



## PRESSEINFORMATION

### Jahreswechsel unterm Michelin-Sternehimmel

### **Festtagsidylle auf Gut Panker in der gekrönten Ole Liese**



Ole Liese und Gut Panker locken mit malerischem Ambiente in der Winterzeit  
©Foto: Oliver Domnick



©Foto: Hilke Maunder



Zur Ruhe kommen im Semillon-Zimmer der Ole Liese  
©Foto: Hilke Maunder

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

***Gut Panker in der Holsteinischen Schweiz lädt gestresste Städter zu einer besonderen Festtagsauszeit ein: Der familiäre Weihnachtsmarkt der hier ansässigen Künstler und Einzelhändler findet am 20. und 21. Dezember 2014 statt. Die Gastgeber des frisch mit einem Michelin-Stern ausgezeichneten Restaurants 1797 und des Hotel Ole Liese haben zudem mehrere Arrangements zum Jahreswechsel aufgelegt. Weitere Informationen und Buchungen über [www.ole-liese.de](http://www.ole-liese.de) oder telefonisch unter 04381-90690.***

Gut Panker, 18. November 2014 – Das mehr als 500 Jahre alte Gut Panker in Ostholstein - unweit der Ostsee an der Hohwachter Bucht - stellt auch in der kalten Jahreszeit eine ideale Adresse für gemütliche und erholsame Urlaubstage dar. Von Hamburg nur eineinhalb, von Hannover drei und von Berlin knapp dreieinhalb Auto-Stunden entfernt bietet das Gut attraktive Veranstaltungen wie den Weihnachtsmarkt sowie Silvester-Arrangements für Genießer.

### **Weihnachtliche Idylle zwischen historischen Gebäuden**

Am 20. und 21. Dezember 2014 öffnet jeweils von 12.00 bis 18.00 Uhr der Weihnachtsmarkt auf Gut Panker. Im malerischen kleinen Ort mit seinem barocken Herrenhaus, der Kapelle, einem mächtigen Torhaus, alten Wirtschafts- und Wohngebäuden und Ställen, der sich seit mehr als einem Jahrzehnt als Ort für kreative Vielfalt etabliert hat, können sich Besucher mit ganz individuellen und hochwertigen Geschenken für das nahe Weihnachtsfest eindecken.

Zum Jahreswechsel bietet die Ole Liese, die mit ihrem Restaurant 1797 frisch mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurde, gleich zwei Arrangements für Genießer:

#### **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)



## PRESSEINFORMATION

„Fürstlich ins neue Jahr 1797“ sowie „Fürstlich ins neue Jahr Ole-Liese“. Im Mittelpunkt stehen dabei die beiden Restaurants des Hauses: das Gourmet-Restaurant „1797“, das in stilvollem Ambiente eine aufwendige, moderne deutsche Küche kredenzt, sowie das „Restaurant Ole-Liese“ mit bodenständigen, unkomplizierten Gerichten aus überwiegend norddeutschen Produkten.

Im Arrangement „Fürstlich ins neue Jahr 1797“ beispielsweise sind drei Übernachtungen im Doppelzimmer mit Landhausfrühstück, eine Flasche Mineralwasser und Obst bei Anreise sowie die freie Saunanutzung mit Leihbademänteln und Puschen enthalten. Darüber hinaus sind ein Fünf-Gänge-Menü im „Restaurant 1797“ sowie ein dreigängiges Menü im „Restaurant Ole-Liese“ inklusive. Außerdem gehören ein Winterspaziergang am 30. Dezember mit Eintopf und Getränk sowie Tee, Kaffee und hausgemachter Kuchen am 31. Dezember in der Kaminhalle zu den Leistungen. Den Jahreswechsel erleben die Gäste beim Sechsgänge-Silvestermenü inklusive Champagner-Empfang. Das Paket ist ab 530 Euro pro Person buchbar und gültig für den Reisezeitraum 29. Dezember 2014 bis zum 01. Januar 2015.

Fans der rustikalen norddeutschen Küche kommen beim Arrangement „Fürstlich ins neue Jahr Ole-Liese“ zum Preis ab 489 Euro pro Person mit verschiedenen Leistungen auf ihre Kosten.

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).

### Zur Ole Liese / Gut Panker

In romantischer Gutsherrenambiente nahe der Hohwacher Bucht an der Ostsee nächtigen die Gäste von Birthe und Oliver Domnick, die das Hotel-Restaurant Ole Liese seit über sieben Jahren betreiben. Das modern ausgestattete Hotel-Restaurant, das aus dem 18. Jahrhundert stammt und nach dem Lieblingsreitpferd des Fürsten von Hessenstein benannt ist, gehört gemäß renommierten Fachzeitschriften, Hotel- sowie Restaurantführern zu einem der besten Häuser in Europa. Das über 500 Jahre alte Gut mit seinen 80 Einwohnern ist noch heute im Besitz der Familie von Hessen. Neben dem von der Familie von Hessen privat bewohnten barocken Herrenhaus können Schlosskapelle, Torhaus, alte Wirtschafts- und Wohngebäude, das Trakehnergestüt Panker sowie kleine Ladengalerien mit Antiquitäten, Designobjekten und –möbeln sowie Kunsthandwerk und Literatur besichtigt werden.

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. Die Zimmerpreise starten ab 119 Euro pro Zimmer und Nacht mit freiem Parken, WLAN und Frühstück.

### 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)