



Magasinet  
**Bandholm  
Hotel**

**LOLLANDS  
SKATKAMMER**

*Ost, kirsebærvin  
og øl i verdensklasse*

**HØJT TIL HIMLEN  
OG FRED I SJÆLEN**

*Wellness, natur og  
tid til fordybelse*

GOURMET | WELLNESS | FESTER | OPLEVELSER | BUSINESS | NATUR | SMAG

WWW.BANDHOLMHOTEL.DK



# Indhold

4	STJERNESTØV I STUERNE OG GLIMT I ØJET
8	SKÅL FOR LOLLAND
10	KNUTHENLUND PÅ VERDENSKORTET
12	KOKKEN, KÆRLIGHED OG KRYDDERIER
14	NAOMI FOUCHÉS CHOKOBEDE
16	HOLD DIT NÆSTE MØDE PÅ BANDHOLM HOTEL
17	MOD NYE HORISONTER
18	LIVETS GYLDNE ØJEBLIKKE
20	TRÆK STIKKET I DEN LOLLANDSKE RO
22	FEST, FARVER OG FJERNE HIMMELSTRØG
24	EN GASTRONOMISK BID AF LOLLAND
26	VINBUTIK I NYE KLÆDER
28	KIRSEBÆRVIN FRA DEN LOLLANDSKE RIVIERA
30	GOLFBANER OG GREENFEE I BAGHAVEN
31	UD I DET GRØNNE
32	SAFARI MED DE VILDE DYR
33	DET GODE SELSKAB
34	PLUG AND PLAY PÅ BANDHOLM HOTEL



## NAOMI FOUCHÉS CHOKOBEDE

*Rødbedecannelloni med chokolade,  
rom og hasselnød*



## LIVETS GYLDNE ØJEBLIKKE

*På Bandholm Hotel kan du fejre livets store  
fester i eventyrlige og smukke rammer*



## TRÆK STIKKET I DEN LOLLANDSKE RO

*Få ny energi med wellness  
på Bandholm Hotel*



# Velkommen til Magasinet BANDHOLM HOTEL

*På Bandholm Hotel banker vores hjerte for det søde liv. Vi gør os umage, og med Magasinet Bandholm Hotel har vi taget et stort skridt for at give dig en ekstra bid af det naturskønne, gastronomiske og idylliske Lolland-Falster*

*J* magasinet kan du læse om de smukke golfbaner, Knuthenborg Safaripark med vilde dyr, og hvordan du hjemmefra kan planlægge et besøg i naturen med appen Naturlandet Lolland-Falster. Du kan også komme med til det økologiske landbrug Knuthenlund med fritgående dyr, berømte oste samt egen mølle og mejeri.

Vi har også talt med bryggeren Constantin Förtner fra Krenkerup Bryggeri, som brygger øl på naturlige råvarer, samt besøgt Frederiksdal Gods, der fortryller smagsløgene med kirsebærvin. Drømmer du om middelhavsstemning, kan du læse om butikken 2010 Vin og Velsmag i Maribo, som er flyttet i nye lokaler med italiensk charme, smagsprøver og delikatesser.

## EN SMUK KULISSE

På Bandholm Hotel står vi klar, når du er mæt på oplevelser og trænger til at slappe af. Her kan du oplade din Tesla, mens du spiser frokost, overnatter, slapper af i wellness-

området eller med en drink foran pejsen. På Bandholm Hotel løber den magiske stemning langs væggene, og du føler dig straks hjemme med lysekroner, friske blomster og håndtrykte tapeter, som en smuk og eksklusiv kulisse. Her kan du få store kulinariske oplevelser, og i magasinet fortæller vores chefkok Naomi Fouché, hvordan hun tryller med lollandske råvarer og kærlighed i køkkenet.

## VI SPIDSER ØRER

Bandholm Hotel blev i 2017 kåret til Danmarks bedste hotel, men vi spidser fortsat ører, når vores gæster taler. Vi ved, at vi altid kan blive lidt bedre, og vi åbner dørene til en oase, hvor du får hotellets sjæl helt ind under huden.

Vi håber, at du vil læse vores magasin med velbehag. Vi har gjort os umage, og vi står klar med åbne arme, store smil og glimt i øjnene.

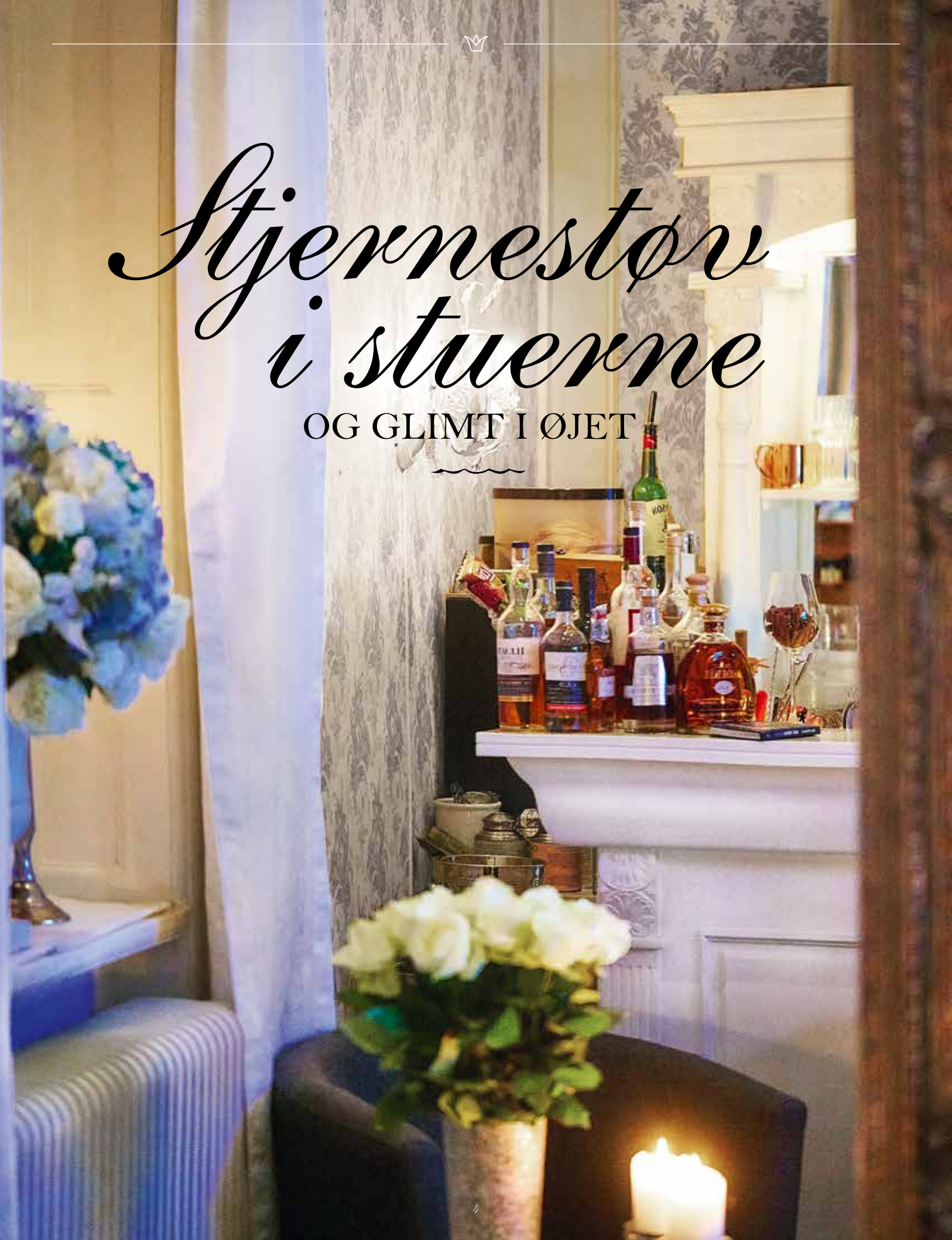
## Velkommen til Magasinet Bandholm Hotel.

*Joseph Kristiansen, hoteldirektør*



# *Stjernestøv i stuerne*

OG GLIMT I ØJET





*Bag den hvide facade på Bandholm Hotel gemmer sig en fortryllende verden af håndtrykte tapeter, lysekroner og komfortable senge. Her er højt til himlen, magi og plads til fordybelse*

Lidt tilbagetrukket og alligevel midt i byen ligger Bandholm Hotel med sin hvide facade. Som en ægte majestæt står hotellet og nejer venligt i vinden. Her er stille, bortset fra fuglekvidder, bølgerne der bruser og en enkelt bil, som triller forbi.

På Bandholm Hotel står døren altid lidt på klem. Indenfor venter en indretning med magi og stjernestøv i stuerne. Her er håndtrykte tapeter, store lamper, lysekroner, bløde tæpper på gulvene og knitrende ild i pejsen. På Bandholm Hotel har de begge ben på jorden, og alligevel svæver de rundt for at give gæsterne den perfekte oplevelse.

„Vi gør os umage på Bandholm Hotel. Det er afgørende, at vores gæster har det godt og føler sig tilpasse, når de besøger os. Vi har brede smil og lytter til kundernes ønsker.

Vi sætter overliggeren højt, og vi går ikke på kompromis med noget,“ forklarer Joseph Kristiansen, hoteldirektør på Bandholm Hotel.

#### HISTORIENS VINGESUS

Det ville vælte ud med historier, hvis de tykke mure på Bandholm Hotel kunne tale. Hotellet kan spores helt tilbage til 1886, hvor den nuværende hovedbygning blev opført. Dengang ejede Knuthenborg Gods hotellet og en stor del af byen Bandholm. I byens storhedstid var der både banker, skræddere, købmænd og to hoteller i den lollandske landsby.

„Bandholm Hotel har altid været en del af Bandholm by, hvor havnen var det naturlige knudepunkt. I midten af 1800-tallet var der liv og glade dage i byen, hvor der var >



› meget transport i havnen med korn og andre landbrugsvarer. Det har været med til at give byen og hotellet en helt særlig identitet,” fortæller Joseph Kristiansen.

### ÅRET RUNDT

I dag er der mindre aktivitet i Bandholm, og alligevel er det som om, at byen har en særlig kant. En speciel charme som gemmer sig bag de gule bindingsværkshuse, i det lille ishus ved havnen og i magien, der opstår, når du stikker næsen indenfor på Bandholm Hotel. Her leves livet med lidt ekstra krydderi både sommer og vinter.

„Om sommeren lever vi livet udenfor, og der er udekøkken, vin på terrassen og snak til langt ud på natten i de hvide pagodetelte i haven. Om vinteren slår gæsterne sig ned i de bløde stole foran pejsen, drikker kaffe og måske en lille én, eller de lader op i vores wellness-afdeling. Vi er et åndehul, hvor du kan få ny energi året rundt,“ siger Joseph Kristiansen.

### SOV SØDT OG BLØDT

Når gæsterne overnatter på Bandholm Hotel, foregår det med pomp, pragt og plads til fordybelse. De 40 værelser emmer af romantik og luksus og hver har sin egen indretning. Her er plads til at kigge hinanden dybt i øjnene, forene business og fornøjelser eller have golfkøllerne med i bagagen.

„På Bandholm Hotel bor mange typer gæster. Værelserne har forskellig indretning, og du kan sove med komfort og luksus på alle vores værelser. Som gæst føler du dig hensat til en anden tid, og her er ro og plads til at læse bøger, sove længe, bade i havet og lade blikket hvile på horisonten eller naturen på den anden side af vinduet,“ forklarer Joseph Kristiansen.

### DANMARKS BEDSTE HOTEL

Tilbage står majestæten af Bandholm og smiler til gæsterne. Hotellet blev i 2017 kåret til Danmarks bedste hotel, og glimtet i øjet er da også tydeligt for enhver, som indlogerer sig i de luksuriøse gemakker. På Bandholm Hotel er livet godt, og hotellet har en fintfølede evne til at tiltrække og lytte til gæsterne, som besøger det naturskønne Lolland-Falster. •





*„Om sommeren lever vi livet udenfor, og der er udekøkken, vin på terrassen og snak til langt ud på natten i de hvide pagodetelte i haven. Om vinteren slår gæsterne sig ned i de bløde stole foran pejsen, drikker kaffe og måske en lille én, eller de lader op i vores wellness-afdeling“*

*Joseph Kristiansen*





# SKÅL for Lolland

*På Krenkerup Bryggeri kan du forkæle smagsløgene  
med øl, der er brygget på rene råvarer*



...  
**KRENKERUP ØL**

På Bandholm Hotel kan du købe alle øllene fra Krenkerup Bryggeri i restauranten. Her kan du nyde en øl til maden, som afslutning på en dejlig dag foran pejsen eller på terrassen om sommeren.

...





*„Vores brygmetode giver en dansk kvalitetsøl på vand, malt, humle, gær og intet andet. Vi går meget op i kvalitet og den helt perfekte smag“*

*Constantin Förtner*



På Krenkerup Bryggeri er øl ikke bare øl. Her er smagen af malt og humle velvalgt, og sådan har det været, siden bryggeriet første gang slog dørene op den 12. august 2008.

Øl fra Krenkerup Bryggeri er brygget med dansk byg fra egne marker og omhyggeligt udviklet efter det bayerske Reinheitsgebot, som er en særlig tysk brygmetode, der stiller høje krav til rene råvarer uden E-numre, tilsætningsstoffer, konserveringsmiddel og enzymer.

„Vores brygmetode giver en dansk kvalitetsøl på vand, malt, humle, gær og intet andet. Vi går meget op i kvalitet og den helt perfekte smag,“ forklarer Constantin Förtner, som siden 2010 har været brygmester på Krenkerup Bryggeri.

#### TÅLMODIGHED OG TID

Han ved, hvad han taler om. Constantin Förtner kommer oprindeligt fra byen Bamberg i Tyskland med 80.000 indbyggere og 10 bryggerier. Interessen for øl startede her, og han er i dag uddannet brygmester ved Doemens Akademie og har brygget øl i Sydkorea, inden han kom til Krenkerup Bryggeri. Her har han været med til at integrere det moderne bryggeri i de historiske bygninger på Krenkerup Gods.

„Øl fra Krenkerup Bryggeri har helt særlige egenskaber, men det kræver tid, tålmodighed og de helt rigtige metoder. Bryggeriet har i dag 15 forskellige slags øl i sortimentet, hvor 6 er faste, mens resten skifter i løbet af året. Samtidig kan du også servere Krenkerup øl fra fad,“ fortæller Constantin Förtner og tilføjer:

„Vores øl har hver deres smag og karakter. Vores stout er for eksempel blød og fyldig med en let smag af kaffe og lakrids, og den er en naturlig ledsager på middagsbordet, mens vores forårsøl bobler af forårskådhed, og den er god til klassiske påskeretter og fredfyldte forårsdage i solen.“

#### GULD TIL DOPPEL BOCK

Selvom Krenkerup Bryggeri er et forholdsvis nyt bryggeri, fraholder det dem ikke fra at få hæder blandt de største. Krenkerup Doppel Bock blev allerede i 2012 kåret til Europas bedste Doppel Bock ved European Beer Star.

„Bock-øllens oprindelse kædes sammen med de bayerske munke, der bryggede og nød de fyldige øl under fasten. Vores Doppel Bock er en kraftig øl, som giver varme i kinderne gennem årets kølige måneder. Det er en øl med smag og styrke til helt særlige stunder,“ slutter Constantin Förtner. •



# KNUTHENLUND

## *på verdenskortet*



*Knuthenlund Gods er en gastronomisk og økologisk højborg med sunde dyr på marken og berømte oste i mejeriet*

*M*arker så langt øjet rækker, fritgående får, grise og køer, højt til himlen og plads til både mennesker og dyr. Knuthenlund Gods på Lolland er et paradis, hvis du har smag for økologi, sunde råvarer og glade dyr.

Susanne Hovmand-Simonsen er fjerde generation på godsset, og i 2007 trak hun i arbejdstøjet og omlagde produktionen på godset til økologi. Siden er det gået stærkt. I dag er Knuthenlund et af Danmarks største økologiske landbrug fordelt over 940 hektar på det flade og frodige Lolland. Knuthenlund Gods har i dag både eget mejeri, egen mølle samt en gårdbutik, hvor du kan købe de bedste produkter fra Lolland.

„Vi gør os umage med det, vi laver, og det håber vi, kunderne kan smage. Vi producerer både oksekød, charcuteri, pølser, mælk, lammekød, svinekød, ost og yoghurt. Sidste

skud på stammen er vores egen mølle, som åbnede i januar, hvor vi maler økologisk mel på stenkvarn,“ fortæller Susanne Hovmand-Simonsen og fortsætter:

„Vi springer over, hvor gærdet er højest. Vi producerer udelukkende økologiske fødevarer, og vi arbejder hele tiden på at øge biodiversiteten på vores marker til glæde for dyr og planter.“

### OST MED MEDALJER

Hun driver Knuthenlund Gods sammen med sin mand Jesper Hovmand-Simonsen, som er mejerist og kvalitetschef på mejeriet. De har papir på, at de har nogle af verdens bedste oste, som to år i træk har vundet guldmedaljer ved en stor konkurrence i Italien med 1000 osteproducenter fra hele verden. Dertil har flere oste vundet guld ved World Cheese Awards i England fem gange, hvor 3000 oste er under luppen.



## Smag på KNUTHENLUND

Bandholm Hotel serverer Knuthenlunds verdensberømte oste i restauranten. Her får du serveret den prisvindende fårebrie på en ostetallerken til dessert og på frokosttallerkenen. Derudover bruger de også mel, kød og mælkeprodukter fra Knuthenlund.



*„Vi springer over, hvor gærdet er højest. Vi producerer udelukkende økologiske fødevarer, og vi arbejder hele tiden på at øge biodiversiteten på vores marker til glæde for dyr og planter“*

*Susanne Hovmand-Simonsen*

„Det er godsets egen bestand af fritgående, økologiske malkefår og originale danske køer, der er udgangspunkt for produkterne i mejeriet. 150 dage om året græsser dyrene på Knuthenlunds marker, som er tilsået med krydderurter, hvilket er med til at give en fyldig og rund smag til mælken,“ forklarer Susanne Hovmand-Simonsen.

### MICHELIN PÅ VISIT

The Native Cooking Award er et andet stort arrangement, som sætter Knuthenlund på det gastronomiske verdenskort. Konkurrencen er skabt i samspil mellem Knuthenlund og anerkendte kokke, som dystes i madkunst baseret på traditionelt håndværk kombineret med lokale råvarer og ingredienser fra naturen.

„Siden 2012 har vi tiltrukket Michelinkokke fra det meste af Europa, og vi er stolte af, at The Native Cooking Award

i dag er blevet en af Danmark mest anerkendte kokkekonkurrencer. Konkurrencen tiltrækker både anerkendte kokke, madskribenter, foodies og andre med interesse for en international gastronomisk oplevelse,“ siger Susanne Hovmand-Simonsen

### TRÆK STIKKET

Trods de store ambitioner har Knuthenlund stadigvæk fundamentet solidt placeret i Lollands muld. Her kan du overnatte i skovløberhuset, drikke et glas friskmalket mælk i gårdcaféen eller gå en tur under trækroneerne i den nærliggende skov.

„Her må gæsterne gerne gå rundt på hele godsets område og besøge staldene med får, køer og grise. Både børn og voksne er velkomne til at trække stikket for en stund, få jord under neglene og frisk landluft i lungerne,“ slutter Susanne Hovmand-Simonsen. •



*„Vores gourmetmenu er en fantastisk oplevelse, hvor både stemningen, tjenerne og maden supplerer hinanden. Det er en storkulinarisk helhedsoplevelse, som pirrer og kæler for sanserne“*

*Naomi Fouché*





# KOKKEN, *kærlighed og krydderier*

*Naomi Fouché er køkkenchef på Bandholm Hotel. Under en ferie forelskede hun sig i hotellets charme, og i dag tryller hun i køkkenet med egnsretter og kulinariske overraskelser*



Det var kærlighed ved første blik, da Naomi Fouché første gang besøgte Bandholm Hotel i 2010. Her syv år senere er hun stadig vild med Bandholm Hotels helt specielle stemning, og hun kniber sig selv i armen, når hun bevæger sig rundt på sin arbejdsplads.

„Det er fantastisk, fordi her er en konstant dynamik og udvikling. Gæsterne fornemmer den røde tråd fra kælder til køkken og kvist. Vi vil hele tiden være lidt bedre, og derfor lytter vi enormt meget til vores gæster,“ forklarer Naomi Fouché.

## I PAGT MED NATUREN

Noget der til stadighed fascinerer Naomi Fouché er den rige natur på den solbeskinnede ø. „Jeg løber simpelthen aldrig tør for inspiration til nye gourmetretter,“ smiler køkkenchefen og tilføjer:

„Ud over de lokale, kulinariske traditioner, har vi nogle af verdens bedste fødevarer lige i nærheden, og vi har havet, skovene og markerne som stor inspirationskilde.“

I køkkenet tryller hun med forskellige smagsoplevelser og krydderier, som vækker sanserne hos gæsterne i restauranten, og hun lægger ikke skjul på sin passion for gode, naturlige og gerne lokalt dyrkede råvarer.

„Vi ser os selv om en del af en større helhed, hvor vi med respekt for naturen og for de mennesker, vi betjener, serverer mad, der både smager godt og er dyrket på en ansvarlig måde. Vi værdsætter det lokale islæt og kontakten med vores leverandører, hvor vi har en god dialog og et godt indblik i deres produktionsmetoder,“ forklarer Naomi Fouché.

## HELHEDSOPLEVELSE

En af hemmelighederne bag hotellets succes er den team spirit, som gennemsyner alle aspekter af hotellet, og som fornemmes i alt fra det varme smil ved modtagelsen til de overdådige gourmetmiddage.

„Vores gourmetmenu er en fantastisk oplevelse, hvor både stemningen, tjenerne og maden supplerer hinanden. Det er en storkulinarisk helhedsoplevelse, som pirrer og kæler for sanserne,“ siger Naomi Fouché og tilføjer:

„Det er kun gennem en disciplineret holdindsats og en god stemning blandt medarbejderne, at vi kan give vores gæster den perfekte gourmetoplevelse. Derfor er vi virkelig afhængige af hinanden. Det giver et stærkt sammenhold overalt på hotellet, og det tror jeg, gæsterne kan mærke.“ •



*Naomi Fouchés*

# Chokobede

RØDBEDECANNELLONI MED  
CHOKOLADE, ROM OG HASSELNØD



#### DEHYDRERET RØDBEDE:

- 250 g rødbede, hele
- 2 spsk. sukker og vand

Rødbeder koges hele i vand ca. 1 time, hvorefter de skrælles og blendes. Sukker blandes i og der tilsættes vand, så konsistensen er lind og helt glat – det skal evt. blendes igen.

Massen breddes ud på en lille silikonemåtte og lægges med lidt afstand i en dehydrator v. 50 grader til den er tør, men stadigvæk elastisk, det tager ca. 12-16 timer.

#### CHOKOLADESORBET (CIRKA 1 LITER):

- 375 ml vand (nr. 1)
- 200 g sukker
- 75 g bagekakao
- 1 knsp. salt
- 170 g chokolade 80%
- ½ tsk. vanillesukker
- 180 ml vand (nr. 2)

Sukker, kakao, salt og vand nr. 1 bringes i kog og simrer i 2 min. Tag af varmen og smelt chokoladen heri. Til sidst tilsættes vanillesukker og vand nr. 2, og massen blendes. Køles af og fryses på ismaskine.

#### ROMFROMAGE:

- 2 blade husblas
- ¼ liter piskefløde
- 2 spsk. sukker
- ¼ dl rom, vælg én med sødlige karamelnøter

Husblas lægges i blød i koldt vand. Rom og sukker blandes, og flødeskummen piskes til let skum.

Husblas smeltes over vandbad og afkøles let. Den smeltede husblas blandes med rom og sukker og vendes forsigtigt, men bestemt, i flødeskummen, så husblasen ikke når at stivne. Massen hældes i en sprøjtepose.

#### PYNT:

**Ristet hasselnød:** Tag hasselnøddeflager og rist let på en pande med den halve mængde sukker.

**Sukkersnirkler:** Tag et par spsk. sukker og smelt på lav varme i en lille gryde. Lad det køle lidt af, så det bliver trådet og kan køres rundt om en smal kagerulle med en ske.

#### SERVERING:

Dehydreret rødbede klippes ud og rulles om et rør eller skaftet af en tyk grydeske. Formen holdes forsigtigt, mens man sprøjter rom-fromage ind i rullen. Anrettes med chokoladesorbet, hasselnødder, flødeskum og brombær.



# *Hold dit næste møde på* **BANDHOLM HOTEL**

*På Bandholm Hotel kan du kombinere business med fornøjelser*



nsker du at holde møde eller konference i rolige omgivelser med naturen og havet uden for vinduet? Hos Bandholm Hotel kan du trække stikket for en stund og fordybe dig i din dagsorden, ny vinden eller nye netværk.

„Her går business og fornøjelser op i en højere enhed. Du kan holde møde i smukke omgivelser, smage mad fra lokale producenter fra Lolland og gå en tur i naturen,“ fortæller Joseph Kristiansen, hoteldirektør, Bandholm Hotel.

## **SLAP AF FORAN PEJSEN**

På hotellet er der mødefaciliteter med plads til 150 personer i den store sal, samt forskellige grupperum med plads til mellem 4 og 45 personer. Hotellet har for nyligt udvidet med et nyrenoveret conferencecenter, som ligger en lille gåtur fra hotellet i Knuthenborg Gods' gamle kontor. Her tilbydes 7 dejlige grupperum samt aktivitetsrum med pool, dart og bordfodbold.

På selve hotellet kan virksomheder og organisationer holde både korte møder og længere konferencer over flere dage.

Her er der mulighed for at holde møder i Salen, Glasstuen, Baren, VIP Loungen eller på terrassen en varm sommerdag.

„Når dagen går på hæld, kan gæsterne nyde en dejlig middag i vores smukke stuer, snuppe en drink eller en kop kaffe i hotellets bar eller lounge og slappe af foran pejsen. Om sommeren kan vi dække op på terrassen, som kun ligger få meter fra havet,“ forklarer Joseph Kristiansen.

## **TEAMBUILDING**

Hvis du er til oplevelser i naturen og teambuilding med dine kolleger, kan du også udforske Lolland fra Bandholm Hotel. Her kan du flyve helikopter over Smålandshavet eller svinge køllen på en af de mange golfbaner i nærheden.

„Naturen på Lolland er fantastisk, og I kan lave aktiviteter i naturen om dagen samt overnatte og spise middag på Bandholm Hotel om aftenen. Her er plads til alle, og vi står klar med hjælp til at planlægge alt fra vandski til en køretur i en hurtig Ferrari. Vi lytter til den enkelte virksomheds behov, og det er helt afgørende, at vores kunder er glade,“ slutter Joseph Kristiansen. •





# Mod nye HORISONTER

*Lolland-Falster er mere end wellness, velsmag og skøn natur.  
Det er også business og nye perspektiver*



Der åbner sig en helt ny verden, når Femern Bælt-tunnelen til Tyskland står klar. Om få år begynder byggeriet af den 18 kilometer lange sænketunnel i Rødby, som i fremtiden kommer til at skabe tusindvis af nye arbejdspladser og helt nye erhvervs muligheder på Lolland-Falster.

Erhvervsorganisationen Business Lolland-Falster får jævnligt henvendelser fra danske og udenlandske virksomheder, der overvejer at flytte til området på grund af de mange muligheder. Lolland-Falsters erhvervsliv er i vækst, og der tegner sig særligt nye perspektiver inden for landbrug og fødevarer samt industri og anlæg.

## EN HURTIG SNAK

I samarbejde med landsdelens to kommuner tilbyder erhvervsorganisationen en hurtig og effektiv service overfor nye investorer. I løbet af blot 72 timer kan

erhvervsorganisationen sikre, at interesserede tilflyttervirksomheder kommer i snak med relevante parter og lokale myndigheder. Dermed kan de hurtigt og nemt tage stilling til, om virksomheden skal slå rødder på Lolland-Falster.

## SMUKKE RAMMER

Business Lolland-Falster er landsdelens største erhvervsnetværk med over 400 medlemmer og står for ydelser til erhvervslivet og flere månedlige netværksarrangementer, hvor flere af dem foregår i idylliske rammer på Bandholm Hotel.

„Det er meget tilfredsstillende, at Lolland-Falster har et sted som Bandholm Hotel, der skaber rammerne for et vellykket arrangement. Her går vi aldrig fejl af kvaliteten,“ fortæller Mikkel Wesselhoff, adm. direktør for Business Lolland-Falster. • [www.businesslf.dk](http://www.businesslf.dk)



# *Livets gyldne* ØJEBLIKKE

*På Bandholm Hotel kan du fejre livets store  
fester i eventyrlige og smukke rammer*

**P**rinsessebryllup, fødselsdag, dåb, konfirmation, sølvbryllup eller gourmetmiddag med venner og familie. Livet er fyldt med gyldne øjeblikke, som du husker resten af livet. På Bandholm Hotel kan du fejre de store begivenheder i eventyrlige rammer med nærvær, hjerterum og tid til dine gæster.

„Vi er specialister i fester med eller uden overnatning. Vi har mange års erfaring, og vi skaber en fantastisk og mindeværdig fest, som du vil huske i mange år fremover,“ for-

klarer Anna Bruhn, Event Manager og Wedding Planner hos Bandholm Hotel.

## **EVENTYRLIGE RAMMER**

Hotellens magiske og smukke indretning sætter rammerne for festerne på Bandholm Hotel. Her skaber havudsigten, lysekronerne, de lyse lokaler, levende lys og friske blomster en speciel romantisk atmosfære. „Der er skruet op for stemningen i alle hjørner og kroge af hotellet, når der er fest. Vores smukke lokaler er også velegnede til de helt



*„Vi er eksperter i fester. Vi kommer med forslag, og vi tager os tid til at lytte til gæsternes behov, så de får alle drømmene opfyldt på Bandholm Hotel“*

*Anna Bruhn*

store gallaarangementer, hvor udsmykningen er helt unik fra stolekjoler og loftpynt til pompøse blomstersatser samt udsøgt elegant bordpynt,” uddyber Anna Bruhn.

#### **SAMMEN FOR ALTID**

Der afholdes mange bryllupper på Bandholm Hotel, hvor en del brudepar ønsker at fejre kærligheden i de romantiske rammer. Her lytter Anna intenst til brudeparrets ønsker, så de får den helt perfekte fest.

„Ved et bryllup fejrer vi kærligheden mellem to mennesker, som er det smukkeste i verden. Det er en dag i romantikkens tegn, som brudeparret vil huske for altid. Vi sørger for en bryllupsfest med fantastisk service, hjertelighed og præcision,“ forklarer Anna Bruhn og tilføjer „Her går drømmen i opfyldelse, og du kan slappe af og nyde din fest, mens vi sørger for det hele.“

#### **KRÆSNE SMAGSLØG**

Maden er et andet vigtigt punkt, når der er fest. På Bandholm Hotel er hotellets køkken berømt for de overdådige festmiddage og lækre festkager. Her tilbereder de en festmenu specielt efter gæsternes ønsker, eller gæsterne kan vælge en gourmetmenu med tilhørende vin.

„Bandholm Hotel er kendt for lokalinspireret gastronomi i høj kvalitet, med de bedste af egnens råvarer. Køkkenchef Naomi Fouché og hendes team står klar til at levere festmad og vine, som kildrer selv de mest kræsne smagsløg,“ siger Anna Bruhn og fortsætter:

„Vi er eksperter i fester. Vi kommer med forslag, og vi tager os tid til at lytte til gæsternes behov, så de får alle drømmene opfyldt på Bandholm Hotel.“ •



„Det er en oplevelse uden sammenligning, hvor du kommer ud på den anden side med en helt ny gnist i krop og sind“

Naomi Kristiansen

# TRÆK STIKKET *i den lollandiske ro*

*Få ny energi med wellness på Bandholm Hotel*

**G**lem mailen, mobilen og nyhederne for en stund. På Bandholm Hotel kan du trække vejret helt ned i maven og få frisk luft på øverste etage. Allerede når døren til wellness-afdelingen åbner sig, luller den lollandiske stilhed dig til ro.

Her er spabad udenfor og indenfor, hvor du kan slappe af i varmen og glemme alt om hverdagens stress og jag. Tag din mand, kæreste, mor eller veninde under armen og pust ud, mens du bliver forkælet fra inderst til yderst.

„Vi har både spa- og massagebehandlinger, hvor du får stress ud af kroppen samt ny velvære og energi. Vi tilbyder både

behandlinger for par og enkeltpersoner,“ forklarer Naomi Kristiansen, kosmetolog og spa-terapeut hos Bandholm Hotel.

## **NED MED SKULDRENE**

I Bandholm Wellness kan du for eksempel prøve en Luxus Darphin ansigtsbehandling eller en frugtsyrebehandling, der er effektiv til at behandle uren, fedtet eller skjoldet hud. Hvis du har stress, ømhed og smerter i kroppen, er der hjælp at hente med en Full Body Service, som er en effektiv og lindrende dybdemassage, der hjælper mod spændinger.

„Vores erfarne behandler påvirker triggerpunkterne, som hjælper kroppen af med affaldsstoffer og spændinger.



Behandlingen aktiverer kroppens egen evne til at restituere og helbrede sig selv, og du kan mærke store forandringer på kort tid," siger Naomi Kristiansen.

#### VÆK FRA HVERDAGEN

Kalahari Body Buff behandling er en anden afslappende oplevelse, hvor gæsterne kan holde pause fra hverdagen. Her får de en behandling med rød ørkensand og salte fra store saltsøer i den afrikanske ørken.

„Med de afrikanske dufte glemmer du alt om tid og sted. Du får en afslappende massage, tørpeeling, brusebad og massagebobler i vores jacuzzi. Undervejs præsenteres du for forskellige dufte af rige ørkenplanter med hver deres virkning. Din yndlingsduft afslører, hvilken olie din krop har mest brug for,“ fortæller Naomi Kristiansen og tilføjer:

„Det er en oplevelse uden sammenligning, hvor du kommer ud på den anden side med en helt ny gnist i krop og sind.“ •

### Wellness på BANDHOLM HOTEL

- På Bandholm Hotel behandles med produkter for Darphin, Comfort, Zone, CND og Kalahari Ancient Desert Secrets, som alle er uden parabener og kunstige parfumestoffer
- Ønsker du den ultimative forkælelse, tilbyder Bandholm et wellness-ophold, hvor du i en eller to dage kan få et ophold med wellness, massage, jordbær på værelset og tre-retters menu
- På Bandholm Hotel tilbydes spabehandling for par, hvor I kan slappe af med massage, jacuzzi, champagne og levende lys.



# *Fest, farver* OG FJERNE HIMMELSTRØG

*Lad den gode stemning starte på Bandholm Hotel*

*L*æn dig tilbage i de bløde sofaer foran pejsen, eller nyd solens sidste stråler på terrassen en lun sommeraften med en cocktail i hånden. På Bandholm Hotel serverer vi både specialøl, champagne, udsøgte vine og eksotiske drinks fra fjerne himmelstrøg.

Her kan du nyde en aften med husets signature cocktails Stormy Harbour, Fawltly Towers eller Number 1.

Baren er propfyldt med eksklusiv spiritus fra ind- og udland. Vi glæder os til at servere for dig. •



## Opskrift på FAWLTY TOWERS

- 2 cl Copenhagen Dry Gin
- 2 cl alm. dry gin – efter smag
- 1,5 cl Chambord Liqueur (eller framboise, hvis det skal være en lettere cocktail)
- 3 cl frisk citronjuice
- 1 cl flydende honning
- 2 store friske timiankviste
- 3 friske hindbær
- Danskvand

### FREMGANGSMÅDE:

- Fyld begge slags gin i shakerglasset
- Rør honningen ud i cocktailen
- Tilsæt 1 timiankvist, 1 hindbær og de øvrige ingredienser
- Fyld op med is
- Shake hårdt i ca. 10 sekunder
- Fyld et highball glas med is, og si derefter væsken over isen
- Top op med danskvand
- Pynt med hindbær, timian og sugerør

*Der kan naturligvis skrues på mængderne fra gang til gang.*



# *En gastronomisk* BID AF LOLLAND



*Restauranten på Bandholm Hotel er kendt for  
sin gourmetmad og gastronomiske oplevelser  
med lokale råvarer fra Lolland*







*„Vi samarbejder med anerkendte lokale producenter som Krenkerup Bryggeri, Frederiksdal Kirsebærvin og det økologiske landbrug Knuthenlund. I gourmetmenuen kan du smage de forskellige lokale produkter, som er af højeste kvalitet“*

*Naomi Fouché*



Gourmetmenuen på Bandholm Hotel er baseret på unikke, lokale råvarer, som er nøje udvalgt efter smag, duft, udseende og konsistens, og den er tilberedt, så smagen fremhæves og bevares.

„Gourmetoplevelsen er en oplevelse ud over det sædvanlige, hvor både stemningen, maden, vinen og tjenerne spiller sammen,“ forklarer Naomi Fouché, chefkok på Bandholm Hotel og fortsætter, „snyd ikke jer selv fra at smage min nye dessert med bl.a. friske macarons, saftig mandelkage og fyldigt skum på citrus og hvid chokolade.“

I restauranten er der rustikke stoftapeter, lysekroner, pejs og friske blomster. Her kan du læne dig tilbage og blot nyde smagsoplevelserne og stemningen. Bandholm Hotel samarbejder med de bedste lokale producenter, og i gourmetmenuen kan du smage på lækre råvarer fra Lollands baghave.

„Vi samarbejder med anerkendte lokale producenter som Krenkerup Bryggeri, Frederiksdal Kirsebærvin og det økologiske landbrug Knuthenlund. I gourmetmenuen kan du smage de forskellige lokale produkter, som er af højeste kvalitet,“ siger Naomi Fouché.

#### DEN RIGTIGE VIN

Ud over smagen er madens visuelle fremtoning en attraktion i sig selv, og køkkenchefen gør meget ud af at præsentere retterne på en spændende og kreativ måde, der styrker smagsudtrykket og skaber et kulinarisk helhedsindtryk.

Sammen med gourmetretterne serveres også en vinmenu, som er nøje udvalgt til de enkelte retter. Her er både klassiske vine, men også plads til spændende og overraskende kombinationer.

„Ikke alle vine er en Bandholm vin. Alle vores vine er nøje udvalgt, og vi har selv valgt dem hos forskellige vingårde og forhandlere. Nogle er meget specielle og sjældne, mens andre har et prisskilt, der er til særlige anledninger. På Bandholm Hotel står vi klar til at hjælpe med den helt rigtige vin,“ forklarer Naomi Fouché. \*



*Vinfirmaet 2010 Vin & Velsmag er rykket i nye lokaler med mere plads, italiensk charme og vintønder i hjørnerne*

**N**år du træder ind i butikken på C.E Christiansens Vej i Maribo, er det næsten som om, at solen allerede skinner lidt mere. De rustikke vægge og røde mursten minder om en italiensk vingård, hvor solen bager ned, vinen flyder i glassene og stemningen er høj.

#### **STIGENDE SALG**

Vinfirmaet 2010 Vin & Velsmag er rykket ind i nye lokaler på hele 400 kvadratmeter fyldt med delikatesser, 500 forskellige slags vine og over 100 forskellige slags spiritus. De har tidligere haft adresse på Kidnakken i Maribo, men et stigende salg krævede større lagerkapacitet.

„Med butikken ønsker vi at skabe et nyt fyrtårn på Lolland, som kunderne gerne vil køre efter. Det vi ikke har i bu-

tikken, har vi helt sikkert på lageret, hvor vi har omkring 90.000 flasker,“ forklarer Ebbe Frahm, ejer af 2010 Vin & Velsmag og tilføjer: „Vi har også udvidet vores spiritus-salg, ligesom vi har et stort udvalg i øl fra lokale bryggerier og udlandet.“

#### **RO OG FRED**

Konceptet for den nye butik er et åbent hus, hvor kunderne får lyst til at smage på de forskellige vine. Samtidig står personalet klar med hjælp til at finde den helt rigtige vin til både den store og lille pengepung.

„Prisen på vin starter ved 6 flasker for 200 kr., men du kan også købe en enkelt flaske til 6500 kr. Det er vigtigt, at kunden finder den rigtige vin, og her er fred, ro og plads til, at de kan gå på opdagelse i vores store sortiment.



*„Med butikken ønsker vi at skabe et nyt fyrtårn på Lolland, som kunderne gerne vil køre efter. Det vi ikke har i butikken, har vi helt sikkert på lageret, hvor vi har omkring 90.000 flasker“*

*Ebbe Frahm*

Vi rådgiver både kunderne, som forbereder en stor fest, dem som skal give en gave – og dem som ønsker en god vin til weekenden,” siger Ebbe Frahm.

#### **VIN TIL BANDHOLM HOTEL**

Butikken leverer vin til både hoteller, restauranter og private selskaber. Bandholm Holm er et af de hoteller på Lolland, hvor 2010 Vin & Velsmag leverer vin og delika-

tesser. Her sætter de en ære i at supplere maden i restauranten med velvalgte vine til de forskellige menuer.

„Vi har et rigtig godt samarbejde med Bandholm Hotel, hvor vi leverer vine til deres indbydende restaurant. Det er altid vigtigt, at vinen er velvalgt, så den passer til maden, og her er vi i tæt kontakt med hotellet, så gæsterne får den perfekte oplevelse,“ forklarer Ebbe Frahm. •



# KIRSEBÆRVIN

## *fra den lollandiske Riviera*

*På Frederiksdal Gods producerer de kirsebærvin, som fortryller og fascinerer smagsløgene*

*S*olen titter frem bag skyerne, og strålerne rammer de skummende bølgetoppe på Langelandsbæltet, mens kirsebærrene hænger i store klaser på træerne. På Frederiksdal Gods på Lolland skinner solen lidt mere end andre steder i Danmark, og det milde klima er helt perfekt for høsten af Stevnskirsebær.

„Den milde vinter og tidlige sommer giver os en lang vækstsæson, som resulterer i en stor smag og kompleksitet i kirsebærrene. Vi udnytter kirsebærrets høje indhold af sukker, syre og antioxidanter, og vi lader bærrene vildgære et par døgn efter høsten for at få maksimal kompleksitet,“ fortæller Harald Krabbe, godsejer på Frederiksdal Gods og tilføjer: „Herefter lader vi vinene udvikle sig forskelligt. Vi benytter metoder fra århundreders vinproduktion, men vi mikser også forskellige vintraditioner og går nye veje,

da kirsebærrene er meget forskellige fra vindruer, som bliver brugt til vin.“

### **SMAG FOR KIRSEBÆR**

Sammen med kokken Jan Friis-Mikkelsen og journalisten Morten Brink Iversen tog Harald Krabbe i 2006 en afgørende beslutning. Han havde tidligere solgt Stevnskirsebærrene til juiceindustrien, men de tre herrer ønskede at producere kirsebærvin på Frederiksdal og skabe arbejdspladser på godset. Siden er der sket meget, og i dag har både danskerne og udlandet fået smag for den nyfortolkede kirsebærvin fra det vestlige Lolland.

„Vi har udviklet helt nye metoder for fremstilling af vin på kirsebær, som mange vinanmeldere har betegnet som et gennembrud for dansk vinproduktion. Vi har selv kontrol over plantagerne, hvor vi arbejder målrettet på at optimere frugt-



## FREDERIKSDAL *kirsebærvin*

- Der findes 10 forskellige slags kirsebærvine, som alle er produceret på kirsebær fra Frederiksdal Gods.
- På Bandholm Hotel kan du smage de forskellige kirsebærvine til din dessert – eller som en aperitif før maden.
- I forårets 2017 åbner en gårdbutik på Frederiksdal Gods, hvor du kan lære de forskellige kirsebærvine bedre at kende.



*„Frederiksdal Kirsebærvin er en nyfortolket kollega til portvin og de sydfranske dessertvine, men alle, der smager den, er enige om, at vinene fra Frederiksdal er noget helt særligt, som ikke kan sammenlignes“*

*Harald Krabbe*

kvaliteten, og samtidig har vi ingen transporttid fra plan-  
tagerne til vineriet på Frederiksdal,” forklarer Harald Krabbe.

### SØD OG SALT

Frederiksdal Gods har i dag hele 44 hektar med Stevns-  
kirsebær, som får rigeligt med sol, frisk luft og næring fra  
den lollandske natur. Ifølge godsejeren bliver kirsebærvi-  
nen ofte sammenlignet med Banyuls, mens andre synes,  
den minder om portvin.

„Frederiksdal Kirsebærvin er en nyfortolket kollega til  
portvin og de sydfranske dessertvine, men alle, der smager  
den, er enige om, at vinene fra Frederiksdal er noget helt  
særligt, som ikke kan sammenlignes,“ siger Harald Krabbe  
og fortsætter: „Vores vine er perfekte til både det søde og  
salte køkken, og de er specielt fantastiske til chokolade,  
risalamande og ost.“ •



# GOLFBANER OG GREENFEE *i baghaven*



## GOLFBANERNE PÅ LOLLAND-FALSTER

### MARIBO SØ GOLFklub

Maribo Sø Golfklub ligger kun otte kilometer fra Bandholm Hotel. Her er der to gange 9 huller i en sløjfe, som er passet ind i et let kuperet terræn med store og små søer. Golfbanen ligger tæt på Maribo, hvor du kan besøge byens domkirke eller gå en tur i de hyggelige gader.

### HALSTED KLOSTER GOLFklub

Halsted Kloster Golfklub ligger lidt uden for Nakskov. Banen har 18 huller, og den ligger tæt på Halsted Kloster, hvor de første 9 huller er omkring Halsted Å med skovarealer og vandhazarder. Golfklubben har klubhus i et gammelt skovløberhus med udsigt over putting-greenen og de første huller på banen.

### FALSTER GOLFklub

Falster Golfklub ligger ved Virket og er en 18 hullers bane. Golfbanen er mere end 40 år gammel og ligger tæt ved bøgeskov, søer og moser. Her får du virkelig naturen ind under huden, og du bliver udfordret med tæt skov og smuk beplantning.

### GOLFklubben STORSTRØMMEN

Golfbanen ligger i udkanten af Nykøbing F. og er en 18 hullers bane. Den blev etableret i 1993 og er både udfordrende og spændende, trods sin unge alder. Golfbanen er omkranset af skove og søer, og mange steder kræves der præcise drives for at placere bolden.

### MARIELYST GOLF klub

Marielyst Golf Klub ligger på Syd-Falster med det charmerende sommerhusområde, stranden og havet rundt om hjørnet. Der er tale om en 18 hullers bane med en blanding af skovhuller og åbne fairways, hvor kanaler og søer er naturlige forhindringer.



*Bandholm Hotel ligger i et smørhul tæt på de smukke golfbaner på Lolland-Falster. Her kan du overnatte, spise lækkert mad og slappe af på hotellet om aftenen, mens du nyder naturen og roen på de velplejede golfbaner om dagen*

Hotellet har lavet en aftale med fem golfklubber, hvor du kan bestille en golfpakke med overnatning, middag, morgenbuffet og en eller to dage på golfbanen. På Lolland-

Falster er der mange forskellige golfbaner for både øvede og nybegyndere, og alle fem baner ligger indenfor en radius af omkring 40 kilometer fra Bandholm Hotel.

# UD I DET GRØNNE

*Du kan planlægge dit besøg i naturen med appen Naturlandet Lolland-Falster, når du besøger Bandholm Hotel.*

**G**rønne skove, vandløb, små bække, dyreliv, hav, marker og enge så langt øjet rækker. Med appen Naturlandet Lolland-Falster kan du hjemmefra nemt og hurtigt planlægge en gåtur omkring Bandholm Hotel eller et besøg til en af Lolland-Falsters smukke naturparker.

„Naturlandet Lolland-Falster guider dig ved hjælp af en GPS gennem de forskellige ruter på det naturskønne Lolland-Falster. Undervejs får du små historier, billeder og film på appen. Der er både korte og lange ruter, hvor du kan gå, cykle og køre i bil,“ forklarer Bo Rasmussen, projektleder på Naturlandet Lolland-Falster, som Lolland Kommune står bag.

## TÆT PÅ NATUREN

Omkring Bandholm Hotel er der mange små og store ruter, hvor du kan få frisk luft på øverste etage og nyde den smukke natur.

„Ved Bandholm Hotel kan du gå en tur i Merret Skov, som tilhører Knuthenborg Gods, hvor løvtræerne er dominerende. I den midterste del af skoven finder du også mange oldtidshøje,“ forklarer Bo Rasmussen.

Hvis du ønsker en tur lidt længere væk fra hotellet, kan du besøge Naturpark Maribosøerne, hvor der er forskellige turforslag i appen.

„I Naturpark Maribosøerne kan du for eksempel sejle en tur med Anemonen, gå en tur ved Maribo Sønder sø eller opleve dyrelivet ved Røgbølle Sø,“ slutter Bo Rasmussen. •

## NATURLANDET *Lolland-Falster*

- Appen Naturlandet Lolland-Falster er gratis og kan downloades til din smartphone.
- Appen findes på dansk, tysk og engelsk
- Der er både vandreruter samt ruter til bilister og cykelister. Appen giver også et overblik over, hvor du kan sejle i kano, kajak og windsurfe på Lolland-Falster.





# Safari

## MED DE VILDE DYR

*I Knuthenborg Safaripark kan gæsterne møde vilde dyr, hurtige rutsjebaner og spise store burgere mellem alle oplevelserne*

**K**nuthenborg Safaripark ligger tæt på Bandholm Hotel. I safariparken kan du møde vilde dyr fra både Sydamerika, Australien, Afrika, Europa, Asien og Nordamerika. Her kører du rundt i parken og ser giraffer, strudse, ulve, emuer, næsehorn, tigere og løver. Samtidig kan børn og barnlige sjæle hygge sig på legepladsen og i vandlandet med Europas stejleste vandrutsjebane.

### FART OG MÆTTE MAVER

„Vi er Nordeuropas største safaripark med 250.000 gæster om året. Vi tilbyder gæsterne en unik dyreoplevelse og Limpopoland, hvor børnene kan boltre sig i vandlandet og på naturlegepladsen,“ fortæller Christoffer Knuth, ejer og direktør i Knuthenborg Safaripark og tilføjer:

„I vores Limpopoland kan du blandt andet prøve rutsjebanen Kampala Ekspress, og når du bliver sulten, kan du spise store, lækre burgere i vores madkoncept.

### NYE GÆSTER PÅ SAFARI

Knuthenborg Safaripark tilbyder også safariskole, firmaevents og overnatning med dyrene, og de har i de seneste år oplevet en stor udvikling i besøgstillene. I 2016 havde parken det højeste besøgstal siden 2008, hvor finanskrisen satte sit kedelige aftryk på turismen i Region Sjælland.

Hos safariparken er de begejstrede for, at Bandholm Hotel er kåret til Danmark bedste hotel i 2017, da det tiltrækker nye mennesker til Lolland-Falster.

„Det betyder meget for parken, da mange af vores gæster overnatter på Bandholm Hotel i forbindelse med et besøg i Knuthenborg Safaripark. Hotellet og byen med stranden og havnen i Bandholm løfter hele området,“ slutter Christoffer Knuth. •



## Oplevelser i KNUTHENBORG SAFARIPARK

- Vilde, eksotiske dyr og Limpopoland med blandt andet naturlegeplads og vandland
- Safariskole for børn i 2.- 6. klasse
- Firmaevents med ulvemiddag
- Overnatning med dyrene





# Det gode SELSKAB

*Bandholm Hotel har fået et nyt og eksklusivt konferencecenter*

Det emmer af nostalgi, når du træder ind i Bandholm Hotels hyggelige og velindrettede konferencecenter. Den smukke, gule ejendom ligger kun en kort gåtur fra hotellet, og den er indrettet i samme stil som Bandholm Hotel. Her er syv charmerende mødelokaler i de historiske bygninger, hvor Knuthenborg Gods tidligere har haft godskontor.

„Vi er meget glade for vores nye konferencecenter, som er et supplement til de store mødelokaler på hotellet. Der er

syv spændende lokaler i forskellige størrelser fra de mindre grupperum rum til ét større mødelokale, hvor der kan afholdes konferencer og private selskaber,“ siger Joseph Kristiansen.

#### ATTRAKTIVE SELSKABSLOKALER

Det nye konferencecenter på Bandholm Hotel har moderne AV-udstyr, eget køkken og der er mulighed for at holde aktive pauser med et slag bordfodbold og pool med kollegerne. •



**P**å Bandholm Hotel kan du få strøm til din Tesla, mens du deltager i en konference eller holder ferie på hotellet. „Bandholm Hotel har indgået et samarbejde med Tesla, hvor hotellet er en del af vores Destinations Charging. Det betyder, at du kan oplade din Tesla, mens du spiser frokost eller overnatter på hotellet,“ fortæller Maria Lantz, Communications Manager hos Tesla.

#### PÅ TUR I EUROPA

I alle Teslas elbiler er der et smart navigationssystem, som automatisk viser bilens rækkevidde og det nærmeste sted, hvor du kan lade din Tesla op. Når Tesla-ejerne er på Lolland, vil bilens navigationsskærm indikere, at de er tæt på Bandholm Hotel, som er lokation for Teslas Destinations Charging.

„Bandholm Hotel ligger geografisk et rigtigt godt sted, da der er mange tyskere, svenskere og nordmænd, som kører forbi Lolland, når de er på tur gennem Europa,“ forklarer Maria Lantz.

#### ET STORT PLUS

Allan Feldt er en af dem, som ofte kører fra København til Lolland-Falster i sin Tesla. Han er begejstret for, at han nu kan oplade sin Tesla nemt og bekvemt på Bandholm Hotel.

„Det er en virkelig positiv oplevelse, at vi ikke skal bekymre os om, hvor vi kan lade bilen op, inden vi kører hjem. Det sparer os for mange bekymringer, og det er et stort plus, at vores Tesla lader op, mens vi overnatter på hotellet,“ siger Allan Feldt, som er direktør i virksomheden SEiMEi og stifter af Aqua D’or. •





*Vi ses på*  
BANDHOLM  
HOTEL



# Bandholm Hotel

## DANMARKS BEDSTE

KÅRET SOM DANMARKS BEDSTE HOTEL I 2017  
AF VERDENS STØRSTE REJSESIDE, TRIPADVISOR



*„Vi er meget stolte over, at vores gæster har kåret os til Danmarks bedste hotel. Glade gæster er helt afgørende, og vi arbejder hver dag hårdt for at give gæsterne den bedste oplevelse. Det luner med et skulderklap, og det giver os mod på fortsat at forbedre oplevelsen.“*

*Joseph Kristiansen, hoteldirektor*

WWW.BANDHOLMHOTEL.DK

HAVNEGADE 37 | 4941 BANDHOLM | +45 5475 5476 | INFO@BANDHOLMHOTEL.DK