



## Sehr geehrte Damen und Herren,

alle, die sich nach einem richtigen Winter mit Schnee gesehnt haben, hat Frau Holle dieses Jahr erhört. Doch die weiße Pracht geht zu Ende: Schmuddel- statt Kaiserwetter sind angesagt!

Warum die Krone absetzen, wenn die königliche Reise auch weitergehen kann? Mit unseren „**Wohlfühl-Arrangements**“ finden Sie Ihre persönliche **Auszeit á la Esperanto!** Sichern Sie sich am Besten noch heute Ihren Wunschtermin und lassen sich diese besonderen Momente - auch kulinarisch - nicht entgehen.

Im Beauty & Spa Esperanto sagen Sie dem Winterschlaf mit unseren vielseitigen Wellness-Angeboten endgültig ade: Wohlige Wärme und pflegende Berührungen verzaubern Ihren Körper und Geist.

Mit entspannten Grüßen aus dem Esperanto Fulda

**Ihre Jennifer Heil**  
Stellvertretende Verkaufsleiterin



## Oster-Arrangement 2017

### Ruhe und Entspannung im Hotel Esperanto

Gültig nach Verfügbarkeit vom 6. bis 23. April 2017 » unter dem **Stichwort "Ostern 2017"**  
» nicht als Gutschein erhältlich



#### Das Arrangement beinhaltet:

- » 2 Übernachtungen im Komfort-Zimmer inklusive Buffet-Frühstück
- » 2 Abendessen im Rahmen der Halbpension
- » Bademantel und Frotteeslipper während des Aufenthaltes
- » Nutzung der 4.000 m<sup>2</sup> Sauna- und Solelandschaft Beauty & Spa Esperanto
- » kostenfreie WLAN-Nutzung auf dem Hotelzimmer

» Sofort online buchen unter:  
<http://www.kongresszentrum-fulda.com/buchen/>

**Doppelzimmer**  
(Preis pro Person)

**137,- Euro**



**Einzelzimmer**  
(Preis pro Zimmer)

**177,- Euro**

Für Reservierungen oder weitere Informationen stehen wir Ihnen gerne unter der **Rufnummer 0661 24291-999** und der E-Mail-Adresse [reservierung@hotel-esperanto.de](mailto:reservierung@hotel-esperanto.de) zur Verfügung. Oder Sie schauen einfach mal bei uns vorbei.

**Wir freuen uns auf Sie!**

## Unser Samstags-Highlight 2017

### Kurzurlaub mit großer Wirkung

Gültig nach Verfügbarkeit am » 4.2.17 » 11.3.17 » 18.3.17 » 22.4.17 » 13.5.17 » 20.5.17  
» unter dem **Stichwort "Kurzurlaub"** » nicht als Gutschein erhältlich.



#### Das Arrangement beinhaltet:

- » 1 Übernachtung im Komfort-Zimmer inklusive Buffet-Frühstück
- » Bademantel und Frotteeslipper während des Aufenthaltes
- » Nutzung der 4.000 m<sup>2</sup> Sauna- und Solelandschaft Beauty & Spa Esperanto
  - » 1 Wellnessgetränk im Beauty & Spa Bistro
  - » 1 Abendessen im Rahmen der Halbpension
  - » 1 Esperanto-Cocktail in der Panoramabar "Buena Vista"
  - » Check-out am Sonntag bis 18:00 Uhr (statt 10:00 Uhr)
- » Nutzung des Esperanto-Parkhauses für die Dauer Ihres Arrangement-Aufenthaltes

» Sofort online buchen unter:  
<http://www.kongresszentrum-fulda.com/buchen/>

**Doppelzimmer**  
(Preis pro Person)

**95,- Euro**



**Einzelzimmer**  
(Preis pro Zimmer)

**118,- Euro**

Für Reservierungen oder weitere Informationen stehen wir Ihnen gerne unter der **Rufnummer 0661 24291-999** und der E-Mail-Adresse [reservierung@hotel-esperanto.de](mailto:reservierung@hotel-esperanto.de) zur Verfügung. Oder Sie schauen einfach mal bei uns vorbei.

Wir freuen uns auf Sie!

## Unsere Wellness-Angebote im Beauty & Spa Esperanto

Im Beauty & Spa Esperanto ist die Stimmung des Wohlergehens auf über 4.000 m<sup>2</sup> fühl- und erlebbar. Erlesenes Ambiente und luxuriöser Komfort lassen es zu einem ganz besonderen Ort der Entspannung werden.

Mit unseren vitalisierenden Massagen, wohltuenden Gesichts- und Körperanwendungen, märchenhaften Pflegezeremonien in unserer Sauna- und Solelandschaft sowie Ruheräume und Oasen der Stille versprechen wir pure Erholung.

### Wellness-Angebot des Monats Februar 2017

#### Source Marine für Sie und Ihn

Entdecken Sie die Kraft des Meeres in dieser erfrischenden Gesichtsbehandlung. Ihre Haut wird intensiv und langanhaltend mit Feuchtigkeit und Mineralien versorgt für einen strahlenden schönen frischen Teint.

Verwöhnzeit ca. 60 Minuten  
statt 69,- Euro **nur 64,- Euro**



### Wellness-Angebot des Monats März 2017

#### Moorpackung

Die spezielle Form der Wärme und die wertvollen Inhaltsstoffe des Moores machen diese klassische Moorpackung zur optimalen Behandlung bei Verspannungen und rheumatischen Beschwerden.

Verwöhnzeit ca. 35 Minuten  
statt 42,- Euro **nur 37,- Euro**



### Wellness-Angebot des Monats April 2017

#### Pediküre mit Lack

Sie erhalten eine Aroma-Fußbedampfung, Peeling, Fuß-Relaxmassage und eine pflegende Maske.

Verwöhnzeit ca. 60 Minuten  
statt 39,- Euro **nur 34,- Euro**



Wir freuen uns darauf, Sie bald als Gast in unserem Haus begrüßen zu können. Für konkrete Terminabsprachen beziehungsweise weitere Informationen steht Ihnen das gesamte Team vom Beauty & Spa Esperanto unter der **Rufnummer 0661 24291-9201** und der Email-Adresse [wellness@hotel-esperanto.de](mailto:wellness@hotel-esperanto.de) gerne zur Verfügung. Oder schauen Sie einfach mal bei uns vorbei.

Diese Angebote und vieles Weitere mehr finden Sie auch auf unserer » Homepage oder in unserer aktuellen Broschüre » Beauty & Spa Esperanto.

**Wir freuen uns darauf, Sie verwöhnen zu dürfen!**

---

## Rib-Eye-Steaks mit Grillgemüse

### (Rezept für 4 Personen)

Das Rib Eye Steak, ein echter Klassiker und Leckerbissen sowie zugleich das schmackhafteste und edelste Steak. Saftig, dick und einfach nur richtig gut. Rib-Eye: Der Name kommt vom typischen Fettkern, der etwa die Größe eines 1-Euro-Stücks hat und wie ein Auge aussieht.

Genießen Sie diesen Steakhaus-Klassiker auch zu Hause ... Unser Küchendirektor Andreas Scholz und sein Team zeigt Ihnen, wie man die legendären Steaks dieser Rinder richtig zubereitet.



### Kräuterbutter selbstgemacht ...

Zutaten: 200 g Butter, 100 ml Olivenöl, Zitronen, je 1 Bund Schnittlauch und Petersilie, Salz und Pfeffer

» Butter und Olivenöl mit einem Schneebesen glatt rühren. Kräuter gründlich waschen, trocknen, fein hacken und zu der Buttermasse hinzugeben. Anschließend mit einigen Spritzern Zitronensaft sowie einer Prise Salz und Pfeffer würzen.

## Grillgemüse und Steak leichtgemacht ...

Zutaten: 4 Rib-Eye-Steaks (ca. 350 g), 1 gelbe und 1 rote Paprikaschote, 3 Maiskolben, 2 Möhren, 1 Zucchini, 100 g Zuckerschoten, 100 g Butter, 2 EL Öl, 3 EL Olivenöl, 1 EL gehackte Petersilie, 1 TL Cajun-Mischung, Meersalz und Pfeffer

» Das gesamte Gemüse sorgfältig reinigen und in Streifen schneiden. Anschließend in kochendem Wasser bissfest blanchieren. Eine intensive Farbe und ein volles Aroma – das sind die Ergebnisse, wenn Sie Gemüse richtig blanchieren.

» Steaks abspülen, trocken tupfen und in zwei erhitzten Pfannen mit je 1 EL Öl circa 1 bis 2 Minuten von beiden Seiten anbraten. Danach ca. 3 bis 4 Minuten auf mittlerer Hitze für ein rosagebratenes Steak weiterbraten (medium). Sobald das Fleisch den gewünschten Gargrad erreicht hat, Steaks mit Meersalz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen und für 3-4 Minuten ruhen lassen.

**Tipp:** Hierfür empfehlen wir, dass Fleisch für einige Minuten in Alufolie einzuwickeln und es vor dem Servieren etwas ruhen zu lassen. Wenden Sie das Fleisch einige Male, damit sich der Fleischsaft im Inneren der Steaks verteilen kann

» Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, blanchiertes Gemüse hinzugeben und circa 2-3 Minuten anbraten. Grillgemüse mit Salz, Pfeffer und Cajun nachwürzen sowie die gehackte Petersilie hinzugeben.

» Steaks, Grillgemüse und Kräuterbutter servieren.

## Guten Appetit!

---

## Veranstaltungskalender 2017 / 2018

Mit unserem Veranstaltungskalender finden Sie auf einem Blick das passende Event. Hier ist für Jedermann etwas dabei!



- » 29.01.2017 - ABBAMANIA THE SHOW - "The 45th Anniversary Tour"
- » 05.02.2017 - Der Kleine Prinz - "Das Musical"
- » 20.02.2017 - Chinesischer Nationalcircus - "The Hongkong Hotel"
- » 21.02.2017 – Sissi - "Liebe, Macht und Leidenschaft"
- » 25.02.2017 – TURNERMASKENBALL - "TuMaBa"
- » 27.03.2017 - Sinatra and Friends - "Tour 2017"
- » 01.04.2017 - Carolin Kebekus - "AlphaPussy"
- » 21.04.2017 - Santiano - "Die Ruhe vor dem Sturm"
- » 23.04.2017 - Ehrlich Brothers - "Faszination"
- » 24.04.2017 - Schlagerlegenden - "LIVE auf Tournee (Otto Bauer)"
- » 30.04.2017 - Esperanto Mai-Gaudi - "mit den Mambo KingX" uvm.

- » 06.05.2017 - Pop meets Classic - "Vorsicht Gebläse XXL"
- » 21.06.2017 - Chris de Burgh & Band - "A better World - Live 2017"
- » 14.10.2017 - OTTO - "HOLDRIO AGAIN"
- » 15.10.2017 - Die Amigos - "Wie ein Feuerwerk Tour 2017"
- » 12.11.2017 - Ina Müller & Band - "Juhu-Tour 2017"
- » 27.11.2017 - Chippendales 2017 - "Best. Night. Ever. Tour"
- » 30.11.2017 - Die Teddy Show - "Ds passiert alles in dein Birne!"
- » 17.12.2017 - HELMUT LOTTI - "Die Comeback Tour "
- » 28.01.2018 - Atze Schröder - "TURBO"
- » 08.04.2018 - Fantasy - "Die Jubiläumstournee"



Nähere Details zu den Veranstaltungen erhalten Sie in unserem aktuellen [Veranstaltungs-Flyer](#) auf unserer Homepage unter der Rubrik „Veranstaltungen“.

Tickets erhalten Sie im Esperanto-Ticketshop vor Ort, unter der **Rufnummer 0661-24291-0**, der Email-Adresse [info@hotel-esperanto.de](mailto:info@hotel-esperanto.de) oder im Online-Shop auf unserer Homepage unter der Rubrik „Veranstaltungen“.

### \* Unser Veranstaltungshighlight \*

Auch dieses Jahr feiern wir wieder gemeinsam mit Euch die **Esperanto Mai-Gaudi 2017!**



Am **30. April** gibt es Musik vom Feinsten, traditionelle Maibowle und Party bis in die frühen Morgenstunden. Das ist garantiert mit den Fuldaern Lokalmatadoren „**Mambo KingX**“, den "**Lichtbergkrainer**" sowie der "**GVK Musiktruppe**". Einlass ist 19:00 Uhr, Eintritt: 9,- Euro.

Drei Bands heizen Ihnen so richtig ein und machen aus der Esperantohalle eine Partylocation, die seinesgleichen sucht. Feiert mit uns die Party des Jahres.

Für weitere Informationen und Buchung erreichen Sie uns unter der **Rufnummer 0661 24291-0**, der **Faxnummer 0661 24291-151** oder der E-Mail [verkauf@hotel-esperanto.de](mailto:verkauf@hotel-esperanto.de).

Tickets erhalten Sie im Esperanto-Ticketshop vor Ort, unter der **Rufnummer 0661-24291-0**, der Email-Adresse [info@hotel-esperanto.de](mailto:info@hotel-esperanto.de) oder im Online-Shop auf unserer Homepage unter der Rubrik „Veranstaltungen“.

## Wenn es mal etwas außergewöhnlicher sein darf ...

Unsere Rahmenprogrammorschläge 2017 sind vielfältig!

Egal ob Action & Abenteuer oder in gemütlicher Runde – ob Privatpersonen oder Firmenkunden ... Vom Koch- und Cocktailkurs, über sämtliche teambildende Maßnahmen, bis hin zu Showacts für einen perfekten Abend. Sicherlich ist für Jedermann etwas dabei.

Stöbern Sie durch die Seiten, lassen Sie sich inspirieren & Ihr Aufenthalt wird ein voller Erfolg! Mehr dazu erfahren Sie in unserer Broschüre » [hier](#).



**Gefällt  
Ihnen unser  
Newsletter?**



Dann empfehlen Sie uns doch weiter. Wir freuen uns über jeden neuen Abonnenten.

» Newsletter anmelden?

<http://www.kongresszentrum-fulda.com/das-esperanto/newsletter/>



Wenn Sie Fragen haben oder weitere Informationen wünschen, stehen wir Ihnen gerne wie folgt zur Verfügung:

**Tel:** 0661 24291-9223

**Fax:** 0661 24291-1151



**Allgemein:** [info@hotel-esperanto.de](mailto:info@hotel-esperanto.de)

**Newsletter:** [newsletter@hotel-esperanto.de](mailto:newsletter@hotel-esperanto.de)

Vertretungsberechtigter Geschäftsführer: Leo Groll  
Registergericht: Amtsgericht Fulda  
Registernummer: HRB 2118  
Umsatzsteuer-Ident.: DE 227627721

### Verantwortlich im Sinne des Presserechts

Hotel Esperanto, Kongress- und Kulturzentrum  
Fulda GmbH & Co. KG  
Esperantoplatz  
36037 Fulda  
Website: [www.hotel-esperanto.de](http://www.hotel-esperanto.de)