEN IM

# NIKKEI NINE





Feiern Sie Heiligabend in unserem japanisch-peruanischen Restaurant NIKKEI NINE und lassen Sie sich von der kosmopolitischen Atmosphäre verzaubern. Unsere einzigartigen Gerichte, ergänzt durch herzhaftere Elemente aus Peru, bieten ein unvergleichliches Geschmackserlebnis. Genießen Sie unsere Klassiker und neuen Kreationen aus Japan, verfeinert mit einzigartigen peruanischen Akzenten.

#### OMAKASE SIGNATURE MENÜ

#### HEILIGABEND

ERSTES SEATING: 18:00 BIS 20:00 UHR

ZWEITES SEATING: AB 20:30 UHR

5-GANG SIGNATURE MENÜ

EUR 115.00 PRO PERSON

UPGRADE: A5 JAPANESE WAGYU

EUR 170.00 PRO PERSON

[HIER RESERVIEREN](#)





WEIHNACHTSMENÜ

RESTAURANT HAERLIN \* \*

# WEIHNACHTSMENÜ IM RESTAURANT HAERLIN \* \*

Helgoländer Hummer

Gemüsevinaigrette | Avocado-Limettencreme | Tomaten-Vanillejus

Jakobsmuschel à la meunier

Warmer Kartoffelschaum | Imperial Kaviar | Gegrillte Zitrone | Petersilie

Seezungenfilet „Périgord“

Schwarzwurzeln | Parmesan-Trüffelschaum | Pinienkerne

Gewürz-Ente von „Odefey & Töchter“

Holunderbeerjus | Boudin noir-Muffin | Blaukraut

*oder*

Rehrücken im Speckmantel

Hamburger Speck by Richard Rauch | Rote Randen | Haselnussand

Geräucherte Pistaziencrème

Original Haerlin-Rumtopf

Tahiti-Vanilleeis | Zimt Chantilly | Spekulatius

1. & 2. WEIHNACHTSTAG MITTAGS AB 12:00 UHR

4-GANG MENÜ EUR 325.00 (OHNE JAKOBSMUSCHEL)

INKLUSIVE EINEM GLAS CHAMPAGNER

HEILIGABEND, 1. & 2. WEIHNACHTSTAG ABENDS AB 18:30 UHR

5-GANG MENÜ EUR 365.00

INKLUSIVE EINEM GLAS CHAMPAGNER

LUNCH HIER RESERVIEREN

DINNER HIER RESERVIEREN





ERLEBEN SIE IM HOTEL VIER JAHRESZEITEN EIN

# UNVERGESSLICHES SILVESTER

# GRILL

SILVESTERMENÜ



# SILVESTERMENÜ IM GRILL

Gegrillte Jakobsmuschel vom Southbend  
Kartoffel Purée | Schnittlauch

Cocktail vom Atlantik Hummer  
AKI Sibirischer Kaviar | Chiffonade

Steinpilz Consommé  
Steinpilz Raviolo | Wurzelgemüse

Pochierte Seezungenröllchen  
Artischocke | Zuckerschoten | Safran Beurre Blanc

Jack's Creek Wagyu Rossini  
Ungestopfte Gänseleber | Périgord Trüffel  
Sellerie | Grüner Spargel | Fondant Kartoffel | Jus

Pochierte Birne aus dem Alten Land  
Buchweizen Mousse | Akazienhonig-Ganache | Sanddorn-Sorbet

À LA CARTE: 17:30 BIS 19:45 UHR

SILVESTERMENÜ: AB 20:30 UHR

6-GANG MENÜ EUR 395,00 PRO PERSON

INKLUSIVE EINEM GLAS CHAMPAGNER ALS APERITIF

OPTIONALE WEINBEGLEITUNG EUR 195,00 PRO PERSON

DRESSCODE: SMOKING

HIER RESERVIEREN



# NIKKEI NINE

SILVESTERMENU



# SILVESTERMENÜ IM NIKKEI NINE

Hamachi | Japanische Vinaigrette | Staudensellerie | Tomatillo | Chulpi Mais

Jakobsmuschel | Shishito | Grüner Shiso | Furikake

King Crab | Kaviar | Topinambur | Koji

Nikkei Nine Sushi & Sashimi

Wagyu | Trüffel | Yacón | Roter Daikon

Nikkei Baba | Ananas | Muscovado | Ryoma Rum | Guave

À LA CARTE: 18:00 BIS 20:00 UHR

SILVESTERMENÜ: AB 20:30 UHR

6-GANG MENÜ EUR 295.00 PRO PERSON

WEINBEGLEITUNG EUR 195.00 PRO PERSON

DRESSCODE-HINWEIS: COCKTAIL

HIER RESERVIEREN





SILVESTERMENÜ

RESTAURANT HAERLIN \* \*

# SILVESTERMENÜ IM RESTAURANT HAERLIN \* \*

Tatar vom Galloway-Rind  
Gegrillter Aal | Aal Mayonnaise | Aal Bouillon

Kaisergranat im Krustentiersud  
Koriander | Zwiebellauch | Karotte | Krustentierschaum

Weißer Trüffel aus Alba  
Maronen-Tortelli | Schwarzwurzeln | Topinambur-Sherrysud

Glacierte Steinbuttschnitte  
Imperial Kaviar | Austern-Beurre blanc | Lauchpüree | Hühnerhautchips

Wachholdernadel geräucherte Wachtel „Odefey & Töchter“  
Sauce Vin Jaune | Apfel-Preiselbeerkompott | Fourme d'Ambert

Weißes Orangensorbet  
Mezcal | Granatapfel | Tahiti-Vanille

„Champagner, Champagner, Champagner“  
Himbeeren | Sylter Rose

EMPFANG: 19:00 UHR

7-GANG MENÜ	EUR 520.00 PRO PERSON
CHEFS TABLE 7-GANG MENÜ	EUR 650.00 PRO PERSON
WEINBEGLEITUNG	EUR 270.00 PRO PERSON

DRESSCODE-HINWEIS: SMOKING

HIER RESERVIEREN





WIR WÜNSCHEN IHNEN EINE  
BESINNLICHE WEIHNACHTSZEIT UND  
EIN FROHES NEUES JAHR 2025!