



HOTEL
VIER JAHRESZEITEN
HAMBURG

EST. 1897



WEIHNACHTEN & SILVESTER 2025

FROHE FESTTAGE



Liebe Freunde des Hauses,

das Jahr 2025 neigt sich dem Ende zu. Für uns bedeutet es auch, dass die magischste Jahreszeit des Hauses beginnt. Wir freuen uns, diese mit Ihnen im Hotel Vier Jahreszeiten verbringen zu dürfen.

Genießen Sie den Jahresabschluss und lassen Sie sich in festlicher Atmosphäre mit Ihren Liebsten bei uns an der Binnenalster verwöhnen.

Wir wünschen Ihnen ein besinnliches Weihnachtsfest und ein gesundes neues Jahr 2026.

Herzlichst,

Ihr Ingo. C. Peters



INHALTSVERZEICHNIS

04	AFTERNOON TEA
06	TEDDY BEAR TEA
08	GÄNSEBRATEN FÜR ZUHAUSE
10	IHRE WEIHNACHTSFEIER
12	FONDUE ABEND
14	WEIHNACHTEN IM WEINKELLER
16	EINZIGARTIGE WEIHNACHTSGESCHENKE
18	WEIHNACHTEN IM HOTEL VIER JAHRESZEITEN
20	FEIERTAGE IM RESTAURANT HAERLIN***
24	FEIERTAGE IM GRILL
28	FEIERTAGE IM NIKKEI NINE





AFTERNOON TEA

Britischer Afternoon Tea EUR 82.00

Inkl. einem Glas Champagner EUR 112.00

Inkl. Ossetra Kaviar Blinis
und einem Glas Champagner EUR 148.00

Täglich 14:00 bis 15:45 Uhr | 16:15 bis 18:00 Uhr

HIER RESERVIEREN



AFTERNOON TEA

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.





TEDDY BEAR TEA

In der Adventszeit bereitet unser Teddy Bear Tea eine ganz besondere Freude für Klein und Groß. Ihre Kinder können an Bastelstationen Weihnachtsdekorationen gestalten und köstliche Leckereien genießen, während Sie bei einem gemütlichen Afternoon Tea den Zauber der Adventszeit erleben.

TEDDY BEAR TEA

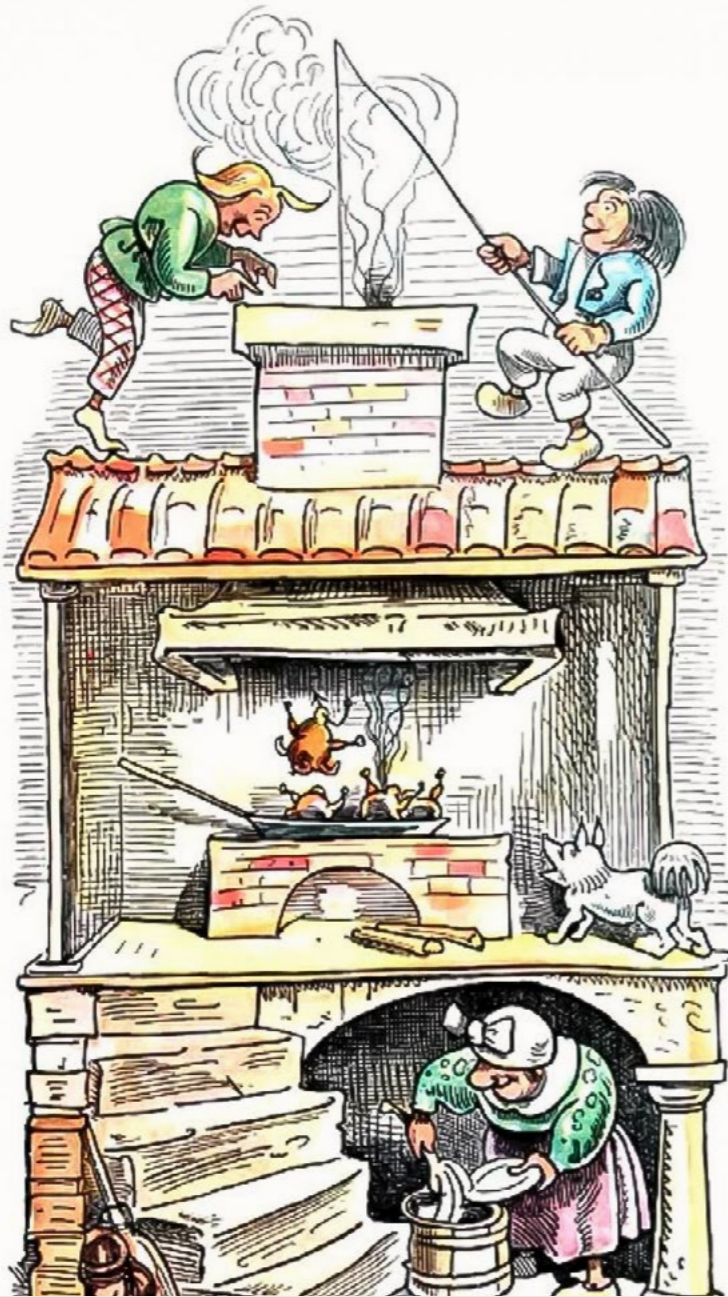
Kinder*	EUR 88.00
Erwachsene	EUR 98.00

Samstag, 13. Dezember | Sonntag, 14. Dezember
 Donnerstag, 18. Dezember | Freitag, 19. Dezember
 Samstag, 20. Dezember | Sonntag, 21. Dezember
 Montag, 22. Dezember

14:00 bis 17:30 Uhr
 Am 13. Dezember 15:00 bis 18:00 Uhr

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

[HIER RESERVIEREN](#)



KÖSTLICHER FESTTAGSBRATEN

Ein festlicher Abend im eigenen Zuhause beginnt mit einem köstlich zubereiteten Gänsebraten. Unsere Küchenchefs bereiten diesen traditionell mit Klößen, Rotkohl, Bratapfel und Gänsejus vor – so lässt er sich daheim mühelos finalisieren.

Machen Sie Ihr Weihnachtsessen zu einem unvergesslichen Erlebnis mit unserem weihnachtlichem Genussangebot. Unsere Gänsebraten für Zuhause können Sie vorbestellen und in der Weihnachtszeit oder an Heiligabend vor Ort im Hotel abholen.

Seit Generationen werden auf dem Cassenshof im Hamburger Umland Gänse mit größter Sorgfalt und Hingabe gehalten. Besondere Aufmerksamkeit gilt dabei der nachhaltigen Aufzucht und der hochwertigen Nahrung, die den Tieren eine artgerechte Entwicklung ermöglicht. Der unverwechselbare Geschmack der Gänse ist das Ergebnis dieser ökologischen Haltung und macht die Festtagsbraten zu einem ganz besonderen Genuss.

GANS FÜR ZUHAUSE

Pro Gänsebox

EUR 329.00
(Empfohlen für 4 Personen)

Bestellung

1. Nov. bis 26. Dez 2025

Abholung

10:00 bis 18:00 Uhr

Abholung an Heiligabend

09:00 bis 11:30 Uhr

[HIER RESERVIEREN](#)



IHRE WEIHNACHTSFEIER

IHRE WEIHNACHTSFEIER

Feiern Sie unvergessliche Momente im Advent – ob mit der Familie, Freunden oder Geschäftspartnern. Genießen Sie Ihren festlichen Empfang und einem Gänse- oder Entenessen in unseren stimmungsvoll dekorierten Räumen. Gemeinsam mit unserem Veranstaltungsteam und der hauseigenen Floristik wird es ein Abend ganz nach Ihren Vorstellungen, um das Jahr gebührend abzuschliessen.

Planen Sie Ihre persönliche Weihnachtsfeier und kontaktieren Sie uns unter 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

Dekoration

Pro Person ab

EUR 295.00

(ab 25 Personen)

KONTAKTIEREN SIE UNS



FONDUE ABEND

FONDUE ABEND

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

Planen Sie Ihren persönlichen Fondue Abend und kontaktieren Sie uns unter events.hvj@fairmont.com oder telefonisch unter +49 (0) 40 3494 3188 für ein individuelles Angebot ganz nach Ihren Wünschen.

Vorspeisen „Family Style“

Käsefondue oder Fondue Chinoise

Kaiserschmarrn aus der Pfanne

Weine nach Wahl des Sommeliers

Bier und Softgetränke

Eine Runde Schnaps

Pro Person ab

EUR 270.00

(ab 8 Personen)

KONTAKTIEREN SIE UNS

WEIHNACHTEN IM WEINKELLER

Verleihen Sie Ihrer Weihnachtsfeier eine besondere Note und tauchen Sie ein in die Geheimnisse des Hotels Vier Jahreszeiten: unseren historischen Weinkeller. Entdecken Sie diesen exklusiven Veranstaltungsort und genießen Sie einen einzigartigen kulinarischen Abend. Gemeinsam mit unserem Team erfahren Sie alles über die wahren Schätze der Weinkunst und beginnen den Abend mit einem besonderen Tropfen. In geselliger Atmosphäre bietet Ihnen der Weinkeller ein exklusives und ungestörtes Ambiente und entführt Sie an einen der versteckten Orte im Hotel Vier Jahreszeiten. Ein besonderes Erlebnis zum Ausklang des Jahres 2025.

WEINKELLER

Planen Sie Ihr persönliches Event und kontaktieren Sie uns unter events.hvj@fairmont.com oder telefonisch unter +49 (0) 40 3494 3188 für ein individuelles Angebot ganz nach Ihren Wünschen.

Aperitif Empfang

4-Gang Menü

Weine nach Wahl des Sommeliers

Pro Person ab

EUR 295.00
(ab 12 bis 16 Personen)

KONTAKTIEREN SIE UNS



EINZIGARTIGE WEIHNACHTSGESCHENKE

In der zauberhaften Adventszeit erwartet Sie unser festlicher Christmas Shop 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 ganz eigene Magie.



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

[GUTSCHEINE ENTDECKEN](#)



WEIHNACHTEN IM
HOTEL VIER JAHRESZEITEN

WEIHNACHTEN IM HOTEL VIER JAHRESZEITEN

Tauchen Sie ein in unsere luxuriöse Weihnachtswelt mitten im Herzen von Hamburg und erleben Sie diese magische Zeit in einem Grandhotel.

Beginnen Sie Ihren Tag mit einem luxuriösen Frühstück in unserem Café Condi, das Ihnen alles bietet, was Ihr Herz begehrt, besorgen Sie Last-Minute-Geschenke direkt vor der Tür oder genießen Sie erholsame Stunden in unserem SPA & Fitnessbereich.

Unsere Zimmer und Suiten bieten einen spektakulären Blick auf die festlich geschmückte Binnenalster.

Um all dies noch besonderer zu machen, empfängt Sie unser Team gerne mit unseren Weihnachtsgeschenken, schmückt Ihr Zimmer und stellt Ihren eigenen Weihnachtsbaum für die Festtage auf.

Möge diese Zeit für Sie magisch und voller freudiger Momente sein.

Unsere Reservierungsabteilung erstellt Ihnen ein individuelles Arrangement ganz auf Ihre Wünsche zugeschnitten in einem unserer luxuriösen Zimmer oder Suiten inklusive unserer Weihnachtsamenities, Dekoration und ihrem eigenen Weihnachtsbaum.

Junior Suite mit Alsterblick ab

EUR 1.600.00

HIER RESERVIEREN



FESTLICHE FEIERTAGE
IM RESTAURANT HAERLIN***

WEIHNACHTS-MENÜ

GEZUPFTER HELGOLÄNDER TASCHENKREBS
Apfel-Avocado-Ceviche | Krustentierreduktion | Limettenkefir

SEEZUNGENFILET „MEUNIÈRE“
Artischocken-Zitrussud | Olivenöl | Petersilien-Parmesan-Tortelli

KAISERGRANAT XO ÜBER HOLZKOHLE GEGRILLT
Karotte | Sanddorn-Beurre blanc

REHRÜCKEN MIT BALSAMICO GLACIERT
Grüne Wacholder-Sabayon | Knuspriger Buchweizen
Boudin noir-Muffin

GESCHMORTER WELLANT APFEL
Warmer Apfel-Calvados-Tee | Geröstete Haferganache
Geeiste Vanille noir

4-Gang Menü EUR 350.00

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

LUNCH RESERVIEREN

5-Gang Menü EUR 395.00

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

DINNER RESERVIEREN

SILVESTER-MENÜ

IMPERIAL KAVIAR VOM ALTONAER KAVIAR IMPORTHAUS

Gebeizter Wolfsbarsch | Stabmuschelvinaigrette | Gepickelte Gurke

HELGOLÄNDER HUMMER

Gelbe Bete | Holunderblütenvinaigrette | Crue de Cacao

FELSENROTBARBE

Gegrillte Paprikasabayon | Crocuspolenta | Sauce Pastis

GETRÜFFELTE ZWIEBELTARTE

Weißer Alba-Trüffel | Pinienkernsauce | Sauce Pistou

LAMM VON DER BOUCHERIE SABLIÈRE

Jus gras mit Salzzitrone | Olivengnocchi | Schwarzer Knoblauch

EXOTISCHE FRÜCHTE

Pfeffer-Baiser | Passionsfruchtsorbet | Litschi

WEISSE ORANGE

Campari-Orange | Schwarzer Sesam | Soufflé à l'orange

7-Gang Menü

EUR 575.00

7-Gang Menü im Chef's Table

EUR 705.00

Weinbegleitung

EUR 295.00

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

RESERVIEREN





FESTLICHE FEIERTAGE
IM GRILL

WEIHNACHTS-MENÜ

TATAR VOM FÄRÖER LACHS
Meerrettichcrème | AKI HVJ Osietra Kaviar

RINDERCONSOMMÉ DOUBLE

ATLANTIK WOLFSBARSCH
Kartoffelpüree | Blattspinat | Champagnerschaum

ODER

US GOP RINDERFILET
Grüne Bohnen | Waldpilze | Kartoffelgratin | Portweinjus

ODER

ENTENBRATEN AUS DEM OFEN
Rotkohl | Kartoffelknödel | Preiselbeerjus

SCHOKOLADENMOUSSE
Haselnuss-Knusper | Orange | Schokoladensorbet

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 Uhr bis 20:00 Uhr
2. Seating ab 20:30 Uhr

DINNER RESERVIEREN

SILVESTER-MENÜ

TERRINE VON DER GÄNSELEBER

Quitte | Eiswein

KING CRAB UND OSIETRA KAVIAR

Avocado | Buttermilch | Rettich

PERLUHNESSENZ

Raviolo | Wurzelgemüse

GEBRATENES ST. PIERRE FILET

Beluga Linsen | Baby Spinat | Champagner Beurre blanc

AUSTRALISCHES WAGYU ROASTBEEF

Gegrilltes Gemüse | Kartoffelbaumkuchen | Potweinjus
Périgord Trüffel

CASSIS CREMEUX

Champagner | Mandel | Vanille



6-Gang Menü

EUR 395.00

inkl. einem Glas Champagner

Erstes Seating à la carte (Brasserie Karte) 17:00 bis 20:00 Uhr

Zweites Seating 6-Gang Silvestermenü ab 20:30 Uhr

31. Dezember | Dresscode: Festlich

RESERVIEREN



FESTLICHE FEIERTAGE
IM NIKKEI NINE

WEIHNACHTS-MENÜ

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 peruanischen Gewürze, kombiniert mit japanischen Klassikern. Tauchen Sie ein in einen besonderen Abend in kosmopolitischer Atmosphäre und lassen Sie sich von unserem Team verwöhnen. Entdecken Sie unser Signature-Menü und freuen Sie sich auf einen Abend mit handgemachtem Sushi, erstklassigem Wagyu-Rindfleisch und besonderen Desserts.

HEILIGABEND

24., 25. und 26. Dezember

Erstes Seating à la carte 18:00 bis 20:15 Uhr

Zweites Seating ab 20:30 Uhr, Weihnachts-Omakase Menü
oder à la carte

TISCH RESERVIEREN

MENÜ

SILVESTER-MENÜ

BALFEGÓ TUNA | OSIETRA KAVIAR | KUJYO
PALMHERZEN

NORWEGISCHER KAISERGRANAT | UMEBOSHI
SHISO | FURIKAKE | KAROTTE

STEINBUTT | SHIFUDO | OKINAWA SPINAT
JALAPEÑO

NIKKEI NINE SUSHI | SASHIMI

WAGYU | TRÜFFEL | AUBERGINE | SANSHŌ

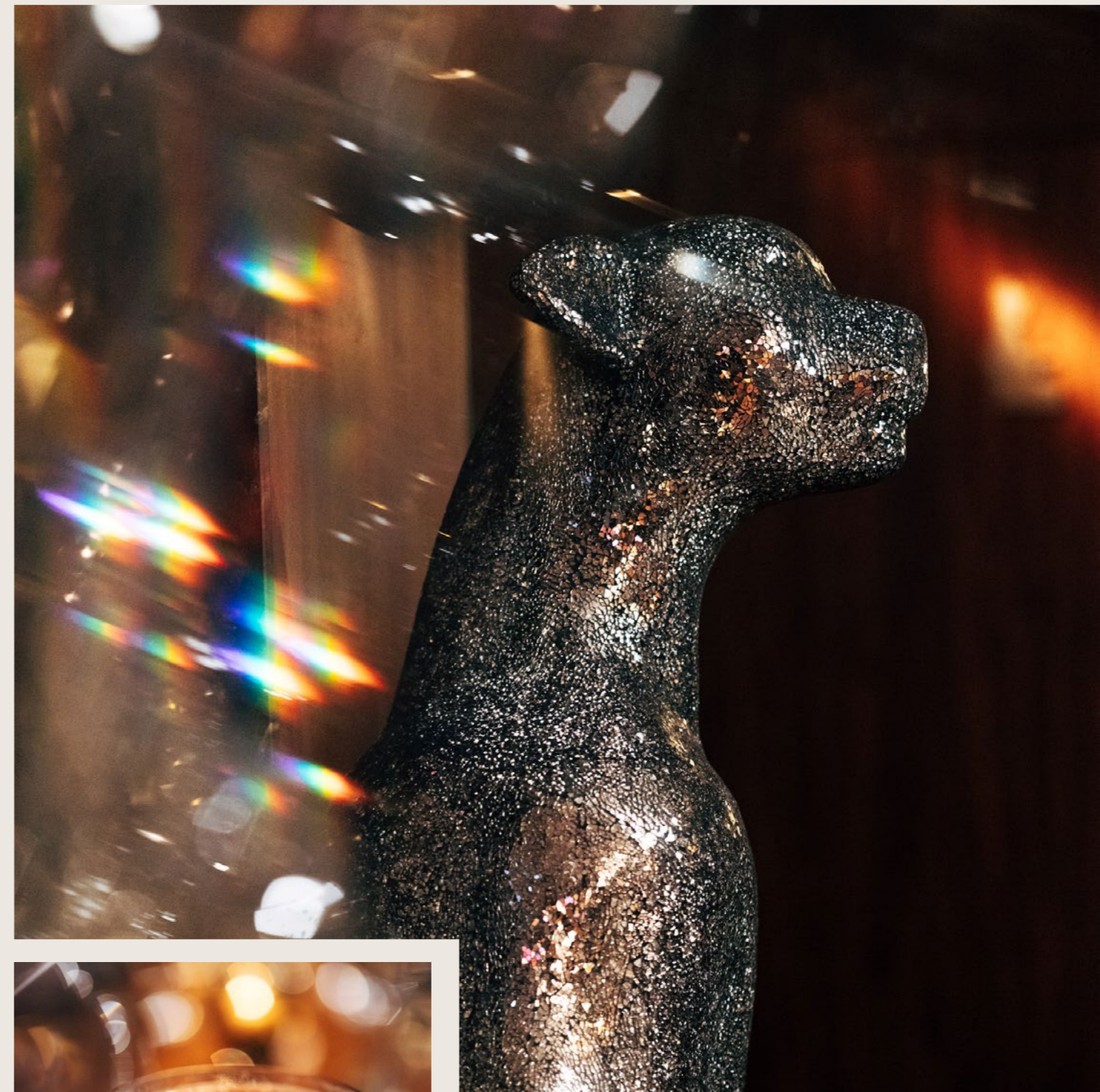
MANDARINE | NUSSBUTTER
SCHWARZER SESAM | YUZU

6-Gang Menü

EUR 315.00

Erstes Seating à la carte 18:00 bis 20:00 Uhr
Zweites Seating 6-Gang Silvestermenü ab 20:30 Uhr
31. Dezember | Dresscode: Cocktail

RESERVIEREN



A person wearing a red coat and white gloves is carrying a stack of five wrapped gifts. The gifts are wrapped in gold paper with red ribbons. The ribbons have the text 'HOTEL VIER JAHRESZEITEN' and 'EST. 1897' printed on them. The background is a blurred indoor setting with wooden paneling.

WHERE
MAGIC
HAPPENS



**HOTEL
VIER JAHRESZEITEN**
HAMBURG
EST. 1897

HOTEL VIER JAHRESZEITEN | NEUER JUNGFERNSTIEG 9 - 14 | 20354 HAMBURG
+49 (0) 40 34 94 0 | WWW.HVJ.DE | HAMBURG@FAIRMONT.COM

 FAIRMONT_HOTELVIERJAHRESZEITEN