

## PRESSE-INFO

Gourmetrestaurant Aubergine

27. Januar 2021



Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg/Oberbayern

## Aphrodisierendes Sternekoch-Menü „to go“ oder „do it yourself“



Herz und Bauch bilden in allen Belangen des Verliebtseins traditionell eine Einheit. Folglich darf sich ein Koch (nicht nur am 14. Februar) gewiss als Liebesexperte bezeichnen. Einer von Amors bekanntesten kulinarischen Botschaftern heißt Maximilian Moser und leitet das Gourmetrestaurant Aubergine (1 Michelin-Stern) im oberbayerischen Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg. Da das Valentinsmenü in den Räumen des Vier Sterne Superior Hauses 2021 ausfallen muss, bieten Moser und sein Team am Tag der Liebenden zum Preis von 69 Euro für zwei Personen aphrodisierende vier Gänge „to go“ an: Pikanter Bulgursalat mit Garnelen, Pomelo und Avocado - Süßkartoffel-Kokoscremesuppe - Französische Maispouardenbrust mit gegrilltem grünen Spargel und Fregola Sarda - Mangostrudel

mit Schokoladen-Chili-Sauce. Auf Wunsch gibt's die passenden Weine dazu. Vorbestellungen bis Freitag, 12. Februar unter +49 8151 4470-171 oder an [frontoffice@vier-jahreszeiten-starnberg.de](mailto:frontoffice@vier-jahreszeiten-starnberg.de), Abholung am Valentinstag von 17 bis 20 Uhr. Wer nicht in der Region Starnberger See wohnt und/oder sich daheim ans Sternekoch-Menü wagen möchte, der schreibt bis 7. Februar eine Mail mit Stichwort „Valentinstag“ an [marketing@vier-jahreszeiten-starnberg.de](mailto:marketing@vier-jahreszeiten-starnberg.de) und bekommt die Rezepte zugeschickt. [www.vier-jahreszeiten-starnberg.de](http://www.vier-jahreszeiten-starnberg.de)

*Foto (download): Zum Mitnehmen oder selbst Ausprobieren – Sternekoch Maximilian Moser und sein Team vom Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg haben für den Valentinstag 2021 vier besondere Gänge kreiert. Bildnachweis: Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg*

### **Weitere Auskünfte**

Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg Münchner Straße 17 D-82319 Starnberg

Fon +49 8151 4470-0 [info@vier-jahreszeiten-starnberg.de](mailto:info@vier-jahreszeiten-starnberg.de) [www.vier-jahreszeiten-starnberg.de](http://www.vier-jahreszeiten-starnberg.de)

**Über das Gourmetrestaurant Aubergine.** Das Gourmetrestaurant Aubergine liegt südlich von München im oberbayerischen Starnberg, fünf Gehminuten vom Starnberger See entfernt. Bereits im zweiten Jahr nach der Eröffnung 2012 konnten Küchenchef Maximilian Moser und sein Team einen der

*renommierten Michelin-Sterne ergattern, den das Restaurant bis heute trägt. Das Aubergine überrascht mit moderner Architektur in ungezwungener Atmosphäre so manchen Gourmet nicht nur geschmacklich. Das Restaurant befindet sich in einem exklusiven Anbau des Vier Sterne Superior Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg.*

## **Pressekontakt**

---

### **Tom Carlos Kupfer**

+49 8807 21490-14

tc.kupfer@hermann-meier.de

### **Gregor Staltmaier**

+49 8807 21490-16

gregor.staltmaier@hermann-meier.de

### **Angelika Hermann-Meier PR**

Lachener Straße 4

D-86911 Diessen am Ammersee

+49 8807 21490-0

info@hermann-meier.de

www.hermann-meier.de