



Esperanto Quartalsnewsletter

» Hotel & Gastronomie » Kongress & Tagung » Beauty & Spa

15 JAHRE ESPERANTO ★★★★S



Sehr geehrte Damen und Herren,

Weihnachten sowie Silvester sind vorbei und das neue Jahr ist im vollen Gange.

Zählen Sie auch zu den vielen Menschen, die sich fest vorgenommen haben ihre Vorsätze für das neue Jahr - wie sich zum Beispiel **mehr Auszeiten** zu gönnen - auch wirklich umsetzen?

Mit unserem ersten Newsletter 2020 möchten wir Sie genau dabei unterstützen und haben tolle Angebote und Arrangements **zum Vorteilspreis** für Sie zusammengestellt. Diese werden es Ihnen leicht machen, den gewünschten Pool der Entspannung zu finden, damit Sie Ihre Seele baumeln lassen und neue Energie tanken können.

Voller Stolz und Vorfreude blickt die gesamte Esperanto-Familie auf 2020, denn es ist für uns ein ganz besonderes Jahr. Wir feiern **15 Jahre Hotel Esperanto** und bedanken uns bei Ihnen für das in uns gesetzte Vertrauen und Ihre Treue mit tollen Angeboten und Aktionen - das ganze Jahr über.

Viel Spaß beim Lesen unseres Newsletters wünscht Ihnen,

Ihr Florian Albinger
Verkaufsrepräsentant



» Esperanto & Friends » 1. Halbjahr

Nur telefonisch und **mit Kreditkarte** buchbar, nach Verfügbarkeit, bis drei Tage vor Anreise, an den **rot markierten Terminen** (Anreisetag). Stornierung, Umbuchung oder Erstattung nicht möglich.
Nicht als Gutschein erhältlich.

Enthaltene Leistungen:

- » 1 Übernachtung im Komfort-Zimmer inklusive Buffet-Frühstück
 - » 1 Abendessen im Rahmen der Halbpension
im Hauptrestaurant "El Jardin" oder im brasilianischen Grillrestaurant "Toro Negro" (Aufpreis im Toro Negro 16,- Euro pro Person)
- » Bademantel und Frotteeslipper während des Aufenthaltes
- » Nutzung der Sauna- und Solebadlandschaft **Beauty & Spa Esperanto**
 - » WLAN-Nutzung auf dem Hotelzimmer

im Doppelzimmer
(Preis pro Person)

Nur 75,- Euro



im Einzelzimmer

Nur 105,- Euro

	Wo	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
Februar 2020	5						1	2
	6	3	4	5	6	7	8	9
	7	10	11	12	13	14	15	16
	8	17	18	19	20	21	22	23
	9	24	25	26	27	28	29	
März 2020	9							1
	10	2	3	4	5	6	7	8
	11	9	10	11	12	13	14	15
	12	16	17	18	19	20	21	22
	13	23	24	25	26	27	28	29
14	30	31						
April 2020	14			1	2	3	4	5
	15	6	7	8	9	10	11	12
	16	13	14	15	16	17	18	19
	17	20	21	22	23	24	25	26
	18	27	28	29	30			
Mai 2020	18					1	2	3
	19	4	5	6	7	8	9	10
	20	11	12	13	14	15	16	17
	21	18	19	20	21	22	23	24
	22	25	26	27	28	29	30	31
Juni 2020	23	1	2	3	4	5	6	7
	24	8	9	10	11	12	13	14
	25	15	16	17	18	19	20	21
	26	22	23	24	25	26	27	28
	27	29	30					

* buchbar an den **rot** markierten Terminen (Anreisetag)

» Ostern-Arrangement 2020

Gültig nach Verfügbarkeit vom 3. bis 19. April 2020 » nicht als Gutschein erhältlich.

Enthaltene Leistungen:

- » 2 Übernachtungen im Komfort-Zimmer inklusive Buffet-Frühstück
- » 2 Abendessen im Rahmen der Halbpension
- » Bademantel und Frotteeslipper während des Aufenthaltes
- » Nutzung der Sauna- und Solebadlandschaft **Beauty & Spa Esperanto**
- » WLAN-Nutzung auf dem Hotelzimmer

Doppelzimmer
(Preis pro Person)

Nur 146,- Euro



im Einzelzimmer

Nur 186,- Euro

» Jetzt online buchen



Exklusiv für Oster-Arrangement-Bucher:

Rückenmassage mit Frühlingsduft / Öl

für nur **33,- Euro**

Unser vielfältiges Wellnessangebot finden Sie unter » www.hotel-esperanto.de
Bitte vereinbaren Sie rechtzeitig einen Termin für Ihre Wellnessanwendungen.

» Tagungs- und Bankettleiter Maximilian M. von Bredow empfiehlt:

Gebackenes Couscous Kichererbsenbällchen mit Brickteig, gesalzenen Pistazien auf Hummus mit gebratenem Blumenkohl und Granatapfelkernen.

Unser Tagungs- und Bankettleiter Maximilian M. von Bredow konnte in der vergangenen Staffel von "The Taste" mit seinen Kochkünsten bis ins Finale überzeugen. Wir präsentieren seine Interpretation von "Esperanto" zur frühen Jahreszeit.



Zutaten für 4 Teller-Portionen:

- » 400 g Couscous
- » 800 g Kichererbsen
- » 300 ml Gemüsebrühe
- » 200 g Tahina
- » 1 Packung Brickteig
- » 1 Zitrone
- » eine Prise Kreuzkümmelgewürz, Salz, Pfeffer, Ras el Hanout und Maldon-Salzflocken
- » Puderzucker nach Bedarf
- » 1 Zehe Knoblauch
- » 100 ml Olivenöl
- » 1:000 ml Pflanzenöl
- » 1 Ei
- » 1.000 g Blumenkohl
- » 50 g Sesam
- » 100 g Butter
- » 1 Granatapfel
- » 100 g Pistazien

Zubereitung:

Für das Bällchen: 400 g Couscous in 300 ml heißer Gemüsebrühe einweichen. Anschließend 400 g Dosenkichererbsen ohne Flüssigkeit durch den Fleischwolf lassen und das Couscous mit den durchgelassenen Kichererbsen mischen. Mit Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel, 100 g Tahina, Zitronensaft, wenig Olivenöl und Ras el Hanout abschmecken. Danach 1 Eigelb zur besseren Bindung hinzu geben und in die Kugeln portionieren und in Brickteigstreifen wälzen. Die Bällchen in viel Fett ausbacken bis sie eine gold-braune Farbe haben.

Für das Hummus: 400 g Kichererbsen abgießen und mit 100 g Tahin und 50 ml Olivenöl in einem hohen Gefäß pürieren. Mit Zitronensaft, Kreuzkümmel, 1 gepresste Knoblauchzehe und Salz abschmecken. Es sollte eine cremige Masse ergeben. Ist die Masse zu fest, verlängern Sie die Creme mit dem Kichererbsen-Wasser oder den restlichen 50 ml Olivenöl.

Für das Gemüse: Blumenkohl in Scheiben schneiden und in der Pfanne mit etwas Öl, goldbraun anbraten. Mit Sesam bestreuen und Salz würzen. Kurz vor dem Herausnehmen mit Butterflocken in der Pfanne fertig braten. Pistazienkerne in einer heißen Pfanne goldbraun rösten, mit etwas Puderzucker caramolisieren und Maldornsalt-Flocken herzhaft nach Gefühl und Gefallen abschmecken.

Anrichten:

Granatapfelkerne zur Dekoration auf den Teller geben. Diese sorgen für das perfekte Verhältnis zum Säurespiel beim Geschmack am Gaumen.



Maximilian M. von Bredow wünscht Ihnen guten Appetit.

» Weihnachtsgala in der Esperantohalle

Am 22.12.2019 feierten das Esperanto, das Bäder Park Hotel und Sieben Welten Resort gemeinsam Weihnachten und ehrten gleich 76 Mitarbeiter, die bereits über 10 Jahre der Unternehmensgruppe treu sind. Zu diesem besonderen Anlass fand eine festliche Gala in der Esperantohalle statt. Inhaber Leo Groll ist stolz, so ein starkes Team hinter sich zu wissen und betont: „Viele sind seit über fünfzehn Jahren im Unternehmen tätig, einige sogar seit über 30 Jahren. Das ist heute nicht mehr selbstverständlich. Da fühle ich mich sehr geehrt, diese Mitarbeiter im Team zu haben.“ ... [» jetzt weiter lesen.](#)



» Der Esperanto - Rätselspaß

Uns haben zahlreiche Einschreiben und E-Mails zu unserem Esperanto Kreuzworträtsel vom Quartals-Newsletter 2019.4 erreicht. Vielen Dank für diese fleißige und großartige Teilnahme. Das Los hat entschieden und wir gratulieren **Herrn A. Bitsch** zu seinem Gewinn:

2 Übernachtungen im Komfort-Zimmer inklusive Buffet-Frühstück mit der Wellness-Anwendung "Asia Traumbad" in unserem Beauty & Spa Esperanto, sowie eine Stadtführung durch die Barockstadt Fulda für 2 Personen im Gesamtwert von über 300,- Euro.

KREUZWORTRÄTSEL QUARTALSNEWSLETTER 2019.4



1. Luxuriöses Hotelzimmer
2. Heimatstadt des Hotel Esperantos
3. Organ der Sinneswahrnehmung
4. In allen 4 Restaurantvariationen kann man gut ...
5. 4 Sterne-Superior
6. Sprudelwasser
7. Türkisches / Orientalisches Bad
8. Fußpflege
9. Begleiten der heißen Söhne des Saunabesuchers
10. Ein außergewöhnliches kulinarisches Erlebnis für alle Liebhaber der brasilianischen Küche
11. Teppichfarbe in unserer Hotellobby
12. Schwitzstube
13. Wofür steht das "A" bei Spa?
14. Am weitesten verbreitete Plansprache
15. Hilft bei Verspannungen
16. Gefüllter Kühlschrank im Hotelzimmer
17. Beliebtes Bekleidungsstück im Beauty & Spa
18. Immer sonntags bis zu den beliebtesten Esperanto-Sonntags...
19. Zusammenkunft von Personen zu einem speziellen Themenbereich
20. Wichtiger Bestandteil unseres Solebads



» Weitere Gewinnspiele und Aktionen finden Sie auf unseren Social-Media-Kanälen.
Wir freuen uns auf Ihr Like:



Hotel Esperanto



esperanto.fulda

» Mitarbeiter im Portrait

Nico Appel - Auszubildender (Restaurantfachmann)

Bereits mit 13 Jahren hat der heute 18 jährige Nico Appel seine Begeisterung für die Gastronomie - in der familieneigenen Gaststätte - entdeckt. Neben dem Gästekontakt schätzt Herr Appel besonders das familiäre Umfeld und den abwechslungsreichen Tagesablauf. Wir freuen uns Herr Appel in der Esperanto-Familie zu begrüßen.

Herr Appel und das gesamte Service-Team freuen sich auf Sie!



» Angebote im Beauty & Spa Esperanto

Erlesenes Ambiente und luxuriöser Komfort lassen unser Beauty & Spa Esperanto zu einem ganz besonderen Ort der Entspannung werden. Vitalisierende Massagen, wohltuende Gesichts- und Körperanwendungen, märchenhafte Pflegezeremonien in unserer Sauna- und Solelandschaft sowie Ruheräume und Oasen der Stille versprechen **pure Erholung**.

Angebot des Monats Februar und März 2020

Power Sauerstoffbehandlung (TDA) für das Gesicht

Die intensiv wirksame Anti-Aging Kurzbehandlung lässt Ihre Haut sofort erstrahlen. Hochaktive Wirkstoffkonzentrate werden mit Hilfe von Sauerstoff in die tiefsten Hautschichten geschleust. Ihre Haut fühlt sich straff, geglättet und deutlich entspannt an.

Verwöhnzeit ca. 30 Minuten

Nur 53,- Euro



Angebot des Monats März und April 2020

Neu bei uns:

Juwelen des Atlantiks - Ein Ozean der Energie mit Kristallen aus dem Meer

Wir entführen Sie an einen Ort mit vielfarbigen Stränden und verwöhnen Sie mit einer Edelstein-Ganzkörpermassage. Erleben Sie die Juwelen des Meeres und tanken Sie Kraft bei einer rhythmischen streichenden als auch belebenden Ganzkörpermassage.

Verwöhnzeit ca. 50 Minuten

Nur 71,- Euro



Für Terminabsprachen oder weitere Informationen stehen wir Ihnen gerne unter der **Rufnummer 0661 24291-9201** und der E-Mail-Adresse wellness@hotel-esperanto.de zur Verfügung. Oder Sie schauen einfach mal auf unserer [» Homepage](#) vorbei.

Wir freuen uns darauf, Sie verwöhnen zu dürfen!

» Veranstaltungskalender 2020 / 2021

Mit unserem Veranstaltungskalender finden Sie auf einen Blick das passende Event bei uns. Hier ist für Jedermann etwas dabei! Weitere Veranstaltungen und Programmänderungen finden Sie auf unserer » [Homepage](#). Alle Angaben (z. B. Verfügbarkeiten) ohne Gewähr.



- » 31.01.2020 - The Spirit of Freddie Mercury
- » 01.02.2020 - Bülent Ceylan - Luschtobjekt
- » 29.02.2020 - Havana Nights
- » 01.03.2020 - Ralf Schmitz - Schmitzeljagd
- » 02.03.2020 - Bibi und Tina - Das Konzert
- » 19.03.2020 - 1. Komische Nacht
- » 22.03.2020 - Die Nacht der Musicals - Highlights aus weltbekannten Musicals
- » 29.03.2020 - Highland Saga
- » 09.04.2020 - Kastelruther Spatzen - Live 2020
- » 18.04.2020 - Musical Hits - This is the greatest Show
- » 19.04.2020 - Das ist Wahnsinn - Das Musical mit den hits von Wolfgang Petry
- » 30.04.2020 - Mai Gaudi 2020
- » 10.05.2020 - Massachusetts - Bee Gees Musical
- » 04.10.2020 - Die Amigos - 50 Jahre Jubiläumstour
- » 25.10.2020 - Teddy Show - Neues Programm
- » 09.11.2020 - Chippendakes - Get Naughty
- » 13.11.2020 - Suzi Quatro & Band
- » 04.12.2020 - Die Weihnachtsbäckerei - Das Musical für die ganze Familie
- » 12.12.2020 - Helge Schneider - Die Wiederkehr des blaugrünen Smaragdkäfers
- » 24.01.2021 - Bülent Ceylan - Luschtobjekt ++Zusatzshow++
- » 21.03.2021 - Dieter Nuhr - Kein Scherz
- » 31.10.2021 - Otto Walkes - Live

Tickets und nähere Informationen erhalten Sie im Esperanto-Ticketshop vor Ort, unter der **Rufnummer 0661-24291-0**, der E-Mail-Adresse info@hotel-esperanto.de oder sofort im » [Online-Shop](#).

**Zukünftig keine
Neuigkeiten und
Angebote rund um das
Hotel Esperanto
mehr verpassen?**



Dann **Ihr Einverständnis geben**, um
regelmäßig weitere Newsletter mit
interessanten Angeboten vor allen anderen
per E-Mail zu erhalten - Sie haben die Wahl:

» [Newsletter-Variante\(n\) wählen](#)

Bleiben Sie auf dem Laufenden und
folgen uns auch hier:



Möchten Sie diesen Service abbestellen?
Dann können Sie sich » [hier abmelden](#).



Adressdaten ändern:
Sie sind unter folgender E-Mail Adresse gelistet:
Florian.Albinger@hotel-esperanto.de

Kontaktdaten » [hier ändern](#).

Verantwortlich im Sinne des Presserechts:

Kongress- und Kulturzentrum Fulda
GmbH & Co. KG
Esperantoplatz
36037 Fulda

Telefon: 0661 24291 0
Telefax: 0661 24291 151
E-Mail: info@hotel-esperanto.de
Internet: www.kongresszentrum-fulda.com

Persönlich haftende Gesellschafterin:
KKF Beteiligungs GmbH

Vertretungsberechtigter Geschäftsführer:
Leo Groll



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

Telefon: 0661 24291 9136
Fax: 0661 24291 151

Allgemein: info@hotel-esperanto.de
Newsletter: newsletter@hotel-esperanto.de

Registergericht:
Amtsgericht Fulda

Registernummer:
HRA 1555 / HRB 2118

Umsatzsteuer-Identifikationsnummer gem. § 27a
UStG: DE 227627721

Inhaltlich Verantwortlicher gem. § 55 Abs. 2 RStV:
Leo Groll (Anschrift siehe links)