

Ab in den Süden

Entdecken Sie Potsdams Sonnenseite und genießen Sie die umliegenden Seen und spanische Spezialitäten.

Inklusivleistungen:

- 2 x Übernachtung inklusive Frühstücksbuffet
- 2 x mediterranes Sommermenü am Abend
- 1 x Glas Sangria zur Begrüßung
- 1 x Eintritt in eines der Strandbäder in der Umgebung

119,00 € pro Person im Doppelzimmer

139,00 € pro Person im Einzelzimmer

Radler Tage

Erleben Sie auf modernen Rädern und gut ausgebauten Strecken die Schönheit des Havelseen-Gebietes mit dem Fahrrad.

Inklusivleistungen:

- 2 x Übernachtung inklusive Frühstücksbuffet
 - 1 x Radler-Lunchpaket
 - 1 x Leihfahrrad & Kartenmaterial
 - 1 x Wahl-Hauptgericht im Restaurant Mathilde
- 109,00 € pro Person im Doppelzimmer
129,00 € pro Person im Einzelzimmer
Zusatznacht ab 39,00 € pro Person im Doppelzimmer



GreenLine Hotel Landhaus Geliti

Wentorfstraße 2
14548 Schwielowsee/OT Geltow
Tel. +49(0)3327-597-0
Fax +49(0)3327-597-100
www.geliti.de
E-Mail: kontakt@geliti.de

Kulinarische Highlights im GreenLine Landhaus Geliti





Ab sofort: Jeden Freitag

BBQ-Buffet mit Spezialitäten vom Holzkohlegrill

Wöchentlich wechselnd: spanisch, italienisch, texanisch, deutsch. Aber immer mit feinen Salaten, köstlichen Saucen und einem herrlichen Dessert.

Pro Person: 18,00 €

Juni 2010

Werderaner Früchte

Ob als Cocktail am Abend oder als Kuchen am Nachmittag. Wir versüßen Ihren Aufenthalt auf unseren sommerlichen Terrassen oder in unserem gepflegten Garten mit Früchten aus der Umgebung.

Juli 2010

Frische Pfifferlinge

Wir servieren Ihnen Pfifferlinge in Rahmsoße mit Semmelknödeln oder als Beilage zu regionalen Fleisch- und Fischgerichten. Für den kleinen Appetit oder den großen Genießer.

August 2010

Steaks & Salat

Die ideale Sommerkombination! Dazu reichen wir erlesene Weine oder kühle Biere auf unserer Terrasse.

Juli & August 2010

Spanischer „Open Air“ Kochkurs

Bereiten Sie mit unserem Küchenchef klassische spanische Gerichte zu. Genießen Sie einen Sommertag bei Tapas, Salsas, Grillspezialitäten und herrlich fruchtigen Weinen aus Spanien. Wie es funktioniert, zeigt Ihnen unser Küchenteam in lockerer Atmosphäre auf unserer Teichterrasse.

Termine

Sonntag, 11. Juli 2010

Sonntag, 25. Juli 2010

Sonntag, 29. August 2010

jeweils 15.00 Uhr

Pro Person: 80,00 € inkl. Getränke

(Anmeldung erforderlich)

September 2010

Havelländer Fischspezialitäten

Genießen kulinarische Genüsse direkt aus den umliegenden Gewässern. Ob gegrillt, gedünstet, gebraten oder pochiert - ein gesundes Highlight für Freunde der leichten Küche.