

Pressemitteilung

**Weihnachtslunch im BEECH Resort Fleesensee:
Festlich schlemmen mit Familie und Freunden am 1. Weihnachtsfeiertag**

- Lunchbuffet „Weihnachtsduft“ am 25. Dezember 2024 von 12:00 bis 14:00 Uhr
- Vorspeisen, Hauptgänge und Desserts – inklusive Begrüßungssekt oder Saft
- Attraktive Preise für Kinder; kostenlos für Kleinkinder unter 2 Jahren

Fleesensee, 10.12.2024 – Weihnachten ist die Zeit der Rituale, des Zusammenseins und der Freude im Kreise der Liebsten. Was könnte schöner sein, als dieses besondere Fest mit einem genussvollen kulinarischen Erlebnis zu krönen? Das Restaurant Landhus im BEECH Resort Fleesensee lädt am 1. Weihnachtsfeiertag, dem 25. Dezember 2024, von 12:00 bis 14:00 Uhr zu einem festlichen Weihnachtslunch ein, das Groß und Klein begeistern wird.

Unter dem Motto „Weihnachtsduft“ erwartet die Gäste ein liebevoll zusammengestelltes Buffet voller kulinarischer Highlights. Der Genuss beginnt mit einer Auswahl an raffinierten Vorspeisen, wie einer cremigen Maronensuppe mit Gewürzschäum und Croutons, heimischem Katenschinken, der von marinierten Pilzen begleitet wird, oder einem zarten Tafelspitz-Carpaccio mit Linsen-Vinaigrette. Feldsalat mit Ziegenkäse und Brombeerdressing sowie gegrillte Scampi auf einem Rucola-Gemüsesalat mit Aioli runden das Angebot ab. Zusätzlich lädt eine großzügige Salatbar mit verschiedenen Dressings und Toppings zu eigenen Kreationen ein.

Für den Hauptgang stehen abwechslungsreiche Gerichte bereit, die jeden Geschmack treffen. Von Kabeljau, der im Gewürzsud auf einem Bett aus getrüffeltem Lachsgemüse serviert wird, über Rinderbraten in Lebkuchensauce mit Walnusswirsing bis hin zu zarter Maishähnchenbrust auf Ofenkürbis und vegetarischen Steinpilzravioli mit frischem Rucola. Ergänzt wird dieser Weihnachtsschmaus durch Beilagen wie Wildreis, Semmelknödel, Schupfnudeln und Kartoffelklöße.

Den krönenden Abschluss bilden verführerische Desserts, darunter karamellierter Kaiserschmarrn mit Apfelkompott, eine aromatische Punschcreme mit Mandarinen-Pistaziensalat sowie eine Auswahl an frischem Obst und feinen Käsesorten.

Der festliche Weihnachtslunch kostet 41,50 Euro pro Person und beinhaltet ein Glas Sekt oder Saft zur Begrüßung. Kinder von 7 bis 12 Jahren speisen für 25 Euro, während Kinder zwischen 3 und 6 Jahren für 10 Euro dabei sein können. Für die Kleinsten unter 2 Jahren ist der Lunch kostenfrei.

Fleesensee Feriendorf GmbH

BEECH Resort Fleesensee · Am Kalkberg 1 · 17213 Göhren-Lebbin · Telefon: +49 (0) 39932 80 300
Mail: info@beechresort-fleesensee.com · Web: beechresort-fleesensee.com

Presseanfragen an:
E-Mail: marketing@fleesensee.de

BEECH

RESORT

FLEESEENSEE

Das **Restaurant Landhus** bietet den perfekten Rahmen, um das Weihnachtsfest rundum zu genießen. Reservierungen werden empfohlen – sichern Sie sich frühzeitig Ihren Platz für einen genussvollen Weihnachtslunch unter Tel.: 039932 / 80300.

Weitere Infos unter <https://beechresort-fleesensee.com/weihnachtslunch/>.

Über das BEECH Resort Fleesensee

Das BEECH Resort Fleesensee, eingebettet in die malerische Mecklenburgische Seenplatte, ist das ideale Urlaubsziel für Familien. Mit modernen Apartments, vielseitigen Restaurants, einem abwechslungsreichen Kinderprogramm und einem Erlebnisbad lädt das Resort zum Wohlfühlen und Erleben ein. Die verschiedenen Restaurants bieten eine große Auswahl an Buffet- und à-la-carte-Gerichten und ermöglichen es Gästen, ganz nach ihrem Geschmack zu schlemmen oder im Apartment selbst zu kochen. Ein besonderes kulinarisches Highlight ist die Kooperation mit „Le Petit Chef“, einem spektakulären Fun Dining Event mit dem kleinsten Koch der Welt, bei dem raffinierte 3D-Animationen auf den Teller gezaubert werden.

Pressestelle:

LOTTMANN Communications
Petra Schildbach
Grafenberger Allee 32 | 40237 Düsseldorf
t: +49 (0) 172 296 47 46
m: ps@lottmann-communications.de
w: www.lottmann-communications.de

Fleesensee Feriendorf GmbH

BEECH Resort Fleesensee · Am Kalkberg 1 · 17213 Göhren-Lebbin · Telefon: +49 (0) 39932 80 300
Mail: info@beechresort-fleesensee.com · Web: beechresort-fleesensee.com

Presseanfragen an:
E-Mail: marketing@fleesensee.de