

## Steigenberger Hotel and Spa Krems lanciert Sommer-Package



Sommerfrische-Package Steigenberger Hotel and Spa, Krems

Credit: Steigenberger Hotel Group

Fotograf: Steigenberger Hotel Group

Krems an der Donau (TP/OTS) - Das Steigenberger Hotel and Spa Krems lädt zur "Sommerinspiration" ein. In seinem aktuellen Sommer-Package hat das Wohlfühl-Haus Spa-Luxus, Gaumenfreuden und die Vielfalt der Wachau zusammengefasst - einmalige Erlebnisse und Genüsse sind garantiert.

Die Sommer-Inspiration à la Steigenberger Hotel and Spa Krems umfasst zwei Übernachtungen inklusive vitalem, saisonalem Frühstück sowie einem Vier-Gang Abendmenü. Damit die Schönheit nicht zu kurz kommt, gibt es einen Zehn-Euro-Gutschein für eine Kosmetikleistung sowie einen hochwertigen Hautschutz-Stick für ungetrübte Sonnenstunden als Präsent des Hauses. Ein kostenloses Leih-Fahrrad soll die Gäste dazu inspirieren, das Weltkulturerbe Wachau zu entdecken. Für die Stärkung zwischendurch sorgt der auf Wunsch bestellte Picknick-Korb, der vom Küchenteam liebevoll gepackt wird.

Zwtl.: 1.200m<sup>2</sup> Spa & Gesundheit am Tor zum Weltkulturerbe Wachau

Das Donautal ist für seine atemberaubende Landschaft bekannt. Besonders gut lässt sich der Ausblick vom großzügigen Spa- und Gesundheitsbereich betrachten. Auf 1.200m<sup>2</sup> wird Gästen ein umfangreiches Wellness-Angebot, ein Indoor-Infinity-Pool sowie ein Whirlpool im Freien und ein Außenbecken mit Blick auf die Wachauer Weinberge geboten.

Zwtl.: Cocktails, Kulinarik & Wein sowie ein hausgemachtes Picknick am Strand

Im hauseigenen "Sky Garden", der Panorama-Sonnenterrasse, oder bei einem Picknick am Donaustrand, für welches das Hotel eigens gepackte Picknick-Körbe bereitstellt, lassen es sich Gäste bei Erfrischungen und Snacks in relaxter Stimmung gut gehen. Wachauer Spezialitäten und Wein können zum Beispiel auf der eleganten Weinbergterrasse, in der hauseigenen Vinothek oder in der gemütlichen Weinstube genossen werden. Das mit der "GRÜNEN HAUBE" ausgezeichnete Küchenteam bietet Gästen ein vielfältiges Angebot an österreichischen Naturküche-Gerichten - zum größten Teil in zertifizierter Bioqualität.

Weitere Informationen sowie Reservierung auf der Website:  
<http://de.steigenberger.com/Krems/Steigenberger-Hotel-and-Spa>

Aktuelle Presseinformationen finden Sie im Presseportal unter [www.steigenbergerhotelgroup.com](http://www.steigenbergerhotelgroup.com)

Die Steigenberger Hotels AG ist eine der führenden Hotelgesellschaften in Europa mit Sitz in Frankfurt am Main. Das Portfolio des Unternehmens umfasst derzeit 99 Hotels in Deutschland, Österreich, Belgien, der Schweiz, den Niederlanden, in Ägypten, China und Dubai - darunter 12 Häuser, die sich im Bau oder in der Planung befinden. Unter der Dachmarke Steigenberger Hotel Group stehen die beiden Marken Steigenberger Hotels and Resorts (individuelle First Class- und Deluxe-Hotels) und InterCityHotel (gehobene Mittelklassehotels direkt an Verkehrsknotenpunkten wie Bahnhöfen und Flughäfen gelegen). [www.steigenbergerhotelgroup.com](http://www.steigenbergerhotelgroup.com)

Bild(er) zu dieser Aussendung finden Sie im AOM / Originalbild-Service sowie im OTS-Bildarchiv unter <http://bild.ots.at>

~

Rückfragehinweis:

Kontakt Medien:

Petra Wittmann

Primus Communications GmbH

Rudolfsplatz 9

1010 Wien, Österreich

T: +43 1 522 26 34 (-38)

M: [p.wittmann@primcom.com](mailto:p.wittmann@primcom.com)

[www.primcom.com](http://www.primcom.com)

Kontakt Unternehmen:

Gisela Mayer  
Stv. Direktorin - Assistant General Manager  
STEIGENBERGER HOTEL AND SPA KREMS  
Am Goldberg 2  
3500 Krems, Österreich  
T: +43 2732 71010 (-734)  
M. gisela.mayer@krems.steigenberger.at  
www.krems.steigenberger.at

~

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/16792/aom>

\*\*\* TP-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLISSLICHER  
INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSENDERS - WWW.TOURISMUSPRESSE.AT \*\*\*

TPT0006 2014-06-27/12:17

271217 Jun 14

Link zur Aussendung:

[http://www.tourismuspresse.at/presseaussendung/TPT\\_20140627\\_TPT0006](http://www.tourismuspresse.at/presseaussendung/TPT_20140627_TPT0006)