

Fairmont

HOTEL VIER JAHRESZEITEN

Pressemitteilung

Condi Lounge – neuer Hot Spot in den Innenstadt

Sichtlich stolz präsentierte Ingo C. Peters am 28. Oktober 2010 auf der großen Vier Jahreszeiten Gala seinen 700 Gästen nicht nur sein komplett renoviertes Hotel, sondern auch die neu entstandene Condi Lounge – ein modernes gastronomisches Trendkonzept.

Die neue Condi Lounge verspricht ein Szenetipp zu werden. Der Look ist cool und chillig. Erdfarbene Stoffe, großgemusterte Polster im Retro Stil und warme Holztöne geben dem Raum ein einzigartiges warmes Ambiente, das zu jeder Tageszeit als harmonische Einheit den Gast willkommen heißt. Morgens und tagsüber, mit einem vielfältigen Kaffee- und Snackangebot wie zum Beispiel frisch zubereitete Bagels, Sandwiches, Paninis sowie hausgebackene Croissants passen zum Frühstück oder zum Lunchsnack. Nachmittags warten Torten, frischer Blechkuchen und Obsttarteletts darauf, vernascht zu werden.

Kulinarische Verführer sitzen auch geduldig in den prall gefüllten Regalen der Condi Lounge. Ein wahrer Hingucker; liebevoll inszeniert mit historischen Photos des Hotels aus der goldenen alten Zeit, ein historischer Rückblick für jede Generation. Hier findet der Gast alles, was das Vier Jahreszeiten zu bieten hat, auch für zu Hause. Hausgemachte Pralinen, Marmelade oder Leberwurst, feinste Öle, exklusiv für das Vier Jahreszeiten kreierte Weiß- und Rotweine sowie der Jahreszeiten Sekt können zu jedem Anlass mitgenommen und als Geschenk verpackt werden. Freund der süßen Verführung? Dann wäre die Jahreszeiten Torte das ideale Geschenk für die Daheimgebliebenen. Thorsten Schulz, seit 25 Jahren Patissier im Vier Jahreszeiten, hat mit äußerster Sorgfalt und Liebe die süße Verführung – eine „Rum-Trüffel-Champagner-Krokant Torte“ kreiert. Attraktiv und stilvoll in einer Holzkiste verpackt, kann die Jahreszeiten Torte auch sicher nach Hause transportiert werden, sie kostet 32,50 Euro, inklusive Verpackung.

Ab 17.00 Uhr zeigt die Condi Lounge ihr zweites Gesicht. Jetzt darf chilled und gelounged werden. Mit Tapas und Wein wird der Feierabend eingeläutet, der Shoppingnachmittag beendet und der Abend stimmungsvoll begonnen. Andreas Ruks, Barmanager der Condi Lounge mixed nicht nur coole Drinks an der Bar, sondern sorgt auch noch für die passende Lounge Musik.

Die Condi Lounge läuft zur Höchstform auf. Das Lichtkonzept bringt die Atmosphäre erst richtig zum Leuchten. Hier kann man ganz entspannt und lässig sein und das schon so früh am Tag! Zum Kennenlernen lädt Andreas Ruks zur Champagner Stunden, von 17.00 bis 19.00 Uhr wird die Königin der Weine zum Preis von 9.00 Euro pro Glas serviert. Unter dem verglasten Bartresen sind verlockende Tapas in Szene gesetzt und können von jedem Gast nach seinen Vorlieben individuell zusammengestellt werden.

Die erste Veranstaltung steht auch schon auf dem Plan. Am 09.12.2010 um 19.00 Uhr startet der erste Liquid Club Event. Heiko Takawa und Andreas Ruks laden zum ersten Club Abend mit dem Titel „Edition One for Gin Lovers“ – ein Tasting der Marken Tanqueray und Tanqueray Ten. Der Eintrittspreis liegt bei 25.00 Euro pro Person und beinhaltet die Verkostung und kleine Snacks. Anmeldungen werden unter 040 34 94 3309 gern entgegen genommen.

An dem Liquid Club – Edition II wird auch schon gearbeitet. Vermutlich wird es ein Liquid Race durch alle Bars des Hotel Vier Jahreszeiten werden. Man darf gespannt sein.

Hoteladresse:

Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten
Neuer Jungfernstieg 9-14
20354 Hamburg
Tel.: 040 / 34 94 0
Fax: 040 / 34 94 26 00
Email: hamburg@fairmont.com
Internet: www.fairmont-hvj.de

Pressekontakt:

Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten
Judith Fuchs-Eckhoff
Verkaufs- und Marketingdirektorin
Neuer Jungfernstieg 9-14
20354 Hamburg
Tel.: + 49 (40) 34 94 31 80
Fax: +49 (40) 34 94 26 10
Email: judith.fuchs-eckhoff@fairmont.com