

## primo PR-TEASER im November 2015



Bilddownload per hinterlegtem Hyperlink!

### Kulinarischer Wintertipp No 1:

#### **Schon mal Currywurst „Tapas“ probiert?**

Jeder #Berlin Besucher sollte die bekannteste lokale Spezialität nicht verpassen: #Currywurst – die in kleine Stücke geschnittene Bratwurst überzogen mit der speziellen scharfen Currysauce. Im @[Mövenpick Hotel Berlin](#) werden gleich mehrere leckere Kreationen angeboten, wie etwa Currywurst von der Garnele oder Curry Rauch-Wurst. Und schon einmal Currywurst „Tapas“ probiert? Eine Kreation aus mehreren Currywurst Leckerbissen präsentiert von Koch Youssef Akram.

[Hier](#) geht es zur Speisekarte.

### Tipp No 2: Alternative zum Fischbrötchen

#### **Die „Alte Post“ kreiert Flensburger Weihnachtsburger!**

Reh (Schulter "pulled"), Rotkohlsalat, Preiselbeeren-Creme Fraiche und Walnuss sind die Zutaten des Flensburger Weihnachtsburgers. Das Küchenteam des [Nordic Life & Style Hotel Alte Post](#) in Flensburg hat geschnippelt, gepulvt, geformt: Entstanden ist die leckerste Eigenkreation der drittgrößten Stadt des Landes, der ab dem ersten Advent im Restaurant „1871 – Grill & Buns“ serviert wird. Gibt es auch in vegetarischer Form!

Weitere Informationen [hier](#).



Bilddownload per hinterlegtem Hyperlink!

### Tipp No 3: Jetzt schon den Sommer 2016 planen

#### **Per Rad zum knusprigen Bornholmer**

Das kulinarische Wahrzeichen der dänischen Ostseeinsel Bornholm ist ein geräucherter Hering: Der knusprige [Bornholmer](#). Die Räucherei im kleinen Fischereihafen ist ebenso eine Station der Radreise wie der Besuch einer Schokoladenfabrik und das Kosten des weichen Bornholmer Karamell. Dazwischen liegen Aussichten auf Klippenformationen, Windmühlen und Fachwerkhäuser. Dänemark ist wohl das fahrradfreundlichste Land der EU, ob in der Gruppe oder individuell, hier findet jeder sein Glück auf zwei Rädern. Jetzt buchbar für den Sommer 2016 bei [Die Landpartie](#) Radeln und Reisen, [hier](#).



Bilddownload per hinterlegtem Hyperlink!

**Pressekontakt:** primo PR Nuray Güler & Anne Heußner  
Am Borsdorfer 13, 60435 Frankfurt am Main  
Tel: + 49 (0)69/530 546 50 oder + 49 (0)6154/80 19 364  
[info@primo-pr.com](mailto:info@primo-pr.com), [www.primo-pr.com](http://www.primo-pr.com)