



INSELHOTEL
KÖNIG
NORDERNEY



...post!

ZEIT FÜR NEUES!





+ Verleih
von hochwertigen
Markenfahrrädern

+ Verkauf
von Fahrradzubehör
und elkline®
Outdoorbekleidung

RAD TONI
Adolfsreihe 6
04932 8 68 97 29
grit.lacalandra@freenet.de

RAD PETER
Winterstraße 4
04932 990777
rad-peter@freenet.de

www.rad-peter.de

Von uns für Norderney
Der Wasserwelten Ring




HOLTMANN
Juwelier und Goldschmiede

Jann-Berghaus-Straße 10. Norderney



K A F F E E K U L T U R

KAFFEEKULTUR AUS LEIDENSCHAFT




Geb. Westhoff

GEBR. WESTHOFF · 28323 BREMEN · WWW.WESTHOFF.DE
Ihr Ansprechpartner für die Region: Manfred Brink · Telefon 0178-5809731

ZEIT FÜR NEUES.

INSELHOTEL KÖNIG NORDERNEY

INHALT

Königlich genießen:
**SERVICE FÜR
GÄSTE MIT BESONDEREN
BEDÜRFNISSEN** Seite 4 – 5

Zukunftsorientiert:
**AUSBILDUNG IM
INSELHOTEL KÖNIG** Seite 6

Kreativ:
DULCE AMARUM Seite 7

Genuss pur:
· **ENTENBRUST AUF
KÜRBISSAUERKRAUT** Seite 8
· **WEINEMPFEHLUNG** Seite 9

Alle Jahre wieder:
**KÖNIGLICHES
WEIHNACHTSDORF** Seite 10

Gesund:
**TIPPS FÜR
SAUNAGÄNGER** Seite 11

Spartipp:
**DIREKTBUCHUNG
AUF HOTELWEBSITE** Seite 12

Beliebt:
**ARRANGEMENT-
SPECIALS** Seite 13 – 15

Ausgehen:
EVENTS AUF NORDERNEY
Seite 16 – 18



LIEBE GÄSTE, LIEBE FREUNDE UNSERES HAUSES,

mit dieser ...*post!* gewähren wir Ihnen wieder einen Einblick in unseren gastlichen Mikrokosmos und stimmen Sie ein auf winterliche Informationen und Emotionen aus unserem Haus. Nachdem wir nun die Infrastruktur des gesamten Hotels und seiner gastronomischen Betriebe mit dem Umbau der Küche Ende 2016 zunächst abgeschlossen haben, stellen wir Ihnen gern unseren besonderen Service vor.

Ein spezieller Service – besonders für Gäste mit besonderen Bedürfnissen – ist für uns als Gastgeber aus Leidenschaft selbstverständlich. Um Ihren Bedürfnissen gerecht werden zu können, fordern wir gerade Gäste, die unter Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten leiden dazu auf, mit uns darüber zu sprechen. Sicher werden wir eine Lösung finden, um Ihnen ein verträgliches Gericht oder Menü zusammenzustellen. Ihr Aufenthalt in unserem Haus soll für Sie absolutes Wohlbefinden und Entspannung ganz ohne Nebenwirkungen bedeuten.

Wie gewohnt präsentieren wir Ihnen in dieser ...*post!* gerne wieder ein tolles Rezept zum Nachkochen mit passendem Wein.

Die Präsentation unserer beliebten Arrangements komplettieren diese Ausgabe der ...*post!*.

Herzlichst Ihr

Sascha Nidtel



GENUSS AUF GANZER LINIE

BESONDERER SERVICE AUCH BEI ALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN

SERVICE wird im Inselhotel König und den angegliederten gastronomischen Betrieben »Leib & Seele«, »Bülow Bar« sowie »Fischerkate« groß geschrieben. Auch Gäste, die unter Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten leiden, fühlen sich hier rundum wohl.

BESONDERE BEDÜRFNISSE ERFORDERN INDIVIDUELLES HANDELN

Während Hausstaubmilbenallergikern im Inselhotel König spezielle

Allergikeroberbetten und Allergikerkopfkissen kostenfrei zur Verfügung stehen, werden die besonderen Bedürfnisse von Menschen, die unter Lebensmittelunverträglichkeiten oder -allergien leiden, im Restaurant »Leib & Seele« wie Selbstverständlichkeiten behandelt. Hier zählen das gluten- und oder laktosefreie Frühstück heute zum Standard. Als Diätisch geschulter Koch (DGE) stellt sich Klaus Schmidt, Chefkoch im »Leib & Seele«, gemeinsam mit sei-

nem Team individuell auf die steigende Zahl der Gäste ein, die unter Diabetikern oder verschiedenen Lebensmittelunverträglichkeiten oder sogar -allergien leiden. Das Servicepersonal und auch das Küchenteam scheuen keine Mühen, um gemeinsam mit dem Gast ein verträgliches Gericht oder Menü individuell zusammenzustellen. Diesen besonderen Service wissen die Gäste sehr zu schätzen, da gerade für sie ein genussvoller Restaurantbesuch ohne

Nebenwirkungen selten geworden ist.

OFFENHEIT ERWÜNSCHT

„Gerade weil wir beispielsweise fast alle Soßen selbst machen, können wir unseren Gästen genau sagen, was darin enthalten ist. So lassen sich Unverträglichkeiten und die Küche unseres Niveaus durchaus vereinen, wir müssen nur davon wissen. Dann lässt sich schnell ein leckeres und individuell auf die Bedürfnisse des Gastes zugeschnittenes Gericht zubereiten“, berichtet Klaus Schmidt aus seinem Alltag. Wie in so vielen Bereichen des Lebens ist ein offenes Wort auch hier Gold wert. „Die Zahl derer, die unter Allergien und Unverträglichkeiten leiden, scheint stetig zu steigen. Wir wünschen uns, dass unsere Gäste offen mit uns über ihre speziellen Wünsche reden, so können wir unser Bestes geben, um ihnen einen schönen und erholsamen Urlaub in unserem Haus zu ermöglichen“, erläutert auch Gastro-Leiter Alexander Jagielski.

BESONDERE ABLÄUFE WERDEN BERÜCKSICHTIGT

„Natürlich es ist aufwendig, bereits bei den Vorbereitungen darauf zu achten, dass man im Bedarfsfall das einzelne Gericht flexibel an die Bedürfnisse des einzelnen Gastes anpassen kann. Bei uns ist der Gast König“, meint Klaus Schmidt. Die Abläufe in einer professionellen Gastronomie, wie der im »Leib & Seele«, sind mit einer privaten Küche keinesfalls vergleichbar. Hier werden gleichzeitig mehrere Gerichte gekocht und angerichtet. So besteht die besondere Herausforderung darin, stark aller-



genfreie Zonen zu schaffen, in denen die Arbeitsflächen, Gefäße und Küchenutensilien nie mit den Allergenen in Kontakt kommen dürfen. Zudem werden die besonderen Gerichte immer separat von anderen Gerichten gestellt und serviert. Um all diese Vorgaben einhalten zu können, wurde auch beim Küchenumbau Ende 2016 ein Augenmerk auf diese Besonderheiten gelegt.

FRISCH UND KORREKT

Großen Wert legt man im Inselhotel König seit jeher auf die Frische der Lebensmittel. Daher ist ein täglicher Einkauf, vor allem bei leicht verderblichen Lebensmitteln, selbstverständlich. Hierbei ist es wichtig, wenn möglich regionale Produkte der Saison einzukaufen (Spargel, Matjes, Maischolle, Pfifferlinge, usw...). „Wir bemühen uns die Kü-

che des »Leib & Seele« nachhaltig, regional, welt offen und tierethisch korrekt auszurichten“, bestätigt Klaus Schmidt das Credo des Hauses.

GASTRONOMISCHER TRENDSETTER

Immer auf der Suche nach kulinarischen Raffinessen und Trends erweitert das »Leib & Seele«-Küchenteam die Speisekarte stetig um neue Kreationen. Verschiedene Espumas überwältigen die Gäste aktuell mit verschiedenen schaumigen Geschmacksexplosionen. So schmeckt beispielsweise eine aufgeschäumte Möhre süß, sauer und herzhaft zugleich oder die Gurke gleich viel intensiver. Auch das It-Fleisch „Dry Age“ mit seinem besonderen Reifegeschmack lässt die Herzen von Steak-Liebhabern im »Leib & Seele« höher schlagen. Das Küchenteam vom König war das erste auf Norderney, das vegane Gerichte angeboten hat, die aufgrund der steigenden Nachfrage bis heute täglich á la carte angeboten werden. Dank dieses außergewöhnlichen Services lehnen sich alle Gäste, auch die mit besonderen Bedürfnissen, im Inselhotel König entspannt zurück und genießen ihren Aufenthalt in vollen Zügen.





GENUSS PUR: PICKNICKKORB VERLEIH

Genießen Sie auch in der kühleren Jahreszeit außergewöhnliche Stunden auf Norderney. Mit unserem reichlich gefüllten Picknickkorb lassen Sie es sich draußen an der frischen Luft einfach dort schmecken, wo es Ihnen gefällt und verzichten dabei nicht auf unsere Delikatessen. Ob idyllische Stunden am Strand, in den Dünen oder im Wald ... Sie picknicken einfach königlich. Ihre Picknickkorb-Reservierungen nimmt unsere Rezeption gerne entgegen (Leihgebühr beträgt € 25,-).

Unser Picknickkorb enthält:

- 1 Flasche Wein
- gewürfelte Käse-Variation
- zwei Weingläser
- herzhaftes Salami
- Weintrauben
- Wolldecke

SOUVENIERTIPP: FASANEN BRAUSE

21,- €
pro Flasche
- Erhältlich an
der Rezeption

Entlang der Küste ist der Sanddorn wegen seiner Windfestigkeit und Salztoleranz allen anderen Gehölzen überlegen. Seine vitaminreichen Früchte finden vielerlei Verwendung – ob als Saft, Sirup, Konfitüre oder Gelee – Liebhaber dieser tief orange-roten Früchte sind erfindungsreich. Eine beliebte ostfriesische Spezialität ist die Fasanenbrause – ein süffiger, fruchtig-frisch duftender Likör, der besonders durch seine intensive Farbe auffällt. Die haus-eigene Rezeptur des Inselhotels König erfreut sich wachsender Beliebtheit und ist auch als Urlaubs-Souvenir begehrt.



VIELSEITIG, INTERESSANT UND ZUKUNFTSSICHER

AUSBILDUNG IM INSELHOTEL KÖNIG

Für fundiert ausgebildete und qualifizierte Fachleute sind die Berufsaussichten im Hotel- und Gastgewerbe heute sehr gut. Überdurchschnittlich groß ist auch die Arbeitsplatzsicherheit oder die Möglichkeit, sich später selbständig zu machen. Werden Sie Teil einer großen Familie, denn das Hotel- und Gaststättengewerbe ist vielseitig, international und zukunftssicher.

WIR BIETEN 3-JÄHRIGE AUSBILDUNGSSTELLEN

- ZUM/ZUR HOTELFACHMANN/
HOTELFACHFRAU
- ZUM/ZUR KOCH/KÖCHIN

Sie sind sich nicht sicher, ob Ihr Wunschberuf tatsächlich der richtige Beruf für Sie ist? Bei uns haben Sie die Möglichkeit vorab ein Praktikum zu machen, um sich bei Ihrer Berufswahl ganz sicher zu sein.

Weitere Informationen finden Sie unter www.inselhotel-koenig.de/wir-suchen/ausbildung.

Ihre aussagekräftige Bewerbung senden Sie an:

Ausbildung zum/zur

Hotelfachmann/Hotelfachfrau

Inselhotel König, Herrn Alexander Jagielski
Bülowallee 8, 26548 Norderney

Ausbildung zum/zur Koch/Köchin

Inselhotel König, Herrn Klaus Schmidt
Bülowallee 8, 26548 Norderney

COCKTAIL-TIPP DER BÜLOW BAR: DULCE AMARUM

Nach dem Dinner geht's entspannt in die »Bülow-Bar«. Neben der atemberaubenden Whiskey-Auswahl erfreuen sich unsere Gäste natürlich auch an Cocktail-Kreationen wie Piña Colada, Cuba Libre oder dem Irish Coffee.

KREATIVE EIGENKREATION: DULCE AMARUM

Immer wieder überraschen Marian Hankel und sein »Bülow-Bar«-Team mit kreativen Eigenkreationen, wie auch in diesem Herbst mit dem Dulce Amarum. Dieser herb-fruchtige Cocktail überrascht mit einer nussigen Note und ist ein klassischer After-Dinner-Drink.



Zutaten:

- 4 cl Bulleit Rye
- 2 cl Grapefruitsaft
- 1,5 cl Ahornsirup
- 2 cl Cointreau
- Krokant Crusta
- Frangelico Espume



Ahornsirup-Legende:

Der Überlieferung nach soll einem Jäger der Irokesen bei der Heimkehr der süße und aromatische Duft über der Kochstelle aufgefallen sein. Seine Frau hatte offenbar Regenwasser aus einem ausgehöhlten Stamm unterhalb eines Ahornbaumes verwendet. Als auch die Speise süß schmeckte, erkannte man den Zusammenhang. Fortan hackten die Indianer ihre Tomahawks in die Rinde der Ahornbäume und fingen den herausrinnenden Saft auf. Sie legten erhitzte Natursteine (Kochsteine) in den Saft und erzeugten so den dickflüssigen Sirup. (Quelle: wikipedia.de)



... EINFACH GENIESSEN:

ENTENBRUST AUF KÜRBISSAUERKRAUT MIT GERÄUCHERTER KARTOFFELSAUCE



Unser »Leib & Seele« Chefkoch Klaus Schmidt stellt Ihnen wieder ein ausgefallenes Gericht vor, das Ihre Gäste begeistern wird. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Nachkochen.



Zutaten:

Räucherfond

500 g Schinkenschwarte und Kassler-Knochen

Kürbissauerkraut

200 g sauer eingelegter Kürbis
4 EL Zwiebelwürfel
1 EL Schweineschmalz
0,2 l Weißwein
200 g Sauerkraut
Zucker, Salz

Geräucherte Kartoffelsauce

125 g Kartoffeln (fein gewürfelt)
Salz
Pfeffer
30 ml Sahne
25 g Butter
Salz

Wildentenbrust

4 Entenbrüste á 200 g
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Knochen und Schinken in 0,5 l Wasser 1 bis 1,5 Stunden langsam auskochen. Wer mag, fügt noch ein Bund Suppengrün hinzu. Brühe durch ein Sieb gießen. Der Räucherfond ist fertig, wenn er auf die Hälfte eingekocht wurde.

Für das Kürbissauerkraut den Kürbis und etwas Saft in einem hohen Gefäß pürieren. Nun Zwiebelwürfel im Schweineschmalz anschwitzen und mit etwas Weißwein ablöschen. Im Anschluss das Sauerkraut sowie die Kürbismasse hinzugeben, mit dem restlichen Weißwein auffüllen und mit Zucker und Salz abschmecken. Die Masse etwa eine halbe Stunde köcheln lassen.

Für die Sauce Kartoffelwürfel in dem Räucherfond 15 Minuten durchkochen lassen. Im Topf pürieren und

durch ein Sieb gießen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit der Sahne verfeinern und die kalte Butter untermixen. Mit dem Pürierstab bekommt die Sauce eine leicht schaumige Konsistenz.

Die Haut der Entenbrüste rautenförmig einschneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Fleischteile auf beiden Seiten scharf anbraten und im Anschluss auf der Hautseite im Ofen bei 200 Grad etwa 5 Minuten garen. Danach noch 3 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.

Abschließend wird das Kürbissauerkraut in der Tellermitte schön rund angerichtet. Die in Scheiben geschnittene Entenbrust wird darauf fächerförmig verteilt. Die Kartoffelsauce wird umgossen. Dazu passt am besten Kartoffelpüree.



UNSER SOMMELIER EMPFIEHLT:

HEIDEBODEN CLAUS PREISINGER

Ein Blockbuster im kleinen Format. Mit viel Druck, maskulin, sehr frisch. Ein Heideboden Cuvée aus 50 % Zweigelt, 30 % Blaufränkisch und 20 % Merlot, spontan vergoren im offenen Bottich und anschließend in gebrauchten Barriques ausgebaut. Den Genießer erwartet ein buntes Potpourri aus dunklen Früchten: viel Krautwürzigkeit. Extrem rassischer Schwarzfruchtmund, Brombeere, Blaubeere, Cassis trifft tiefreife Pflaume, Holunder, schwarze Kirsche, Herzkirsche gebranntes Holz, schwarze Olive, Röstaromatik, schwarze Erde, verbranntes Fleisch. Der Heideboden Claus Preisinger ist unglaublich lang, rasant, vibrierend, dynamisch, druckvoll. Die Nase ist schon deutlich anders als jeder andere Heideboden. Das liegt daran, dass

das Terroir in Golz völlig anders ist als das typische Haideboden-terroir (Es gibt keinen strikten Gebietschutz für diesen „Lagennamen“). Hier steht der Wein in Hanglagen und wächst auf Lehm, Sand und Schotter. Man ist sich nicht sicher ob Zweigelt, Blaufränkisch oder Merlot den Ausschlag geben, aber alle Elemente sind vorhanden.



DAS PERFEKTE GESCHENK

Jedes Jahr wieder stellt sich die Frage zu Geburtstagen, Weihnachten oder besonderen Anlässen: Was schenke ich bloß? Der Inselhotel König-Gutschein ist für jeden Anlass das perfekte Geschenk – ob als Wertgutschein für unsere Gastronomie oder als Gutschein für ein bestimmtes Arrangement oder Angebot. Sie erhalten Ihren persönlichen Gutschein per Post zugesandt.

Rufen Sie uns an, wir beraten Sie gerne: 04932 – 801 0.

IMPRESSUM

Herausgeber
Inselhotel König
Bülowallee 8
26548 Norderney
Telefon 04932 - 801 0
Telefax 04932 - 801 125
info@inselhotel-koenig.de
www.inselhotel-koenig.de

Gesamtproduktion
Heimspiel
Werbeagentur Dirk Klapsing
Ramsdorfer Postweg 34
46325 Borken
Telefon 0 28 61/7 03 85 86

Gestaltung
Kathrin Berheide

Anzeigen
Rita Dillage

Redaktion
Daniela Bechmann

Fotos ©fotolia, ©pixabay,
©Inselhotel König



ALLE JAHRE WIEDER

Bald ist es wieder soweit. Mit besinnlicher Weihnachtsmusik und Kerzenschein wird sich unsere Terrasse auch in diesem Advent in ein gemütliches kleines Weihnachtsdorf mit Glühweinstand verwandeln. So sind die Sorgen des Alltags schnell vergessen.

GEMÜTLICHES WEIHNACHTSDORF

Nach einem langen Winterspaziergang entlang der Dünen lädt das gemütliche Weihnachtsdorf dazu ein, hier wohlig warm in Decken gehüllt zu verweilen. Winzerglühwein, Weißer Glühwein oder Eierpunsch – unsere Glühweinspezialitäten wärmen unsere Gäste nun von Innen während Flammkuchenvariationen, Grünkohleintopf, Inselbratwurst und unser beliebter Klassiker, die Original Berliner Currywurst“ knurrende Mägen wieder zum schweigen bringen.

MIT PARTYSTIMMUNG INS NEUE JAHR

Nach all der Besinnlichkeit während der Adventszeit verschwindet am 27. Dezember der weihnachtliche Glanz und damit die weihnachtliche Stimmung von der Terrasse. Wir stimmen uns auf den bevorstehenden Jahreswechsel ein und lassen es bis zum 2. Januar 2018 partymäßig krachen.

Auf der Terrasse den Jahreswechsel zu begrüßen und das anschließende Silvesterfeuerwerk zu betrachten, das ist ein einzigartiges Erlebnis auf der schönen Insel Norderney.



Frankenheim
SEIT 1873
Der feine Unterschied.

Frankenheim, den feinen Unterschied können Sie auch im Inselhotel König genießen!

KÖNIGLICHER GESUNDHEITSTIPP: WAS SAUNAGÄNGER BEACHTEN SOLLEN

Saunagänge sind gesund und aktivieren das Immunsystem, so dass sie vor Erkältungen und anderen Infekten schützen können. Auch der Kreislauf wird durch die thermischen Reize stabilisiert und die Muskeln entspannt. Die Ruhe während des Saunierens trägt zur Entspannung und Stressreduzierung bei.

Durch die verschiedenen Saunatypen, wie die Finnische und die Dampfsauna sowie das Saunarium, ist unser Saunaparadies sehr beliebt.

Der Außenbereich und die Erlebnisdusche runden das Verwöhnprogramm mit Entspannungsplus ab. Besuchen auch Sie unsere Sauna – Ihre gefüllte Saunatasche steht auf Ihrem Zimmer bereit.

Folgendes gilt es zu beachten:

- Der Aufenthalt in der Sauna sollte nicht zu lang sein, Erholungsphasen müssen eingehalten werden.
- Ungeübte Saunagänger sollten mit einer milderen Sauna starten, wie

einem Saunarium mit 50 bis 60 Grad (acht bis zehn Minuten reichen aus).

- Danach empfiehlt sich Bewegung, eine kalte Dusche (der Duschstrahl sollte vom rechten Fuß über das Bein bis über den Arm und dann langsam zur linken Körpermitte bis hin zum Herzen geführt werden) und 20 bis 30 Minuten Ruhe.
- Jetzt können bis zu zwei weitere – auch heißere – Saunagänge folgen, inklusive Bewegung, Duschen und Ruhe.
- Bei Unwohlsein sollte man die Sauna früher verlassen.
- Bei Fieber und erhöhter Temperatur ist ein Saunabesuch tabu. Gäste mit Herz-Kreislauf-Erkrankungen sollten sich unbedingt vorab mit ihrem Internisten absprechen.



Hörtechnologien – von günstig bis exklusiv

Kleinste Im-Ohr-Geräte

Hörhilfen zum Fernsehen

EORA Hörschmuck

Gratis Hörtest

Spritzwasser- und ICP-Gehörschutz

HÖRGERÄTE Isermann

Mit uns die Region verstehen

HÖREN SIE GUT?

Unser Versprechen:
Gemeinsam mit Ihnen finden wir die ideale Lösung für Ihre individuelle Lebenssituation und Ihr Hörvermögen.

AURICH · Norderstraße 2 · Tel.: 04941-62134
WIESMOOR · Hauptstraße 165 · Tel.: 04944-912091
WESTERHOLT · Kirchweg 6 · Tel.: 04975-7776661
SERVICEPOINT NORDERNEY
Dienstags im Krankenhaus in der Lippestraße
Termine unter 04941-62134

WWW.HOERGERAETE-ISERMANN.DE

DIREKTE BUCHUNG

EINFACH, SICHER UND SCHNELL

5%
DIREKT-
BUCHERRABATT
SICHERN
inselhotel-koenig.de



Wenn das kein Angebot ist – Buchen Sie künftig Ihren Traumurlaub im Inselhotel König über unsere Website und sparen Sie vom ersten Augenblick zusätzliches Geld für Ihre Urlaubskasse: Ab sofort gewähren wir allen Direktbuchern einen Sonderrabatt in Höhe von 5 % auf den Übernachtungspreis.

Unsere Website inselhotel-koenig.de gibt Ihnen einen authentischen Einblick in das Hotel und seine gastronomischen Betriebe „Leib & Seele“, „Bülow Bar“ und „Fischerkate“. Wie in der Realität lenkt auch im Web eine klare Linienführung den Fokus auf das Wesentliche – die Leistungen und den Service im Inselhotel König.

EINFACH PERSÖNLICHER

Mit unserem komfortablen hotel-eigenen Buchungssystem bieten wir Ihnen vom ersten Kontakt an nun noch mehr Service. Hier können Sie direkt im Kalender die Verfügbarkeit der einzelnen Zimmerkategorien ansehen und Ihre Buchungsanfrage stellen. Umgehend setzen wir uns dann mit Ihnen in Verbindung. Im persönlichen Kontakt können dann weitere Sonderwünsche direkt abgestimmt werden.

DIREKT BUCHEN UND SPAREN

Genießen Sie mit Ihrer Ihrer Direktbuchung unseren einfach persönlichen Service und sparen gleich-

zeitig bares Geld. Mit jeder Buchung über unsere Seite sichern Sie sich den Direktbucherrabatt von satten 5 Prozent.

RASCHE, UNBÜROKRATISCHE KOSTENERSTATTUNG

Für den Fall, dass Sie zum geplanten Termin doch nicht reisen können, bieten wir Ihnen direkt bei der Online-Buchung die Möglichkeit, eine Reiserücktrittsversicherung bei unserem Partner „Europäische Reiseversicherung“ abzuschließen. So ist Ihnen eine rasche, unbürokratische Kostenerstattung sicher.

Inselhotel-koenig.de – und Ihr Urlaub beginnt einfach, sicher und schnell!

ARRANGEMENT- SPECIALS

PROFITIEREN SIE VON UNSEREN INTERESSANTEN ARRANGEMENT-SPECIALS IM WINTER UND FRÜHJAHR 2017/2018.



Arrangements,
Zimmer & Suiten
EINFACH & SICHER
ONLINE BUCHEN.
inselhotel-koenig.de

WEIHNACHTEN IM INSELHOTEL KÖNIG

In turbulenten Zeiten sehnen sich viele nach Ruhe, Besinnlichkeit und Erholung. Ihren Weihnachtsfrieden finden Sie auf Norderney. Erleben Sie die einzigartige Ruhe, die in diesen Tagen auf der Insel herrscht. Unser Küchenteam wird Sie mit besonderen und weihnachtlichen kulinarischen Highlights verwöhnen.

Alle Leistungen im Überblick:

21.12.17 – 28.12.17

- * 3 bis 6 Übernachtungen
- * täglich reichhaltiges Frühstücksbuffet und 3-Gang-Abendmenü
- * traditionelles 4-Gang-Abendmenü an Heiligabend
- * gemütliche Kaffeetafel am 1. Weihnachtstag

3 Übernachtungen

Einzelzimmer	Euro 439,00
Doppelzimmer Kategorie I	Euro 399,00
Doppelzimmer Kategorie II	Euro 419,00

4 Übernachtungen

Einzelzimmer	Euro 532,00
Doppelzimmer Kategorie I	Euro 480,50
Doppelzimmer Kategorie II	Euro 500,50

5 Übernachtungen

Einzelzimmer	Euro 620,00
Doppelzimmer Kategorie I	Euro 556,00
Doppelzimmer Kategorie II	Euro 576,00

6 Übernachtungen

Einzelzimmer	Euro 708,50
Doppelzimmer Kategorie I	Euro 634,50
Doppelzimmer Kategorie II	Euro 654,50

Turmsuite und Königssuite-Aufpreis pro Nacht Euro 70,00

Alle genannten Preise verstehen sich in Euro, als Pauschalpreis pro Person inklusive der oben genannten Leistungen zuzüglich der Kurtaxe. Die Anzahl der Zimmer ist begrenzt.

KARNEVAL-SPEZIAL

Sie möchten dem Karnevalstrubel entgehen? Dann nutzen Sie die Karnevalstage, um im Inselhotel König zu entspannen und abzuschalten.



Alle Leistungen im Überblick:

08.02.18 – 12.02.18

- * 4 Übernachtungen inklusive reichhaltigem Frühstücksbuffet
- * täglich 3-Gang-Abendmenü
- * freie Nutzung der 120 m² großen Saunalandschaft
- * kostenfreier Bademantel sowie Saunatasche mit Saunatüchern und Badeschuhen
- * kostenfreies WLAN

Einzelzimmer	Euro 520,00
Doppelzimmer Kategorie I	Euro 390,00
Doppelzimmer Kategorie II	Euro 410,00

Alle genannten Preise verstehen sich in Euro, als Pauschalpreis pro Person inklusive der oben genannten Leistungen zuzüglich der Kurtaxe. Die Anzahl der Zimmer ist begrenzt.



HIFI-TAGE TOTAL

5. EXKLUSIVER HIFI-URLAUB

Ausprobieren, Fachsimpeln und Staunen – dazu ist ausreichend Zeit während der HiFi-Tage im Inselhotel König. Seien Sie dabei, wenn Hersteller-Experten am Freitag, den 23.02.2018 ab 18.00 Uhr und am Samstag, den 24.02.2018 ab 12.00 Uhr, Neuheiten, Raritäten aber auch altbekannte HiFi-Komponenten von renommierten Herstellern vorstellen.

Alle Leistungen im Überblick:

23.02.18 – 25.02.18

Limitiertes Hotel VIP-Ticket

- * 2 Übernachtungen inklusive reichhaltigem Frühstücksbuffet
- * 2 x 3-Gang-Abendmenü

Einzelzimmer	Euro 278,00
Doppelzimmer Kategorie I	Euro 228,00
Doppelzimmer Kategorie II	Euro 238,00

Alle genannten Preise verstehen sich in Euro, als Pauschalpreis pro Person inklusive der oben genannten Leistungen zuzüglich der Kurtaxe. Die Anzahl der Zimmer ist begrenzt.

OSTERN IM INSELHOTEL KÖNIG

Verbringen Sie die Feiertage auf Norderney und erleben Sie hautnah wie der Frühling Einzug auf die Insel hält. Mit dem Fahrrad erkunden Sie die facettenreiche Insel Norderney. Halten Sie während Ihrer Oster-Tour die Augen auf, denn Meister Lampe treibt sein Unwesen.



Alle Leistungen im Überblick:

29.03.18 – 03.04.18

- * 5 Übernachtungen inklusive reichhaltigem Frühstücksbuffet
- * 5 x 3-Gang-Abendmenü
- * 1 Begrüßungscocktail in der Fischerkate oder Bülow-Bar
- * 1 x 8 Std. Leihfahrrad
- * freie Nutzung der 120 m² großen Saunalandschaft
- * kostenfreier Bademantel sowie Saunatasche mit Saunatüchern und Badeschuhen
- * kostenfreies WLAN

Einzelzimmer	Euro 626,00
Doppelzimmer Kategorie I	Euro 541,00
Doppelzimmer Kategorie II	Euro 562,00

Alle genannten Preise verstehen sich in Euro, als Pauschalpreis pro Person inklusive der oben genannten Leistungen zuzüglich der Kurtaxe. Die Anzahl der Zimmer ist begrenzt.



FRÜHBUCHERRABATT:
WER JETZT SCHON FÜR JULI UND AUGUST 2018 IM INSELHOTEL-KÖNIG BUCHT, BEKOMMT 20% PREISNACHLASS*!

*Dieses Angebot gilt für Aufenthalte ab sieben Nächten (Übernachtung und Frühstück) und der verbindlichen Buchung bis um 28.02.2018.

Arrangements,
Zimmer & Suiten
EINFACH & SICHER
ONLINE BUCHEN.
inselhotel-koenig.de

EVENTS

... AUF NORDERNEY (OKTOBER 2017 BIS MÄRZ 2018)

01. OKTOBER 19.30 UHR

„EINS, ZWEI, DREI“
5. BESONDERE
KULTFILMNACHT 2017

„Eins, Zwei, Drei“ ist eine US-amerikanische Srewball Comedy von Billy Wilder, die 1961 uraufgeführt wurde. Anlässlich des Tages der Deutschen Einheit wird im Vorprogramm an jene Filme erinnert, die sich nach 1989 mit der deutschen Teilung auseinandersetzen. Durch den Abend führt wie immer Angelika Grages. Eintritt: Vorverkauf 12 Euro (Abendkasse 13 Euro)
Kurtheater

04. OKTOBER 19.30 UHR

FASZINATION NACHT

Lernen Sie bei einem Abendspaziergang über den Strand die Dunkelheit von einer anderen Seite kennen! Begeben Sie sich auf die Suche nach (nächtlichen) Naturphänomenen und deren Entstehung. Auch Mythologie und Legenden verschiedener Zeitalter werden betrachtet. Kosten: Erwachsene 4,- Euro und Kinder ab 10 Jahre 3,- Euro. Anmeldung in den WattWellen oder per Telefon 04932/2001.
Cornelius (Nordbad, Fahrrad-Parkplatz)

06. OKTOBER 20.00 UHR

MÄNNER AM KLAVIER

Ein Düsseldorfer und ein Kölner auf einer Bühne. Gemeinsam. Das kann gut gehen. Zumindest dann, wenn es sich um den begnadeten Improvisationskünstler Jens Heinrich Claassen und den großartigen Pianisten William Wahl handelt. Gemeinsam ziehen die Männer am Klavier durch die Lande. Dabei wird es manchmal chansonesk, häufig böse, meistens allerdings komisch. Urkomisch. Eintritt: 19,- Euro und 22,- Euro (Abendkasse).
Conversationshaus



11. OKTOBER 20 UHR

FRANK GRISCHEK - „AK-KORDEON. ABER SCHÖN.“

In seinem neuen Solokonzert verzaubert Frank Grischek seine Zuhörer mit klangvollen, verträumten und sehnsüchtigen Klängen - ohne dabei übertrieben freundlich zu seinem Publikum zu sein. Nie war ein Abend mit Akkordeon schöner. Eintritt: 16,- Euro und 19,- Euro (Abendkasse)
Conversationshaus

23. OKTOBER 20.00 UHR

7. INTERNATIONALE BOOGIE WOOGIE SESSION

Verschiedene Pianisten, die in Europa zu den gefragtesten Interpreten dieses Genres gehören, werden zusammen mit den Gastgebern Frank Muschalle und Dirk Engelmeyer an zwei Flügeln, ob als Solo oder im Duo, verschiedenste Klangfarben des Blues, Boogie Woogie und Swing präsentieren. Diese Veranstaltung wird ermöglicht durch die freundliche Unterstützung von Norderney Immobilien Jann Ennen (Poststraße) und Insel Raum (Am Kurplatz). Eintritt: 15,- Euro (Einzel-Ticket) oder 23,- Euro (Dauerticket für beide Tage) - NorderneyCard erforderlich.
Conversationshaus



27. OKTOBER 20 UHR

WILDES HOLZ
- UNGEHOBELT

Stilistisch grenzenlos machen Tobias Reisinge, Markus Conrads und Anto Karaula seit Jahren handgedrechselte Holzmusik von Mozart bis Michael Jackson, die den Jazzfan aufhören lässt und Kleinkunstkenner zeigt, wo die Säge hängt. Es gibt Block ´n Roll mit Ecken und Kanten, bei dem sich die Zuhörer fragen: Was war das gerade? Waren es Rock- und Popstücke, die ich kannte? Kannte ich sie wirklich? Haben die sich das gerade selber ausgedacht? War das Swing oder klassische Musik? Darf man das? Sie werden doch nicht etwa ... Doch! Das ist Wildes Holz. Eckig. Kantig. Oder eben: Ungehobelt. Eintritt: 19,- Euro (Abendkasse 21,- Euro)
Conversationshaus



29. NOVEMBER 20.00 UHR

VOCALDENTE - DIE A-CAPELLA-WEIHNACHTSSHOW

Merry Christmas, Joyeux Noel, Feliz Navidad! vocaldente machen eine weihnachtliche Reise um den Globus mit einem etwas anderen Weihnachtsprogramm. Ob französischer Choral, Country-Yankee-Christmas-Doodle oder das norwegische Lied vom Elfenweihnachtsbrot: vocaldente zeigen eine schillernde Palette von Weihnachtsliedern aus aller Welt, die sie von ihren Reisen mitgebracht haben - wie immer pur, akustisch und authentisch. Eintritt: 16,- Euro (Abendkasse 16,- Euro)
Kurtheater

27. DEZ. BIS 1. JAN.
11 BIS 20 UHR

WINTERZAUBER

„Die Tage zwischen den Jahren genießen“, lautet das Motto der Veranstaltung, wenn sich der Kurplatz wieder in eine kulinarische Promenade verwandelt. Eröffnung am 27. Dezember um 17 Uhr. Eintritt frei
Kurplatz



30. DEZEMBER 20.00 UHR

KÖSLINGS KOMEDY KLUB

Zum Jahresende verspricht Kabarettist und Zauberer Marcel Kösling den Bewohnern und Gästen Norderneys zwei Stunden beste Unterhaltung. Zwischen Weihnachtsstollen und Silvesterböllern präsentiert er mit Kabarettist Sebastian

Schnoy, Comedy-Artist Jens Ohle und Stand-up-Comedian Marvin Spencer den „Köslings Comedy Klub“. Seien Sie dabei, wenn Comedy, Kabarett, Zauberei und Artistik die Lachmuskeln aufmischen! Eintritt: 18,- Euro bis 24,- Euro
Kurtheater

31. DEZEMBER 21.00 UHR

SILVESTERPARTY 2017/2018

Genießen und erleben Sie bestes Entertainment im außergewöhnlichen Ambiente im Conversationshaus. Für fabelhafte Musik sorgen die erfolgreiche ostfriesische Live-Band Plug & Play Music Company (Avalon) und DJ Chris Buhl. Avalon besteht aus Vollblutmusikern, die sich zum Ziel gesetzt haben, ausnahmslos handgemachte Covermusik aus den Bereichen Rock, Pop & Soul auf professionellem Niveau mit viel Spaß und einer super Live-Performance zu kombinieren. Chris Buhl ist bekannt für guten Sound. Feiern Sie mit uns Ihren unvergesslichen Jahreswechsel. (Kein Anspruch auf einen Sitzplatz, ohne Verzehr). Eintritt: 25,- Euro
Conversationshaus

01. JANUAR 12.00 UHR

19. TRADITIONELLES ANBADEN

Steigen Sie mit in die Fluten der rauhen Nordsee am Neujahrstag. Gönnen Sie sich ein „wahrhaft erfrischendes“ Bad!
Weststrand, Badehalle

27. MÄRZ 15.00 UHR

KINDER HOKUS POKUS SHOW - CHARLIE MARTIN

Ein Kinderprogramm, in dem nicht einfach nur zugeschaut, sondern mit gezaubert wird. Die kleinen und großen Zuschauer werden selbst zum Star. Ein interaktives, voll durchorganisiertes, spontanes Programm das flexibel auf die Bedürfnisse der kleinen Zuschauer reagiert. Tücher erscheinen und verschwinden, leere Seiten im Malbuch werden bunt gezaubert, Seile verwandeln sich, Bälle vermehren sich in den Händen der kleinen Gäste ...und noch viel, viel mehr. Eintritt: 6,- Euro
Conversationshaus

High-End hautnah erleben und „Meer“

Buchen Sie jetzt die **5. Norderneyer HiFi-Tage** im Inselhotel König vom **23.- 25. Februar 2018!**

Exklusive Workshops...

Exklusive Produkte...

Exklusives Erlebnis...

...in einem erstklassigen Ambiente.

Spitzen-Technik für Ihre Sinne.

Burgstraße 6 // 26655 Westerstede // [0 44 88] 83 84-0 // www.coldewey.de



BUSINESS-KNIGGE: SO WIRD DIE WEIHNACHTS- FEIER EIN VOLLER ERFOLG

Gäste einer betrieblichen Weihnachtsfeier sollten sich an einige Benimmregeln halten, um ihrem Ansehen im Betrieb und ihrer Karriere nicht zu schaden.

1. „MUSS-ICH“-FALLE

Die Empfehlung lautet, wer keinen triftigen Grund hat, sollte unbedingt zur Weihnachtsfeier erscheinen. Denn das organisierte Fest ist ein Geschenk an sie – die Mitarbeiter. Ein Nicht-Erscheinen ohne wichtigen Grund, kann als Desinteresse, Arroganz oder sogar als mangelnde Teamfähigkeit ausgelegt werden.

2. SMALLTALK-FALLE

Berufliche Themen sollten während der Feierlichkeit vermieden werden. Um mit Kollegen und Vorgesetzten ins Gespräch zu kommen eignen sich klassische Smalltalk-Themen wie Kunst, Literatur, Kino, Theater, die bevorstehenden Feiertage oder Urlaub aber auch Hobbys gut. So zeigt man ehrliches Interesse am Gegenüber.

3. ALKOHOL-FALLE

Die persönliche Alkoholverträglichkeit sollte objektiv eingeschätzt werden. Absolut unerwünscht sind Flirtversuche und Distanzlosigkeit in

jeder Form. Auch bei einem gestiegenen Alkoholpegel sollte man sich in Zurückhaltung üben. Lästern, geschmacklose Witze, Gespräche über Gehaltserhöhungen und Beförderungen sind tabu.

4. VORSICHT BEIM „DU“

Das „Du“ wird stets von der hierarchisch höher gestellten Person angeboten. Doch Vorsicht, wenn der Chef nach einigen Schnäpsen plötzlich du sagt, zählt das nur, wenn er dies dann auch am nächsten Tag noch tut. Wenn nicht, sollte man in jedem Fall beim „Sie“ bleiben.

WAS FÜR EIN BIER.



Und jetzt
ein König.