

PRESSEMITTEILUNG

Heide Hotel Reinstorf startet in Veranstaltungs-Frühling

Osterbrunch, Tanz in den Mai mit G.G. Anderson und Biergarteneröffnung

Reinstorf, 10. April 2025. Das Heide Hotel Reinstorf (<https://heide-hotel-reinstorf.de/>) startet mit einer Reihe von besonderen Angeboten unter dem Motto „Momente, die bleiben / #moments“ durch. Los geht's am 20. und 21. April mit einem leckeren Osterbrunch inklusive Prosecco und Schokohase (ab 11:30 Uhr bis 14:00 Uhr, 49 Euro pro Person) gefolgt vom „Tanz in den Mai“ mit Live Act und Schlagerikone G.G. Anderson, DJ und Maibowle frei bis 21:30 Uhr (Tickets ab 12,50 Euro, Meet & Greet-Ticket 50 Euro) in der Festscheune. Wer dann nicht mehr nach Hause möchte, sollte gleich das „Special-Ticket“ inklusive Übernachtung und Vital Frühstück zum Sonderpreis von 100 Euro buchen. So kann man auch gleich die „Paulaner“-Biergarteneröffnung am 1. Mai miterleben und genießen.

Doch damit nicht genug! Wem nach „Tanz in den Mai“ am nächsten Tag der Sinn nach Deftigem steht, sollte sich den „Farmer's Tea“ – „Bauernfrühstück mal anders“ nicht entgehen lassen: eine Etagere in der Hotellobby, ein Glas Sekt, verschiedene herzhaft Leckereien und natürlich ein klassisches Bauernfrühstück. Begleitet wird die Gaumenfreude mit einer Teeauswahl (59 Euro pro Person). Weitere spannende Veranstaltungen im Laufe des Jahres: BBQ Grillfest am 14. Juni, Heideblütenfest vom 8. August bis 9. September, Oktoberfest ab 27. September bis zum 5. Oktober sowie ein Erntedankfest am 5. Oktober in der Festscheune.

Nicht nur zum Start in den Tag mit Vital Frühstück oder beim Afternoon Tea kommen Kulinarik-Liebhaber auf ihre Kosten: Ein Aperitif im Weinkeller des Gutshofs 1896 sowie eine Reise durch die Weinkarte des Restaurants (sechs verschiedene Weine mit Erklärung und Genuss) im Anschluss begeistern ebenso wie das Restaurant VITUS. Dort heißt es jetzt Modern | Nordish | Farm - maximal saisonal, regional und geschmacklich moderne Gutshofküche. Hier sorgt Florian Retzlaff, vorher Vlet Restaurant Hamburg und Mein Schiff, für kulinarische Erlebnisse. Das Restaurant hatte zuletzt 1994 seinen Guide Michelin Stern unter der Leitung des berühmten Sternekochs Michael Röhms. Das Heide Hotel und Vitus Restaurant möchten zukünftig wieder ein Genuss-Ort für Lüneburg und Umgebung werden.

„Alles neu macht der Mai“ gilt nicht nur für Events, Restaurant und Kulinarik, sondern auch für ein neues Management, das Haus selbst und neue Services. Das Hotel wird seit Januar 2025 von Marco Perkuhn geführt (zuletzt Pre- und Opening Phase des Hotel Hamburg Bunker, davor Hotel Atlantic Hamburg und InterContinental). Ein weiterer Schritt in Richtung Modernisierung sind drei neue Zimmer, die im Vintage 4-Sterne-Boutique-Hotel-Stil gestaltet werden. Mit einer Mischung aus historischem und modernem Design bieten sie ein besonderes Erlebnis für die Gäste. Darüber hinaus wird das Heide Hotel Reinstorf ab sofort einen eigenen Shuttle-Service anbieten, der Gäste bequem ins nahegelegene Lüneburg bringt. Ob zum Shoppen, Sightseeing oder Business-Termin – das Angebot sorgt für stressfreie Mobilität und sorgt für „Wohlfühlmomente“ bei den Gästen. „Ziel ist es, den romantischen und historischen Gutshof von 1896 mit herzlichen und modernen Gastgebern zukunftssicher auszurichten“, erläutert Hotelmanager Marco Perkuhn die neue Philosophie.

Über das Heide Hotel Reinstorf

Das Heide Hotel Reinstorf bei Lüneburg ist eingebettet in der östlichen Lüneburger Heide, direkt vor den Toren der Hansestadt Lüneburg. Unter dem Motto: „Momente, die bleiben / #moments“ bietet das Heide Hotel 89 komfortable Zimmer, Restaurants und Bars, Spa- und Wellnessbereich, Festscheune für Hochzeiten und Feiern, Tagungshaus sowie sieben Veranstaltungsräume für bis zu 180 Personen. Neben der Rezeption stehen den Gästen eine Hotelloobby mit Bar, Cinema und einem Wintergarten zur Verfügung.

Weitere Informationen:

Panzer Reputation

Torsten Panzer

Telefon: +49 177 61 40 99 0

E-Mail: presse@heide-hotel-reinstorf.de