



PRESSEINFORMATION

Neues Angebot: Sommerauszeit in der Ole Liese

Gutshof-Nächte mit Brotzeit in Panker



Ein Traum in Weiß – neues Zimmer Semillon in der Ole Liese

©Fotos: Hilke Maunder/www.maunder.de



Ole Liese Wirtschaft verwöhnt mit bodenständiger Küche



Den Trakehnern so nah in der Ole Liese

Foto-Download per hinterlegtem Hyperlink oder unter <http://www.primo-pr.com/bildarchiv/downloads.php?category=7>

Gut Panker, noch heute von der Familie von Hessenstein bewohnt, bietet nicht nur ein prachtvolles Ambiente, auch die Sommernächte in dem kleinen Ort zwischen Lütjenburg und Schönberg in der Holsteinischen Schweiz, sind ein Erlebnis für sich. Hier laden die Gastgeber des mehrfach ausgezeichneten Hotel-Restaurants Ole Liese zur Sommerauszeit ein. Das neue Arrangement bietet neben drei Übernachtungen und Landhausfrühstück auch eine typische Brotzeit im Strandkorb an. Preis ab 199 Euro pro Person im Landhaus-Doppelzimmer (EZ ab 299 Euro), buchbar bis Ende September 2014. Weitere Informationen und Buchungen über www.ole-liese.de oder telefonisch unter 04381-90690.

Gut Panker, 22. Juli 2014 – Keine Lust auf Touristengetümmel an den Stränden? Dann ist Gut Panker der richtige Ort für eine Sommerauszeit. Im über 500 Jahre alten Gutshofambiente, das vom Fürsten von Hessenstein und seinem Lieblingsreitpferd namens Ole Liese schon im 18. Jahrhundert geschätzt wurde, fühlen sich Paare, Singles und Familien gleichermaßen wohl – der malerische Ort an der Ostsee, unweit der Hohwachter Bucht, bietet mit seinen 80 Einwohnern heimeligen Urlaub. Gut Panker ist von Hamburg nur eineinhalb, von Hannover drei und von Berlin knapp vier Auto-Stunden entfernt.

Sommerauszeit in der Ole Liese

Nichts ist schöner, als in einem Ambiente zu nächtigen, das keinen Stress verursacht. Hier auf dem Gut, das auch von der Gastgeberfamilie des Hotel-Restaurants Ole Liese bewohnt wird, fühlen sich Gäste wie zu Hause. Schon der Blick vom Landhauszimmer aus in das Grün des kleinen Dorfes mit seinen Weiden, auf denen die weltbekannten Trakehner-Pferde sich wohl fühlen, reicht, um den Alltag hinter sich zu lassen.

Pressekontakt:

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



PRESSEINFORMATION

Die Ole Liese verfügt über 22 Zimmer und Suiten, ausgestattet mit hochwertigen Stoffen und Designelementen von Panker Design, zwei Restaurants (Ole Liese Wirtschaft und Restaurant 1797), einem kleinen Wellnessbereich und einem 2.000 Quadratmeter großen Garten mit ursprünglichen Gemüsearten und Wildkräutern, aus denen der Chefkoch Volker M. Fuhrwerk die köstlichsten regionalen Gerichte zubereitet.

Das **neue Arrangement „Sommerauszeit“** ist ab 199 Euro pro Person im Doppelzimmer buchbar (ab 299 Euro im EZ). Im Paket enthalten sind drei Übernachtungen, Landhausfrühstück, eine Flasche Mineralwasser und frisches Obst bei Anreise auf dem Zimmer, eine Brotzeit inklusive einem Glas Wein am Anreisetag im Strandkorb auf der Gästeterrasse mit Blick über die Pferdekoppel, die Nutzung des Wellness-Refugiums, Leihbademantel, Parkplatz am Haus und Abschiedspräsent. Das Paket ist buchbar bis Ende September 2014, Anreisetage sind Sonntag, Montag, Dienstag (auf Anfrage und nach Verfügbarkeit).

Die Ole Liese gehört gemäß renommierten Fachzeitschriften, Hotel- sowie Restaurantführern zu einem der besten Häuser in Europa.

Weitere Informationen und Buchungen unter www.ole-liese.de, telefonisch unter 04381-90690 oder per E-Mail an 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
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
www.ole-liese.de