



## PRESSEINFORMATION

### Raus aufs Land am Valentinstag

### Einmal sich wie Prinz und Prinzessin vergöttern



Volker M. Fuhrwerk  
kocht Liebes-Menü



Liebesbekenntnisse auffrischen in der Ole Liese mit Blick auf die Pferdekoppeln



©Fotos: Ole Liese / Kirsten Nijhof

Foto-Download per hinterlegtem Hyperlink oder unter <http://primo-pr.com/bildarchiv/downloads.php>

***Das fürstliche Ambiente von Gut Panker, Sitz der Adelsfamilie von Hessen und eines der schönsten Orte im Osten Schleswig-Holsteins, ist wie geschaffen für den Tag der Verliebten. Auf dem über 500 Jahre alten Gut mit rund 80 Einwohnern, nahe der Sailingcity Kiel, ist man fast für sich allein. Hier im Hotel-Restaurant Ole Liese fühlt sich die Liebste wie eine Prinzessin, wenn sie am 14. Februar mit feinsten Speisen in fünf Gängen verwöhnt wird und in einem der nach Weinsorten benannten individuell eingerichteten Landhauszimmer mit ihrem Prinzen nobel entspannen kann. Das Valentinstagsmenü kostet 65 Euro pro Person. Spezielle Winterrate ab 99 Euro pro Nacht und Zimmer inklusive Frühstück, Parken, WLAN und mehr. Weitere Informationen und Buchungen über [www.ole-liese.de](http://www.ole-liese.de) oder telefonisch unter 04381-90690.***

Gut Panker, 15. Januar 2014. Viel Platz für Gefühle bietet die Ole Liese auf Gut Panker, nur rund 130 Kilometer von Hamburg entfernt, am Valentinstag. Das historische Hotel-Restaurant, das seinen Namen dem Lieblingsreitpferd des Fürsten von Hessenstein verdankt, versüßt den Aufenthalt inmitten des größten Trakehner-Gestüts Deutschlands in der Holsteinischen Schweiz.

Chef de Cuisine Volker M. Fuhrwerk und Sous-Chef Stefan Gansen präsentieren ein speziell zusammengestelltes Valentinstags-Menü in fünf Gängen. Schon ein Blick auf die Titel der Speisen verspricht romantische Stunden: „Jung und knackig“ ist die Vorspeise mit Bio-Bachforelle mit Kerbel, Avocado und Apfel. Weiter geht es mit „Wasser auf Deiner Haut“ mit geröstetem Ostseedorsch mit Karotte, Kokos und Koriander sowie „Love is in the air“ mit Kaninchenrücken an Sellerie, Trüffel und Haselnussluft. Mit „Liebe geht durch den Magen“ werden die Verliebten mit Flansteak

#### **Pressekontakt:**

primo PR, Nuray Güler & Anne Heußner  
Am Borsdorfer 13, 60435 Frankfurt  
Tel: 06154-8019364 / 0177-5037653  
Email: [info@primo-pr.com](mailto:info@primo-pr.com)  
[www.primo-pr.com](http://www.primo-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](mailto:info@ole-liese.de)  
[www.ole-liese.de](http://www.ole-liese.de)



## PRESSEMEDLUNG

vom Happy Highland mit Kraut und Rüben verwöhnt. Den krönenden Abschluss bietet der „Süße Strandspaziergang“ mit Schokoladiges mit Brombeere und Minze.

Das Valentinstags-Menü wird ab 18 Uhr in der Ole Liese Wirtschaft serviert und kostet 65 Euro pro Person exklusive der begleitenden Getränke. Reservierungen sind telefonisch unter 04381-90690 erbeten.

Noble Raffinesse bieten auch die 20 individuell eingerichteten Zimmer im Haupt- und Gästehaus, die alle nach einer Rebsorte benannt sind. Im Chablis-Zimmer beispielsweise wird die Liebste wie auf Rosen gebettet sein, wenn sie das Himmelbett mit Blick auf die Pferdekoppeln erblickt.

Am Valentinstag bieten die Gastgeber der Ole Liese, Birthe und Oliver Domnick, die spezielle Winterrate ab 99 Euro pro Nacht und Zimmer. Im Preis inklusive sind das Landhausfrühstück, Nutzung der Kaminlounge und der Sauna, Leihbademantel und Frottee-Slipper, Parken und WLAN im Haupthaus.

### **Zur Ole Liese**

In romantischem Gutsherrenambiente nahe der Hohwachter Bucht an der Ostsee nächtigen die Gäste von Birthe und Oliver Domnick, die das Hotel-Restaurant Ole Liese seit mehreren Jahren betreiben. Das modern ausgestattete Hotel-Restaurant, das aus dem 18. Jahrhundert stammt, bietet heute neben 20 Zimmern und Suiten zwei Restaurants, einen kleinen Wellnessbereich und einen 2.000 Quadratmeter großen Garten, der mit ursprünglichen Gemüsearten und Wildkräutern angebaut wird. Gemäß renommierten Fachzeitschriften, Hotel- sowie Restaurantführern gehört das Anwesen zu einem der besten Hotels in Europa.

Weitere Informationen und Buchungen unter [www.ole-liese.de](http://www.ole-liese.de), telefonisch unter 04381-90690 oder per E-Mail an [info@ole-liese.de](mailto:info@ole-liese.de).

#### **Pressekontakt:**

primo PR, Nuray Güler & Anne Heußner  
Am Borsdorfer 13, 60435 Frankfurt  
Tel: 06154-8019364 / 0177-5037653  
Email: [info@primo-pr.com](mailto:info@primo-pr.com)  
[www.primo-pr.com](http://www.primo-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](mailto:info@ole-liese.de)  
[www.ole-liese.de](http://www.ole-liese.de)