

## PRESSE-INFO

### Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg

5. Juni 2023



Kulinarischer Sommerhit im Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg, Oberbayern

## Fünf Jahre „Food-Festival“



**Riechen, schmecken und probieren - das oberbayerische Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg lädt in diesem Sommer zu seinem nunmehr fünften „Food-Festival“ ein. Am Samstag, 29. Juli 2023 verwandeln sich Lobby, das Gourmetrestaurant Aubergine (ein Michelin-Stern seit 2014), das Restaurant Oliv's sowie die Terrasse von 17 Uhr bis Mitternacht in einen Marktplatz für Feinschmecker.**

**Nach dem Champagner-Aperitif können sich Besucher von Stand zu Stand schlemmen. An mehreren Live-Cooking-Stationen bereiten Sternekoch Maximilian Moser und sein Team unter anderem Grillspezialitäten, Sashimi vom Thunfisch, Trüffelpasta aus dem Parmesanlaib sowie eine „bayerische Bowl“ mit mariniertem Schweinebraten zu. Gewohnt stimmungsvoll begleiten die „Walking Voices“ mit einem Mix aus Swing, Soul und Pop das Event vor den Toren Münchens. Zu späterer Stunde heizt Djane Lady Chan den Gästen ein. Die limitierten Tickets kosten 159 €/Pers. [www.vier-jahreszeiten-starnberg.de](http://www.vier-jahreszeiten-starnberg.de)**

*Foto (download): Sternekoch Maximilian Moser vom Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg plaudert beim alljährlichen Food Festival mit Gourmets über die spannendsten Kompositionen, die er gemeinsam mit seinem Team zubereitet. Bildnachweis: Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg*

### Ein Fest für die Sinne

Neben zahlreichen Schlemmer-Stationen vom Küchenteam des Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg präsentieren ausgewählte Partner aus der Region ihre Produkte. Zu den „Food-Festival“-Stammgästen zählen seit Jahren etwa die Bernrieder Schokoladenmanufaktur „Clement Chococult“, die Weinhandlung Lederer, die Starnberger Eiswerkstatt sowie Toni Tänzers Food-Truck mit 360-Grad-Grill.

Tickets: Eine Karte kostet 159 € inklusive Eintritt zum Food-Festival, Aperitif, ausgewählten Getränken und allen Food-Kreationen. Bestellung unter [www.vier-jahreszeiten-starnberg.de](http://www.vier-jahreszeiten-starnberg.de), per E-Mail ([frontoffice@vier-jahreszeiten-starnberg.de](mailto:frontoffice@vier-jahreszeiten-starnberg.de)) oder telefonisch (+49 8151 4470-171).

Zusätzlich bietet das Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg ein passendes Arrangement. Zwei Nächte im Superior DZ inkl. Frühstück, *Ticket fürs Food Festival* und weitere Extras gibt's ab 386 € pro Person.

## Genussvolle Highlights am Starnberger See

**Übrigens:** Im Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg ist #Genussfeiern ganzjährig Programm. Alle Termine 2023 sind im Kulinarischen Kalender oder unter [www.vier-jahreszeiten-starnberg.de](http://www.vier-jahreszeiten-starnberg.de) zu finden. Das nächste Highlight steht bereits am 24. Juni 2023 an. Bei dem Bar-Event Hemingway trifft Karibik genießen Teilnehmer erfrischende Drinks, karibische Rumsorten und leckere Häppchen.

**Über das Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg.** Das Vier Sterne Superior Hotel liegt 25 Kilometer südlich von München im oberbayerischen Fünfseenland und verfügt über 115 Zimmer sowie sieben Suiten. 400 Quadratmeter flexible Veranstaltungsfläche bieten den idealen Rahmen für Meetings und Events mit bis zu 256 Personen, wahlweise hybrid. Dank seines seit 2014 mit einem Michelin-Stern gekrönten Gourmetrestaurant Aubergine, des Restaurant Oliv's und Süddeutschlands größter Rumauswahl in der hauseigenen Hemingway Bar zählt das Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg auch viele Feinschmecker und Kurzurlauber zu seinen Stammgästen. [www.vier-jahreszeiten-starnberg.de](http://www.vier-jahreszeiten-starnberg.de)

Fotos (unten) (download): Impressionen vom Food Festival im Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg, Bildnachweis: Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg



## Pressekontakt

---

### Tom Carlos Kupfer

+49 8807 21490-14

[tc.kupfer@hermann-meier.de](mailto:tc.kupfer@hermann-meier.de)

### Lisa Mang

+49 8807 21490-23

[lisa.mang@hermann-meier.de](mailto:lisa.mang@hermann-meier.de)

### AHM Kommunikation

Lachener Straße 4

D-86911 Diessen am Ammersee

+49 8807 21490-0

[info@hermann-meier.de](mailto:info@hermann-meier.de)

[www.hermann-meier.de](http://www.hermann-meier.de)