PRESSE-MITTEILUNG

**Dorf am See – Seehotel Niedernberg:  
Frost- und Faschings-Flucht: Winter-Ibiza-Party am 22. Februar**

**Niedernberg, März 2020.** Das Dorf am See – Seehotel Niedernberg hat den Brunch neu erfunden und das klassische Buffet abgeschafft. Der neue Champagner-Brunch in der Orangerie setzt stattdessen auf die neu geschaffene Live-Dorfküche, bei der die Speisen – Breakfast und auch Lunch – größtenteils frisch vor den Gästen an verschiedenen Stationen zubereitet werden. Los geht das neue Konzept ab Mai und setzt sich dann, meist sonn- und feiertäglich, fort. Auch die Zeiten haben sich geändert: Geschlemmt werden kann von 12.00 bis 15.30 Uhr. „Wir möchten weg vom klassischen Brunch, wo die Gäste nur zwei Stunden Zeit haben“, so Karina Kull, Direktorin im Dorf am See „Essen sollte man genießen – in Ruhe und mit allen Sinnen. Deshalb haben wir uns für diese Brunch-Variante entschieden, die ein einzigartiges Erlebnis verspricht.“ Darüber hinaus wurden das Niveau und die Vielfalt der Speisen noch weiter angehoben, für die das Team um Küchenchef Miguel Wagner mit erfahrener Hand garantiert. Die Teilnahme am klassischen Brunch kostet aktuell 42 Euro, an Feiertagen 55 Euro (Getränke eingeschlossen) pro Person, am neuen Champagner-Brunch 69 Euro pro Person – hier ist darüber hinaus ein Glas des edlen Tropfens inklusive.

**Die nächsten Brunch-Termine:**

10. April (Karfreitag): Fischbuffet, 12. April (Ostersonntag), 13. April (Ostermontag), 1. Mai: Champagner-Spargelbrunch, 10. Mai (Muttertag): Champagner-Spargelbrunch, 21. Mai (Christi Himmelfahrt): Champagnerbrunch, 31. Mai (Pfingstsonntag): Champagnerbrunch, 1. Juni (Pfingstmontag): Champagnerbrunch, 11. Juni (Fronleichnam): Champagnerbrunch

Tischreservierungen für den Brunch im Restaurant „Rivage“ werden telefonisch unter 06028-999-0, per E-Mail an info@seehotel-niedernberg oder online unter www.seehotel-niedernberg.de entgegengenommen.  
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*Etwa eine halbe Autostunde südöstlich von Frankfurt am Main, an einem See zwischen Aschaffenburg und Miltenberg, liegt das* ***Dorf am See – Seehotel Niedernberg****. In sieben architektonisch individuell gestalteten Gästehäusern sind 80 Zimmer und Suiten, meist mit Seeblick, untergebracht. Unter dem Motto „Franken schaut gen Süden“ wird im Restaurant „Rivage“ mit seinem kleinen Ableger „Don Giovanni“ eine gehobene, fränkisch verwurzelte und mediterran inspirierte Küche serviert. 13 Tageslicht-Veranstaltungsräume von 22 bis 150 Quadratmeter und ausgestattet mit moderner Technik stehen zur Verfügung. Darüber hinaus bietet das Dorf am See für private und geschäftliche Feierlichkeiten oder Events weitere Räumlichkeiten mit individuellem Charakter an, die vom großen Wintergarten „Orangerie“ über den Panoramasaal „Seeblick“ und das rustikale Blockhaus bis hin zum Bootshaus auf der hoteleigenen Insel reichen. Während der Sommermonate hat der „BeachClub“ mit Sandstrand und Bootshaus geöffnet. Ganzjährig finden zahlreiche Events statt, die auf individuelle Bedürfnisse hin maßgeschneidert werden können. Für Entspannung und Erholung sorgt die „vitalOase“ mit Wellness-Bereich, Beauty-Anwendungen, Hallenbad, kleiner Saunalandschaft, beheiztem Außenpool und Blocksauna.*

**Bildmaterial:** Die Pressemitteilung sowie Bildmaterial sind unter <https://max-pr.eu/archives/18544> abrufbar.

**Adresse:** Seehotel Niedernberg, Leerweg, 63843 Niedernberg, Telefon 0 60 28-999-0, Fax: 0 60 28-999-22 22, E-Mail: [info@seehotel-niedernberg.de](mailto:info@seehotel-niedernberg.de), Internet: [www.seehotel-niedernberg.de](http://www.seehotel-niedernberg.de/)

**Pressekontakt**: max.PR, Sabine Dächert, Am Riedfeld 10, D-82229 Seefeld, Telefon: +49-(0)89 52-9 17 44 16, E-Mail: [daechert@max-pr.eu](mailto:daechert@max-pr.eu), Internet: [www.max-pr.eu](http://www.max-pr.eu/)