

## PRESSEINFORMATION

### Frühstückshotel Eickstädt: Frühstücksraum und Deluxe-Zimmer in neuem Design

#### Stilvolles Ambiente in St. Peter-Ording



Mit individuellem Service, persönlicher Atmosphäre und stilvollem Ambiente möchten die Gastgeber Anne und Bernd Becker ihren Gästen ein unvergessliches Urlaubserlebnis ermöglichen. Passend zu diesem Motto sind der Frühstücksraum und die drei Deluxe-Doppelzimmer mit viel Liebe zum Detail neu eingerichtet. Deluxe-Doppelzimmer ab 119 Euro inklusive Vitalfrühstück buchbar – weitere Informationen und Buchungen unter <http://www.hotel-eickstädt.de>

St. Peter-Ording, 31. Mai 2012. Was gibt es Schöneres als morgens vom Duft frisch aufgebrühten Kaffees geweckt zu werden und bei einem ausgiebigen Frühstück knusprige Brötchen, frisches Obst sowie viele weitere Leckereien zu genießen? Urlauber, die Komfort mit individueller Note kombiniert mit geschmackvollem Ambiente schätzen, sind im privat geführten Frühstückshotel Eickstädt an der Nordsee genau richtig. Das Frühstückshotel Eickstädt liegt sehr ruhig am Kiefernwald, aber zentral im Herzen des Nordseeheilbades [St. Peter-Ording](#).

#### Individuelles Wohlfühlpaket

Im neu gestalteten Frühstücksraum werden die Gäste mit verschiedenen Frühstücksvariationen verwöhnt. Dabei macht das Frühstückshotel seinem Namen alle Ehre: Vital-, Langschläfer-, Gourmet- oder Businessfrühstück bieten für anspruchsvolle Genießer, Langschläfer oder Geschäftsreisende das jeweils passende Arrangement. Allein 20 verschiedene Brötchensorten stehen zur Auswahl. Frische Eier direkt vom Hühnerhof Mommsen um die Ecke und leckere Obstsalate mit hochwertigem Obst der Saison runden das Angebot ab. Neben einer großen Auswahl an typisch nordischen Leckereien und vielen weiteren Köstlichkeiten bietet das Hotel auf Anfrage auch lactose- und glutenfreie Produkte an. Frühstück gibt es bis 12 Uhr mittags, für Langschläfer nach Anmeldung sogar bis 14 Uhr.

#### Deluxe-Doppelzimmer mit extra viel Platz

In den neu gestalteten drei Deluxe-Doppelzimmern wohnen Gäste besonders komfortabel. Die Räume bieten extra viel Platz und verfügen teilweise über Balkon. Ein geräumiges Bad mit Dusche und Badewanne tragen zum Wohlbefinden bei. Eines der neu arrangierten Zimmer begeistert durch seinen puren, modernen Stil. Weiß lackierte Möbel runden das schicke, frische Ambiente ab.

## PRESSEINFORMATION

Das Hotel ist in den Tönen Rot, Braun und Beige gehalten. Das angenehme Flair des Hauses wird durch lichtdurchflutete Räume behaglich untermalt und bietet viel Platz zum Wohlfühlen und individueller Urlaubsgestaltung. Alle 30 individuell eingerichteten Zimmer verfügen über ein Einzel- oder Doppelbett, Telefon, einen Flachbildschirm-Fernseher und ein Badezimmer mit Fön, Dusche und WC.

Den Gästen steht außerdem ein malerischer Wohlfühlgarten zur Verfügung, der viel Platz zum Verweilen bietet. Die großen Strandkörbe in ruhiger Umgebung laden zum Entspannen bei einem guten Buch ein. Wenn dann der kleine Hunger kommt, können sich die Gäste feine Snacks (während der Rezeptionszeiten) und erfrischende Getränke (Selbstbedienung) holen.

Eingebettet in das Unesco-Weltnaturerbe Wattenmeer bietet St. Peter-Ording eine einmalig schöne Landschaft mit einem wunderbaren Sandstrand, Salzwiesen, Dünen, Wald und natürlich dem gesunden Nordseeklima. Zahlreiche Ausflugsziele und Sportangebote in der Umgebung machen das Hotel zu einem besonderen Urlaubsdomizil. Beim Arrangement „AKTIV Entdecken“ können Urlauber sich im Strandsegeln versuchen oder beim Arrangement „INDIVIDUELL Genießen“ St. Peter-Ording mit dem Fahrrad erkunden. Fahrräder können für sechs Euro pro Tag und Fahrrad direkt am Haus geliehen werden, Kinderfahrräder werden nach Vorbestellung bereit gestellt. Für Golfspieler gibt es eine Ermäßigung auf das Greenfee im nahegelegenen Nordseegolfclub.

Weitere Informationen sind auf der Internetseite [www.hotel-eickstädt.de](http://www.hotel-eickstädt.de) abrufbar.

Bildunterschrift: Der neue moderne Frühstücksraum im Hotel Eickstädt in St. Peter-Ording. © Foto: Hotel Eickstädt, hochauflösendes Bild auf Anfrage [info@primo-pr.com](mailto:info@primo-pr.com)