

PRESSEINFORMATION

Nachhaltiger Genuss – nicht nur für Hotelgäste

Frischer Strandkind-Genuss auch für Umlandgäste



Der Mann hinter dem Herd: Olaf Iskra legt Wert auf echte Handarbeit – in seiner Küche wird frisch und nachhaltig gekocht und gegrillt – Honigwabe direkt aus dem Bienenstock – Olaf's Baguette frisch aus dem Ofen – saftiges Fleisch direkt vom Grill

©Foto: Strandkind

©Foto: primo PR

©Foto: primo PR

Foto: Strandkind

Download per hinterlegtem Hyperlink oder unter <http://www.primo-pr.com/de/bildarchiv/bildarchiv.html?dir=strandkind>

Pelzerhaken, 30. Mai 2018 (primo PR) – Frisch und natürlich ist nicht nur die Ausstattung im 2017 eröffneten Holzhotel STRANDKIND in Pelzerhaken an der Ostsee – auch die Küche setzt auf einen bewussten Umgang mit der Umwelt. So kocht der Gastgeber Olaf Iskra höchstpersönlich die leckersten Speisen mit Produkten von Erzeugern aus nächster Nähe. Von Frühstück über Brunch und Mittagstisch bis zum Abendessen verspricht das offen gestaltete stylische Restaurant mit Terrasse und Garten nicht nur Hotelgästen Genuss pur, auch Nachbarn und Anwohner aus der Region sind herzlich willkommen. Mit dem neuen Restaurant-Flyer für Umlandgäste möchten die Gastgeber Andrea und Olaf Iskra zeigen, dass eine gemütliche Strandkind-Auszeit auch ohne weite Anreise und Übernachtung sehr gut möglich ist. Weitere Informationen zum Genusskonzept sind unter <http://www.hotel-strandkind.de/geniessen> abrufbar. Für Tischbuchungen, besondere Feierlichkeiten und Events steht das Strandkind-Team auch telefonisch unter 0 4561 / 51 33 50 zur Verfügung.

„Genau wie unsere Lieferanten legen wir viel Wert auf echte Handarbeit“, so der kochende Strandkind-Gastgeber Olaf Iskra. Mit seinem Azubi-Team zaubert der leidenschaftliche Koch die verschiedensten Gerichte für das Frühstücksbuffet, den Sonntagsbrunch, den Mittagstisch mit täglich wechselnden Gerichten und das 3-Gängige a la carte-Abendessen mit Wahl von Fisch, Fleisch oder Gemüse – serviert am Tisch – sowie Salate, Beilagen und Dessert vom Strandkind-Buffer.

Auf der täglich wechselnden Mittagskarte beispielsweise finden sich zum einen Holsteiner Kartoffelsuppe oder das selbstgemachte Sauerfleisch mit knusprigen Bratkartoffeln, aber auch selbstgemachte Currywurst. Das Fleisch von glücklichen Rindern und Schweinen bezieht das Team ganz in der Nähe vom Landschlachter Peters aus Cismar. Beilagen wie knackige Salate und gesundes Gemüse kommen ebenso von bekannten Lieferanten aus dem Ostholsteiner Hügelland. Frischer Fisch fehlt auf der Speiskarte natürlich auch nicht: „Während unsere Gäste im Land der Träume verweilen, besuche ich frühmorgens unseren Fischer Bruno am Hafen, um den frischesten und leckersten Fisch zu ergattern.“

Pressekontakt:

primo PR Nuray Güler & Anne Heußner

Tel: + 49 (0)69/530 546 50 - info@primo-pr.com - www.primo-pr.com

PRESSEINFORMATION

Das Strandkind-Restaurant mit 105 Plätzen im Innen- und Außenbereich, Terrasse und Garten sorgt mit seinem offenen Konzept und den stylischen nordischen Designelementen dafür, dass Gäste sich entspannt zurücklehnen können. „Familien mit Kindern fühlen sich besonders wohl bei uns. Denn für die Lütten haben wir auch eine besondere Kinderkarte. Nach dem Essen können sie sich im Gartenbereich austoben und Mama und Papa oder Oma und Opa haben sie immer im Blick, während sie es sich auf der Terrasse weiter gut gehen lassen“, so Gastgeberin Andrea Iskra, die für alles andere außerhalb der Küche zuständig ist. Aber auch Strandspaziergänger – ob allein oder zu zweit, die Lust auf leckere selbstgemachte Kuchen und Kaffee- oder Teeköstlichkeiten haben, sind hier sehr willkommen.

Informationen zum Genusskonzept hier:

<https://www.hotel-strandkind.de/geniessen/restaurant>

Preise und Zeiten

Frühstücksbuffet ab 16,90€ pro Person inklusive Getränke

Sonntagsbrunch, jeden Sonntag ab 26,90€ pro Person inklusive Getränke

Mittagstisch, 12.00 - 14.30 Uhr, zwischen 8,90€ und 11,90€

3-Gängige a la carte-Abendessen, 18.00 - 21.00 Uhr, ab 15,90€ pro Person

Weitere Informationen: www.hotel-strandkind.de

Facebook: <https://www.facebook.com/hotelstrandkind/>

Zum STRANDKIND

Das Ostseehotel STRANDKIND in Pelzerhaken im Ostseebad Neustadt, am einzigen Südstrand der Lübecker Bucht gelegen, eröffnete zu Pfingsten 2017. Nachhaltig, natürlich, frisch ist das Motto der Gastgeberfamilie Iskra. So wurde das Hotel fast komplett aus Holz gebaut und bietet ein innovatives Nachhaltigkeitskonzept mit einem umfangreichen Fit- und Aktivprogramm für Groß und Klein, das neben der Kinderbetreuung für die Kleinen ab drei Jahren im Übernachtungspreis inkludiert ist. Das STRANDKIND verfügt über 41 Doppel- und Familienzimmer, eine behagliche Verwöhn-Ecke mit zwei Saunen und Behandlungsräumen sowie ein Yoga- und Ruheraum für nötige Mußestunden. Das größte Zimmer des Hotels, der Entdeckertraum mit Ostseeblick, wartet auf 44 Quadratmetern mit einem Schlaf- und Spielparadies für bis zu sechs Personen auf - mit versteckten Elementen, wie ausziehbare Carrera-Bahn unter dem Bett, Kletterwand oder Schlaf- und Spielhöhle für Kinder. Alle Zimmer und öffentlichen Bereiche sind hauptsächlich mit natürlichen und wiederverwendbaren Materialien ausgestattet. Auch auf regenerierbare Energie wird Wert gelegt, unter anderem mit einem Blockheizkraftwerk und elektrosmog-reduzierten Hotelzimmern. Einige der Zimmer sind ebenso barrierefrei. Darüber hinaus stehen kleinen und großen Kindern ein eigener Spielbereich und eine Teenie-Bude für ihre Auszeit ohne Eltern zur Verfügung – natürlich professionell betreut. Die Zimmerpreise im STRANDKIND starten ab 119 Euro pro Nacht für zwei Vollzahler mit vielen Inklusiv-Leistungen. Kinder bis fünf Jahre übernachten im Zimmer der Eltern kostenfrei. 6-14-Jährige zahlen für ein Zustellbett 21 Euro pro Nacht, ab 15 Jahre 42 Euro pro Nacht. www.hotel-strandkind.de

Pressekontakt:

primo PR Nuray Güler & Anne Heußner

Tel: + 49 (0)69/530 546 50 - info@primo-pr.com - www.primo-pr.com