



PRESSEMELDUNG

Rendezvous der Sinne

Festliche Winterzeit in der „Ole Liese“



Traditionelle Weingala vom 9. bis 11. Dezember 2010 – feierliches Silvestermenü mit Champagnerempfang für 110 Euro – Übernachtungen ab 105 Euro im Einzelzimmer – weitere Informationen und Übernachtungsanfragen über www.ole-liese.de

Gut Panker, 22. September 2010. Die besinnlichen Wochen des Jahres genießen Besucher der „Ole Liese“ auf Gut Panker in diesem Dezember ganz kulinarisch: Fernab vom hektischen Alltag bietet das historische Gasthaus, direkt an der Ostsee gelegen, Gourmets gleich zwei kulinarische Veranstaltungen an.

Vom 9. bis 11. Dezember 2010 arrangiert das Team der „Ole Liese“ im Rahmen der traditionellen Weingala ein Degustationsevent für alle Sinne: In Zusammenarbeit mit Dr. Clemens Kiefer, Direktor des Weingutes „Prinz von Hessen“ in Johannisberg, und Daniela Schoel von Flora Magica laden die Gastgeber zu einer Reise durch die von Riesling-Gewächsen geprägten Weinkeller ein. Das Wochenende startet am Donnerstag zunächst mit einer lockeren Weinprobe: Bei einem regionaltypischen Abendessen präsentiert Kiefer Schätze aus den Tiefen des landgräflichen Weinkellers im Rheingau. Die Weingala, das Highlight der Veranstaltung, findet schließlich am Freitag und Samstag statt. Jeweils ab 19 Uhr lassen sich Weinliebhaber bei einem auf die edlen Tropfen perfekt abgestimmten Menü kulinarisch verwöhnen.

Die Teilnahme an der Weinprobe am ersten Abend kostet 49 Euro pro Person und beinhaltet die Weine, Mineralwasser, Kaffee sowie das Abendessen. Die Weingala ist für 75 Euro pro Person buchbar. Neben den Weinen, Mineralwasser, Kaffee und dem Menü ist in diesem Preis noch ein Aperitif inklusive.

Besuchern, die im Anschluss an die Veranstaltung eine Nacht in der „Ole Liese“ verbringen möchten, stehen 20 individuell eingerichtete Zimmer im Landhausstil zur Verfügung. Die Zimmerpreise starten bei 105 Euro im Einzel- und 115 Euro im Doppelzimmer inklusive Frühstück und Nutzung des Saunabereichs.

Pressekontakt:

C&C Contact & Creation GmbH
Paul-Ehrlich-Str. 27, 60596 Frankfurt
Tel: 069 – 963668-29/-45, Fax: 069 – 963668-23
Email: n.gueler@cc-pr.com / k.tauer@cc-pr.com
www.cc-pr.com

Kundenkontakt:

Birthe & Oliver Domnick Hotelbetriebsgesellschaft mbH
Hotel & Restaurant „Ole Liese“, Gut Panker, 24321 Panker
Tel: 04381 – 906 9-0, Fax: 04381 – 906 9-200
Email: info@ole-liese.de
www.ole-liese.de



Fürstlich ins Neue Jahr – Silvester in der „Ole Liese“

Ein Feuerwerk der Genüsse erwartet die Gäste der über 200 Jahre alten „Ole Liese“ in der Silvesternacht. Zum festlichen Jahreswechsel kreiert Küchenchef Richard Kahl ein exklusives 6-Gang-Menü – aus den Highlights der Speisekarte des neuen Restaurants „1797“, das seine Feinschmecker mit klassisch-französischer Gourmetküche beeindruckt. Ein Champagner-Empfang rundet den Abend stilvoll ab. Das Silvester-Menü ist Teil des Arrangements „Fürstlich ins Neue Jahr“, das zum Preis von 390 Euro pro Person im Doppelzimmer außerdem drei Übernachtungen inklusive Landhausfrühstück, ein 3-Gang-Menü an zwei Abenden, frisches Obst und eine Flasche Mineralwasser bei Ankunft sowie die freie Nutzung des Wellness-Refugiums beinhaltet.

Gäste aus der Region, die lediglich an den Silvester-Feierlichkeiten in der „Ole Liese“ teilnehmen möchten, zahlen für das Menü inklusive Empfang 110 Euro pro Person.

Weitere Informationen sind online über www.ole-liese.de, telefonisch unter 04381-90690 oder per E-Mail an info@ole-liese.de erhältlich.

Pressekontakt:

C&C Contact & Creation GmbH
Paul-Ehrlich-Str. 27, 60596 Frankfurt
Tel: 069 – 963668-29/-45, Fax: 069 – 963668-23
Email: n.gueler@cc-pr.com / k.tauer@cc-pr.com
www.cc-pr.com

Kundenkontakt:

Birthe & Oliver Domnick Hotelbetriebsgesellschaft mbH
Hotel & Restaurant „Ole Liese“, Gut Panker, 24321 Panker
Tel: 04381 – 906 9-0, Fax: 04381 – 906 9-200
Email: info@ole-liese.de
www.ole-liese.de