



Magasinet
**Bandholm
Hotel**

**MAGISKE
STJERNESTUNDER**

*Forkælelse, ro og
plads til fordybelse*

**GASTRONOMISK
HIMMELFLUGT**

*Lokale vine og råvarer
i verdensklasse*

GOURMET | WELLNESS | FESTER | OPLEVELSER | KONFERENCER | NATUR | SMAG

WWW.BANDHOLMHOTEL.DK



Indhold

- 4 EKSKLUSIVE STJERNESTUNDER PÅ DANMARKS BEDSTE HOTEL
- 8 BANDHOLM WELLNESS
- 12 KOKKEN, KÆRLIGHED OG KRYDDERIER
- 14 NAOMI FOUCHÉS FROZEN SUMMER
- 16 FEST, FARVER OG FJERNE HIMMELSTRØG
- 18 KONFERENCER OG MØDER VED HAVET PÅ BANDHOLM HOTEL
- 20 BUSINESS & PLEASURE OPHOLD
- 21 LAD JULEFREDEN SÆNKE SIG OG GØR NYTÅRSKUR
- 22 GASTRONOMISK HIMMELFLUGT
- 24 DET VILDESTE VINKORT
- 25 MERE END BARE KAFFE
- 26 VINØEN LOLLAND
- 28 GYLDNE ØJEBLIKKE OG FESTER
- 30 OPLEV LOLLAND
- 32 DINOSAUR-SAFARI I BANDHOLM
- 34 PLUG AND PLAY PÅ BANDHOLM HOTEL



8

BANDHOLM WELLNESS

Luk verden ude for en stund og giv dig tid til fuldtønt forkælelse for krop og sjæl.



22

GASTRONOMISK HIMMELFLUGT

Restauranten på Bandholm Hotel tilbyder en lille bid af Lolland og et storslået treat for både mund og øjne.



26

VINØEN LOLLAND

På Lollands fede jorder fylder vinstokkene mere og mere – en revolution er i gang



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

I magasinet kan du læse om Bandholm Hotel og alt det dejlige, der omgiver det, på nordkysten af Lolland. Smukke golfbaner, Knuthenborg Safaripark med vilde dyr og en helt ny dinosaurskov, stranden og maleriske Maribo kun 8 kilometer herfra.

Vi er også taget på vinbesøg på et par af de lollandske vingårde og vinerier, blandt andet det højt renommerede Frederiksdal, kendt for sine kirsebærvine, for vinen, også de røde og hvide druer, vokser lystigt på Lolland.

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 wellnesscentret eller med en drink foran pejsen. På Bandholm Hotel har hvert eneste rum sin egen magi, og du føler dig straks hjemme med lysekroner, friske blomster og hånd-

trykte 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 både i 2017 og 2018 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



Eksklusive stjernestunder

PÅ DANMARKS BEDSTE HOTEL





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 lader vinden smyge omkring sig. 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.

Måske er det derfor, at Bandholm Hotel i både 2017 og 2018 er blevet kåret til Danmarks bedste hotel af brugerne på verdens største rejsesite, Tripadvisor.

På Bandholm Hotel er livet godt, uanset om man kommer for at holde møde, holde fest eller bare har trukket stikket til hverdagen og for en stund ønsker at lade sig forkæle og bare hengive sig til at være til stede i det naturskønne Lolland-Falster.

HISTORIENS VINGESUS

Det ville vælte ud med historier, hvis de tykke mure på Bandholm Hotel kunne tale. Hotellets historie kan spores >



› helt tilbage til 1886, hvor den nuværende hovedbygning blev opført. Dengang ejede Knuthenborg Gods bygningen og en stor del af byen Bandholm. Dengang var byen vigtig som havneby i Smålandshavet, og der var 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 den smukkeste veludstyrede bar, 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 43 værelser emmer af romantik og luksus, og hvert 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. •





„Om sommeren lever vi livet udenfor, og der er den smukkeste veludstyrede bar, 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“

Hoteldirektor Joseph Kristiansen





Bandholm WELLNESS

*Luk verden ude for en stund og giv dig tid til
fuldtonet forkælelse for krop og sjæl.*



Når man besøger Bandholm Hotels wellness center er det helt i orden at slappe så meget af, at man faktisk falder i søvn. Wellness Manager, Naomi Kristiansen, bliver ikke fornærmet. Faktisk tager hun det som et kompliment.

Wellness centret ligger fem minutters gang fra hotellet, i sine helt egne lokaler i den anden ende af lille, hyggelige Bandholm by. Og fra man træder ind i de lækre lokaler, og til man revitaliseret forlader dem igen, er der fuld fokus på balance i kroppen, velvære og afslapning. For når nyhedsstrømmen er parkeret udenfor, mobilen sat på lydløs og kalenderen glemt for en stund, så kan man faktisk ikke gøre andet end at sænke skuldrene og bare nyde. Det eneste, man selv skal sørge for, er at trække vejret. Resten er der tænkt på.

ROYAL TREAT FRA TOP TIL TÅ

For eksempel skønheds- og massagebehandlingen 'King & Queen Treatment', enten solo eller som en fælles paroplevelse. Det begynder lovende. Små varme sandsække pakkes behændigt omkring fødderne, så man ikke fryser. Æteriske olier og blid musik fylder rummet. Man ligger på briksen på maven med et håndklæde om lænden, og hvis man har fået massage før i sit liv, ved man nogenlunde, hvad der venter. Og det bliver til fulde indfriet - men en fuldkropsmassage med ansigtsbehandling på Bandholm Hotels wellnesscenter er så meget mere end det. For når først varmen fra sandsækkene omslutter dine fødder, begynder en to timers helstøbt forkælelse. Begået af hænder, der nok er professionelle, men også giver en venlig, ja nærmest omsorgsfuld behandling af både krop og ansigt, uanset hvor de ømme områder sidder. Fra isse til yderste



„Filosofien bag vores plejeserier er resultatorienteret: Enkel pleje, der virker. Vi bruger de bedste produkter fra de bedste hudplejeserier. Hovedingredienserne er naturlige, olier, vitaminer og mineraler. Der er noget til alle.“

Naomi Kristiansen, Wellness Manager



tånegl er der konstant opmærksomhed på velvære. Og det er ikke uden grund, at behandlingen er for Kings and Queens. Man bliver behandlet som sådan!

Særligt ansigtsbehandlingen er enestående. Lige fra den dybe lymfemassage, der hjælper kroppen af med affaldsstoffer, peeling af huden med silica, lavasten og diamantstøv og en fugtmaske med sheasmør. Imellem de forskellige behandlinger af ansigtet masseres fødderne, ryggen, benene eller nakken, blandt andet ved hjælp af varme omslag. Til slut lægges en afsluttende algemaske, der fugter og nærer huden og giver en mættet og dyb glød. Og bedst som man tror, man er færdig, og briksen løftes til siddende, toppes oplevelsen med et glas iskold rosenlemonade i højstillet glas - en dronning værdig. Det er lækker luksus fra første til sidste minut. •

BANDHOLM HOTEL WELLNESS BRUGER EN RÆKKE HØJTPROFILEREDE OG PRISVINDENDE HUDPLEJESERIER OG MAKEUP:

KALAHARI LIFESTYLE: Sydafrikansk prisvindende serie med udspring i ældgammel viden og brug af planteekstrakter og olier fra for eksempel jojoba- og sheanødder, marulafrugter, baobabfrø, sand, salt og andre mineraler fra ørkenen. Al emballage er genanvendelig, og Kalahari Lifestyle er desuden humanitær partner på flere projekter i Kalahari ørkenen.

DARPHIN: Hæderkronet fransk plejeserie baseret på planteolier og ekstrakter. Skønhedspleje fra Darphin er forankret i holistisk tilgang, aromaterapi og individuelt tilpasset behandling.

MINERALOGIE: Makeup baseret på mineraler, og en serie med ingredienser af højeste kvalitet. Mineralogie er blandt andet kendt for de lækre læbestifter med høj plejeeffekt og foundations, der giver et naturligt look, men samtidig dækker ujævnheder i huden. Et andet signaturprodukt er Loose Mineral Foundation, der indeholder zink og titanium som beskyttelse mod solens skadelige stråler.

Wellness på **BANDHOLM HOTEL**

King & Queen Treatment: helkropsmassage, fodmassage, ansigtsmassage samt ansigtsbehandling med peeling og flere masker.



Bandholm WELLNESS

Bred vifte af behandlinger fra øverste hylde

På begge sider af wellnesscentrets hyggelige ventesofaer er der behandlerrum. Nogle er for par, andre for single treatments, og her er der rig mulighed for at få tilgodeset hver enkelt kundes behov, uanset om man ønsker permant makeup eller pedicure.

Udover de mange massageformer fra hotstonemassage til FBS, en terapeutisk massage udført af certificerede behandlere, så tilbyder centret en lang række mere specialiserede behandlinger. Blandt andet fedtfrysning, som

er en fedtreducerende behandling, men helt uden kirurgi. I stedet nedkøles fedtdepoterne med 'CoolSlimming' udstyr. Kroppen reagerer på behandlingen ved derefter at nedbryde fedtcellerne og i løbet af tre uger udskille dem fra kroppen. Gradvist kan resultatet ses og giver kroppen ny og spændstig form. Behandlingen varer en time, og der er garanti for en fedtreduktion på de behandlede områder på 20-30 procent, uanset om det drejer sig om 'BH-dellen', maven eller lårene. Behandlingen er ikke skadelig, det er kun fedtcellerne, der bliver nedbrudt. •



Wellnesscentrets BEHANDLINGER:

- Manicure
- Pedicure
- Fedtfrysning
- Permanent makeup
- Helkropsmassage
- Lymfemassage
- Ansigtsbehandling
- Hotstonemassage
- Cryopen: Fjernelse af pletter og misfarvninger i ansigtet
- Frugtsyrebehandling: Foryngende ansigtsbehandling
- Dermalroller: Foryngende ansigtsbehandling
- Coolifting, fjerner rynker i ansigtet
- FBS – terapeutisk massage

Naomi Kristiansen eller hendes kompetente team vil altid være behjælpelige med råd og vejledning.



„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 otte 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 som 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 teamspirit, 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

Frozen Summer

Lavendel, hyldeblomst, kærnemælk og Riesling



Frengangsmåde

LAVENDEL-CHEESECAKE:

En springform eller et fad på cirka 20 x 20 cm

Kiksebund:

- 240 g hjemmebagte vaniljekiks
- Cirka 125 g smeltet smør
- 2 spsk tørret lavendel (1)

Cheesecakefyld:

- 6 blade husblas
- 300 g flødeost
- 3 æggeblommer, pasteuriserede
- 2,25 dl creme fraiche 18%
- 4,5 spsk tørret lavendel (2)
- 90 ml vand
- 0,75 spsk citronsaft
- 3 æggehvider, pasteuriserede
- 75 g flormelis

Forst koges nr. 2 tørret lavendel op med de 90 ml vand. Det dækkes til med film og trækker cirka 10-15 minutter i vandet. Sies derefter, og vandet gemmes til cheesecakefyldet.

Tørret lavendel nr. 1 morter eller blendes fint og blandes med knuste vaniljekiks og smeltet smør. Dette presses ned i bunden af springformen.

Husblas lægges i blød i koldt vand i cirka 10 min. Imens gøres osteblandingen klar. Flødeost blødgøres og blandes herefter med æggeblommer, citronsaft og creme fraiche.

Æggehvider piskes stive med flormelis.

Husblas smeltes, og lavendelvandet tilsættes lidt efter lidt. Derefter tilsættes osteblandingen lidt efter lidt, og til sidst vendes de luftige æggehvider i massen.

Cheesecakefyldet hældes ovenpå kiksebunden og skal stivne i mindst 4 timer på kol.

SUKKERSLØR:

- 150 g sukker
- 2 spsk lagereddike
- 4 spsk vand

Blandingen koges op til 150 grader. Der sættes to gafler sammen med en elastik. Der lægges bagepapir oven på en kagerulle på bordet. Gaflerne føres i sukkermassen og piskes frem og tilbage, så der kommer et fint slør ned på bordet. Slørene holder kun få timer i en lufttæt beholder med papir i bunden.

KÆRNEMÆLKSGRANITÉ:

- 250 ml kærnemælk
- 1/4 dl citronsaft
- 1/2 spsk flormelis

Ingredienserne blandes og fryses. Når det er helt frossent, rives det på et rivejern og fryses hurtigt, inden det smelter.

Ved servering anrettes cheesecaken med en lille kugle af Jacob og Jakobs "sommer"-sorbet som er med hyldeblomst, kærnemælk og Riesling-druesaft. Sukkerslør lægges ovenpå og dekoreres evt. med blå stedmoderblade. Til sidst drysses med kærnemælksgranité.



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, ud-søgte vine og eksotiske drinks fra fjerne himmelstrøg. Her

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

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



Opskrift på NUMBER 1

- 2 cl Skotlander White Rum
- 2 cl Pure Green Øko Vodka
- 1,5 cl limejuice
- 1,5 cl champagnesirup
- 1 cl Giffard Citron Vert
- 2 dash FeeBrothers Rhubarb Bitters
- 1 dash Angostura Bitters
- 1 knivspids salt

FREMGANGSMÅDE:

- Alt blandes i et mixing glass og straines over knust is i et hvidvinsglas
- Garneres med et 1-tal skåret ud i appelsinskræl
- Toppes med brut champagne og serveres med sugerør

Der kan naturligvis skrues på mængderne fra gang til gang.



Konferencer og møder ved havet på **BANDHOLM HOTEL**

På Bandholm Hotel kan du kombinere business med fornøjelser

Ønsker 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 viden eller nye netværk.

Bandholm Hotel ligger kun halvanden times kørsel fra Rådhuspladsen i København og er således en oplagt mulighed for erhvervsfolk til at forlade den daglige rutine og lade sig inspirere i de smukke og komfortable lokaler med alle moderne teknologier og bekvemmeligheder til rådighed.

„Her går business og fornøjelser op i en højere enhed. Du kan holde møde i smukke omgivelser og smage mad fra

lokale producenter fra Lolland,“ 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. I hotellets VIP-lounge er der helt private rammer til bestyrelsesmøder og lederseminarer, hvor I kan arbejde helt uforstyrret. Desuden er vores Glasstue, terrasse og selve salen også ideelle til showroom, gruppearbejde og oplæg.

Virksomheder og organisationer kan holde både korte møder og længere konferencer over flere dage. Vi har komponeret mødepakker til ethvert behov, pakker som først og



fremmest skal betragtes som et udgangspunkt for dialog med vores eventmanager, Anna Bruhn.

Undervejs i jeres businessophold er der en bred vifte af muligheder, når hjernen holder frikvarter. I vores wellnessafdeling findes en bred vifte af behandlinger, alt fra massage til skønhedsbehandlinger. Derudover er der et mindre fitnesscenter, pool og dart til fri afbenyttelse. Trænger man til en løbetur, er der flere oplagte ruter, både ind i landet og langs vandet. Og skulle det være en dukkert, er den charmerende og helt oldschool badeanstalt, ja faktisk er den Danmarks ældste, et skønt sted at friske op.

„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 kollen 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. *



BUSINESS & PLEASURE OPHOLD

Oplev diskret luksus, nærværende service, lokal gastronomi og havudsigt i et Business & Pleasure ophold på Bandholm Hotel.



Business & Pleasure opholdet kombinerer halvanden dags mødeforløb med luksuriøs forplejning med gourmet, som løfter konferencen op til en fælles nydelsesfuld og festlig oplevelse.

LUKSUS MØDEPAKKE MED GOURMET

Med i pakken er både flotte mødefaciliteter med alt, hvad der skal til, samt et nærværende personale, der sørger for alt det praktiske. Derudover er der bl.a. tre-retters gourmetmiddag, cocktails, kaffe og cognac samt overnatning i nyrenoverede værelser.

Ønsker I inspiration eller adspredelse på mødedagen, assisterer vi gerne med at skræddersy en række spændende aktiviteter som golf, jagt, vin- eller kaffesmagninger, guidede safariture i Knuthenborg og meget mere.

DET PERFEKTE OPHOLD TIL LEDELSEN

Business & Pleasure opholdet er perfekt til ledelsesseminarer, bestyrelsesmøder og retreats, hvor direktionen kan mødes i diskrete og stilfulde rammer. Bandholm Hotel er kendt for sin gode, nærværende service, hvor der på en taktfuld måde bliver taget hånd om de vigtige detaljer, der gør opholdet til en særlig oplevelse. Hotellets køkken skaber lokalgastronomiske oplevelser på højt plan, og der er hyggelige bar- og loungeområder, hvor man både kan slappe af og tale uforstyrret.

MØDELOKALER

Hotellets hovedbygning rummer mødelokaler og grupperum til alt fra 4 til 150 personer. I tilknytning til Bandholm Wellness er der indrettet fitnessrum og aktivitetsrum med billard, bordfodbold og dart samt en stor lounge med tv. •



Lad julefreden sænke sig OG GØR NYTÅRSKUR

Forkæl dine forretningsforbindelser eller dine ansatte med en nytårskur eller firmaets julefrokost på Bandholm Hotel.

På Bandholm Hotel er jul og nytår traditionsrige og vigtige mærkedage. Uanset om julen i december eller nytåret i januar skal fejres med de ansatte eller med kunder og erhvervsnetværk med tilhørende møder, så kan fluerne slås med et smæk på Bandholm Hotel og vel at mærke i både overdådige og lækre rammer. Mulighederne er flere, hvad enten valget lander på en traditionel julefrokost eller en nytårskur med alt, hvad dertil hører, i januar.

JULEMAD AF DE LÆKRESTE RÅVARER

December 2018 på et af landets smukkeste hoteller er særlig. Her er pyntet op ude som inde med lys og dekorationer, det dufter af gran, og der er ild i pejsen. Rammerne er med andre ord sat for den årlige julefrokost.

Som noget nyt i år slår køkkenchef Naomi Fouché sig løs i julen med en syv-retters gourmet-julefrokost, hvor de traditionelle juleretter bliver ikklædt nye og spændende fortolkninger. Kombineret med de helt rigtige vine, som hotellets sommelier nøje udvælger til hver ret, bliver det en eksklusiv og stor madoplevelse, en julefrokost med fokus på nydelse, samvær og luksus.

Foruden den særlige gourmet-julefrokost kan man også vælge en traditionel kavalkade af alle de kendte juleretter,

hjemmelavet af de bedste råvarer og med elegante twists i tilberedningen. Og med både sild, sylte, skinke og risalamande på tallerkenen, bliver det jul nok engang for alle.

Med under halvanden times kørsel fra centrum af København er hovedstadsgæster på én gang langt hjemmefra – og alligevel tæt på. Der er rum for alle størrelser og typer fester, og hotellet står til rådighed for hjælp og spørgsmål.

GØR NYTÅRSKUR PÅ BANDHOLM

På Bandholm Hotel kan det nye år skydes i gang med en nytårskur for medarbejdere, kolleger og/eller samarbejdspartnere i januar. Stilarten for dagen bestemmes af gæsterne, om det er rober og galla, fest og bobler eller et business/pleasure event med et seminar om eftermiddagen forud for middagen om aftenen. Her kan de nærmeste arbejdsrelationer sammen udstikke kursen for det kommende år og skåle på det forgangne og - hvem ved - måske introducere firmaets egen nytårstale? Uanset om der er brug for av-udstyr eller rummeligt dansegulv, har Bandholm Hotel udstyret, så nytårskuren bliver nøjagtig som ønsket.

En nytårskur kan sættes sammen på mange måder. Bandholm Hotel tilbyder forskellige pakker på hjemmesiden, men alt kan indrettes efter jeres behov. Kontakt eventkoordinator, Anna Bruhn, for spørgsmål. •



„Vi samarbejder med anerkendte lokale producenter, og køkkenet tager på den måde sit afsæt i Lolland. I gourmetmenuen kan du smage de forskellige lokale produkter, som er af højeste kvalitet“

Naomi Fouché, køkkenchef





Gastronomisk HIMMELFLUGT

*Restauranten på Bandholm Hotel tilbyder en lille bid af
Lolland og et storslået treat for både mund og øjne.*



Uanset om man bestiller friskfanget fisk, lokale egnsretter med lollandsk vin eller en 7-retters gourmet, så venter et ekstraordinært måltid på Bandholm Hotels restaurant.

Det er ikke uden grund, at restauranten stort set er fuld hver eneste aften, året rundt. For det kulinariske orkester spiller optimalt på hver eneste plads, hvis man ellers sætter pris på velsmag, venlig og opmærksom betjening, timing fra køkkenet og balancerede kompositioner i både glasset og på tallerkenen.

KULINARISK FORKÆLELSE

Restauranten i sig selv byder sig til i elegante lokaler med kvalitet fra loft til gulv, tykt vævede gardiner, håndtrykte gule tapeter, lysekroner og friske blomster. Sølvværk, undertallerkener og glas står skarpt på bordene – et veldækket tableau. Er vejret godt, kan man spise udenfor under de smukke pagoder med direkte udsigt over Smålandshavet.

Som gæst kan man på den kulinariske front først og fremmest forvente udsøgte og friske råvarer, som, i det omfang det er muligt, kommer fra øen. Og der bliver fra første færd ved bordet kræset for eksempel med en kalve-croquette med 'baconmarmelade' og ramsløgsmayonnaise som snack. Så er stilen lagt.

Det alsidige a la carte-kort byder på velkendte retter som wienerschnitzel, ribeye steak og lokalt inspirerede egnsretter. Har man nysgerrige smagsløg, tilbyder køkkenet en fire-retters gastro-menu i hverdagen og en syv-retters gourmet-menu i weekenden med tilhørende vin-mener. Hver enkelt tallerken, der kommer ind på bordet, er så omhyggeligt tilberedt, at man næsten ikke nænner at sætte gafflen i maden. Det er elegant og gennemtænkt – og smager derefter. •





Det vildeste VINKORT

Vinkortet på Bandholm Hotel er imponerende stort med over 450 vine.

Spændet er bredt fra nøje udvalgte vine til en overkommelig pris til prestigevine fra store vinhuse såsom Mouton Rothschild og Domaine de la Romanee-Conti. Vinene kommer fra hele verden, fortrinsvis Frankrig og Italien, men også oversøiske vine fra New Zealand, Sydafrika, Australien og Israel har fundet vej, ligesom en del danske. I restaurantens 'kælderkort', som nok kan få mundvandet i gang hos de fleste kendere,

finder man også et italiensk vinhus fra Italien, Lungarotti, som er voksende i anseelse, og for hvem hotellet, i anerkendelse af kvaliteten, har været ambassadører i en årrække. Også fra danske Peter Sisseck, den verdenskendte vinmager, figurerer biodynamiske vine fra hans gård, Dominio del Pingus i Ribera del Duero i det nordlige Spanien. Der er vin for enhver smag, uanset om man er til crispy hvid Bourgogne eller en kraftig brunello fra Toscana. •



Mere end BARE KAFFE

*På Bandholm Hotel tages kaffen
til helt nye højder.*



*H*er bliver den grønne bønne, der oprindeligt kommer fra Etiopien, brygget efter de nyeste forskrifter og metoder. En aften i restauranten kan derfor med fordel toppes med en kaffe-tasting med forskellige aveç'er, fx cognac, whisky og rom. En tjener rykker ind til bordet med vognen fuld af de smukkeste kolber og kander i kobber, og så går showet ellers i gang. Skulle man leve i den vildfarelse, at kaffe

er en bitter drik, åbner en tasting for et helt nyt kaffe-verdensbillede. Bitterheden afhænger nemlig af ristningen, og det er en stor fornøjelse at møde den sorte drik i nye forklædninger, for eksempel en etiopisk kaffe, som brygget på den rigtige måde ikke er bitter, men syrlig med noter af citrus og bergamot. Tilsvarende stort er det at smage den runde bløde kaffe fra Java, den dybe fra Tanzania og den chokoladeagtige fra Guatemala. •



Vinøen LOLLAND

*På Lollands fede jorder fylder vinstokkene
mere og mere – en revolution er i gang*



Pærevine, æblevine og kirsebærvine. De danske frugtvinproducenter er førende på verdensplan og har vist vejen for et mangfoldigt og i stigende grad mere kommercielt vinkort i Danmark, også indenfor drueproduktion. Og selvom Lolland stadig ikke kan kalde sig et decideret vindistrikt, er antallet af vinproducenter stort og antallet af vinstokke støt voksende. Og på Bandholm Hotels mangfoldige kælderkort er en bred vifte af dem repræsenterede.

Jorderne på Lolland var tidligere mest kendt for roer, store dele af øen har et tykt lag moræneler, og landskabet er fladt uden de eftertragtede sydvendte skråninger. Men øen er alligevel et af de mest frugtbare områder i kongeriget, som vinproducent Henrik Ploug fra Østergård

Vinmageri siger: „Der er stort set ikke noget, der ikke gror godt på Lolland.“ Udover at dyrke sine egne druer har han et vinmageri og tager sig af forædlingen for andre vinbønder på øen. Og selvom konventionelt landbrug stadig udgør størsteparten af afgrøderne, høster vinfolkets entrepreneurskab og dedikation i disse år frugterne fra de fede jorder og hælder gyldne og smagfulde dråber på flasker.

DANSK VINREVOLUTION

På Frederiksdal Gods taler man ligefrem om en dansk vinrevolution med udspring på Lolland. Godset er i dag Danmarks største frugtvineri, og her produceres udelukkende kirsebærvin. Produktionsmetoderne optimerer smagen fra de bedste råvarer, det nordiske klima kan frembringe.



„Terroiret på Lolland kan bedst karakteriseres som fed og krydret, og det er en del af vores særkende“

Harald Krabbe, Frederiksdal Gods

Bandholm Hotel serverer derfor med stolthed den prisbelønnede kirsebærvin fra Frederiksdal. Godsejeren selv beskriver karakteren således:

„Terroiret på Lolland kan bedst beskrives som fed og krydret, og det er en del af vores særkende. I det hele taget er forholdene optimale til frugtproduktion som vores. Blandt andet fordi vandet omkring øen ikke er særlig dybt, så det opvarmes hurtigt og bidrager til, at temperaturen er 2-3 gradere højere her end andre steder. Derfor har vi nogle af de bedste betingelser i landet,“ siger Harald Krabbe fra Frederiksdal.

TUSINDVIS AF NYE STOKKE

De seneste 10 år har produktionen på Frederiksdal for alvor taget fart, men mange andre steder på øen skaleres også vingårdene deres produktion af druer, både røde og hvide. Således har Henrik Ploug fra Østergaard Vinmageri netop plantet 4.500 nye stokke, primært af sorterne Solaris og Johanitter, ligesom 8.000 nye stokke er sat i jorden ved Ravensborg Bakker på den nordlige kyst. En ny produktion, som Bandholm Hotel også har investeret en masse interesse i, og som indenfor de næste 5-6 år skal vise sig bæredygtig. Vinøen Lolland har for alvor fået luft under vingerne. •



Gyldne øjeblikke OG FESTER

Lad os tage hånd om de store dage i dit livs kalender

Kandelabrene er tændte, blomsterne dufter, bordkortene fordelt og vinglassene står knivskarpt på række og glimter om kap med prismerne i de store smukke lysekroner under loftet. Om lidt ankommer gæsterne, og en længe ventet og forberedt fest i eksklusive omgivelser kan gå i gang.

Bandholm Hotel sætter en ære i at gøre festdagen til en storslået og mindeværdig dag fra start til slut. Løse ender og huskelister tages hånd om, så gæsterne kan koncentrere sig om samværet med hinanden. Uanset om det er konfirmation, sølvbryllup eller fødselsdag.

Hotellet tager sig fantastisk ud, når det står i festskrud. Hvert lokale er stemningsfuldt og eksklusivt indrettet, og uanset festens størrelse vil de smukke rammer være med

til at gøre dagen til noget særligt. Naturligvis sammen med den gode service begået af personalet, der er på tæerne og på forkant dagen igennem.

PERFEKT SETTING FOR ET DRØMMEBRYLLUP

Mange brudepar vælger at holde deres bryllup på Bandholm Hotel, og der er muligheder såvel inde som ude. For eksempel kan haven tages i brug til vielsen, og velkomstdrinks kan nydes på terrassen. Et festligt event kan også være en tur i det grønne med det gamle veterandamptog ved siden af hotellet, før den overdådige og vidt berømte bryllupskage skæres for. Eventmanager og weddingplanner, Anna Bruhn, tilrettelægger festen nøjagtig efter gæsternes behov. Brudepar kan trygt lægge forslag, idéer og projekter for dagen i hænderne på hende.



Hotellet tager sig fantastisk ud, når det står i festskrud. Hvert lokale er stemningsfuldt og eksklusivt indrettet, og uanset festens størrelse vil de smukke rammer være med til at gøre dagen til noget særligt.



„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.“

For brudepar er én af hotellets suiter en oplagt mulighed. Det kan for eksempel være luksussuiten, Dronning Alexandrines pavillon, som enkedronningen opholdt sig i, når hun gæstede Lolland. Pavillonen er i 2018 restaureret fra yderst til inderst med flere værelser, stue, spa og pejs.

BEDSTE HOTEL I DANMARK

Uanset om man er ude eller indenfor, vil køkkenets høje standard være med til at gøre festen komplet. Alt efter

behov og ønsker kan en overdådig festmiddag sammensættes med tilhørende velkomstdrink, vine, kaffe og avec. Eller man kan vælge gourmetmenuen, som er sammensat af de allerbedste råvarer og løbende bliver ændret efter årstidernes skiftet. Det eneste, der ikke ændres på, er den høje kvalitet og det nidkære forarbejde, der ligger bag enhver af køkkenets smukt præsenterede og velsmagende retter.

En sidste, men vigtig detalje: Bandholm Hotel har vundet mange priser de seneste år, blandt andet er det kåret som Danmarks bedste hotel af verdens største rejsesite TripAdvisor i både 2017 og 2018. Du kan forvente et hotel, der står skarpt på alle parametre fra værelser, menukort, interiør, service, rengøring og beliggenhed. •



Oplev LOLLAND

Bandholm Hotel ligger i et smørhul tæt på den dejlige natur og ikke mindst de smukke golfbaner på Lolland-Falster



Her kan du overnatte, spise lækker 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.

FREDERIKSDAL GODS



www.frederiksdal.com

DODEKALITTEN



www.dodekalit.dk

MUSEUMSBANEN



www.museumsbanen.dk

KNUTHENBORG



www.knuthenborg.dk

SØER, SEJLTURE OG FUGLELIV



www.naturparkmaribo.dk

GOLF OG FRILUFT



www.bandholmhotel.dk/golfophold



KRENKERUP GODS



www.krenkerup.dk



MIDDELALDERCENTRET



www.middelaldercentret.dk

FUGLSANG KUNSTMUSEUM



www.fuglsangkunstmuseum.dk



Dinosaur-safari I BANDHOLM

*Knuthenborg Safariparks nye dinosaurskov er
et urtidsbrøl af oplevelser for store og små*



For 65 millioner år siden krydsede jordens linje med en meteors, og alt blev sort på et øjeblik. Et tykt lag aske kvalte næsten alt liv på jorden, og de allerstørste pattedyr, dinosaurerne, blev udslettede. Men nu er det igen muligt at få dinosaurerne at se i deres rette element i Knuthenborg Safaripark, få hundrede meter fra Bandholm Hotel.

Her har ejer og lensgreve, Christoffer Knuth, med hjælp fra palæontologer, stået i spidsen for at opføre en dinosaurskov, som den formentlig fremstod i urtiden. Træsarter

som tuja, cypresser og redwood står side om side i den 30.000 m² store skov i Safariparken, og her findes 23 af de mest imponerende dinosaurer, for eksempel triceratops og tyrannosaurus rex, livagtige og brølende. Det er også her, man kan opleve ægte dinosaurfossiler og et helt replica af et tyrannosaurus rex skelet. Slaraffenland for store og små dyrenørd.

„Jeg er selv vild med dyr, og så bliver man også ret hurtigt en dinosaurnørd. For mig er det derfor en drøm, jeg har haft i mange år,“ siger Christoffer Knuth.



*„Det betyder meget for Knuthenborg
Safaripark at have Bandholm Hotel lige
rundt om hjørnet, da mange af vores gæster
overnatter der i forbindelse med et besøg.“*

Christoffer Knuth

SAFARI-LODGE: BANDHOLM HOTEL

Safariparken har de seneste ti år gennemgået en markant forvandling, blandt andet med det afrikansk inspirerende vand- og legeland, Limpopoland. Besøgstillene for parken er stigende og var i 2017 på over 250.000, for flere og flere familier bruger en dag eller to i parken – med Bandholm Hotel som base.

„Det betyder meget for parken at have Bandholm Hotel lige rundt om hjørnet, da mange af vores gæster overnatter der i forbindelse med et besøg og nyder godt af den høje service der. Samlet set er Bandholm med hotellet,

stranden, veterantoget til Maribo og safariparken blevet et oplagt sted for familier at holde ferie,“ siger Christoffer Knuth.

Når gæsterne så skal have ladet batterierne op efter en strabadserende dag på savannen med dinosaurerne og også alle de levende dyr, næsehorn, tigre og ulve, tager de til den nærmeste safari-lodge, Bandholm Hotel. Her er der menuer, også for de mindste, burgere, rødspætter og kyllinger. Og man behøver ikke engang selv at fange det først. •



Plug and play på BANDHOLM HOTEL

Oplad din Tesla, mens du slapper af på Bandholm Hotel

På 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 BÅDE 2017 OG
2018 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