

HOTELS

Die große Show der Hotellerie



Fünf Sterne, vier Restaurants, zehn Villen, 51 Suiten und ein Kilometer Küstenzugang: Das Hotel Blau Porto Petro weiß nicht nur mit Auftritten des Moulin Rouge zu verwöhnen

Es waren außergewöhnliche Shows in einem außergewöhnlichen Hotel: Mitte Juni gastierten im Hotel Blau Porto Petro 35 Tänzerinnen des weltberühmten Moulin Rouge aus Paris. „Die Revue war ein großer Erfolg und hat uns bei vielen bekannt gemacht“, sagt Hoteldirektor Oguz Birced rückblickend. Der 43-jährige gebürtige Türke wirbt sonst eher mit der Ruhe des Hotels in der Nähe des Naturparks Mondragó.

Der direkt am Strand gelegene Hotelkomplex ist Teil der Blau Gruppe, zu der insgesamt fünf Nobelherbergen auf Mallorca und weitere fünf in der Karibik gehören. „Mit seinen fünf Sternen ist das Porto Petro das Flaggschiff des Unternehmens“, so Birced. Es handelt sich um das größte und luxuriöseste unter den Blau-Hotels auf Mallorca: 319 Zimmer – davon 51 Suiten, 48 Junior-Suiten und zehn private Villen – verteilen sich auf 10 Gebäudekomplexe und 140.000



■ Restaurant Galani (ganz li.), Moulin-Rouge-Tänzerinnen (Mi.) sowie die vielseitigen Sushi-Meister des Restaurants Midori. Fotos: BLAU HOTEL

INFO

Hotel Blau Porto Petro

Carrer des Far, 16
07691 Porto Petro
Tel.: 971-64 82 82
Fax: 971-64 82 83

portopetro@blauhoteles.com
www.blauportopetro.com

Quadratmeter Gelände. Auf verschiedenen Landzungen erbaut, haben alle Gebäude Meerblick. Die Küste ist sage und schreibe einen ganzen Kilometer lang.

Auch kulinarisch hat das Hotel einiges zu bieten. Im Ran de Mar mit seinen großen Fensterfronten zum Meer werden mediterrane Spezialitäten vom Buffet geboten. Bei eigens organisierten Show-Cookings können die Gäste den Köchen über die Schulter schauen, auch Kochkurse werden hier veranstaltet. Ein weiteres kulinarisches Highlight im Blau Porto Petro ist das Restaurant Midori. Toshio und Emi aus Tokio zeigen hier, wie kreativ die japanische Küche sein kann. Die beiden sind nicht nur Meister in der Küche, sie sind zugleich auch versierte Künstler, Musiker und sogar Kampfsportler.

Frische Marktküche gibt es im Gourmet-Restaurant „Galani“. Hier kommen die mediterranen Spezialitäten à la carte auf den Tisch. Küchenchef Álvaro Arbeloa aus Málaga zeigt am Herd, was er kann. Ein Sommelier berät bei der Wahl des richtigen Weines, die Bodega ist bestens ausgestattet. Für mittags und tagsüber stehen schließlich das spanische Spezialitäten-Restaurant „La Finca“ und verschiedene Bars für kleine Snacks bereit.

Das hauseigene Auditorium und Kongresszentrum bietet sich für spektakuläre Events wie das Moulin Rouge geradezu an. „Wir sind mit verschiedenen Shows im Gespräch“, so Birced. Geplant ist ein Magie-Festival, das Datum steht noch nicht fest.

www.blauportopetro.com

10

11

ANZEIGE

ANZEIGE

▶▶ SEGUNDA MANO Y MÁS ◀◀
COMPRA & VENTA
A-Z DAHOFF

Michael Hoffmann
Poligono Son Noguera
Calle Marroig 5,
Nave (Halle) 6
07620 Lluçmajor
Mobil: 666 590 214
E- Mail: a-z.dahoff@gmx.de

Öffnungszeiten: Mo, Di, Do, Fr: von 11.00 bis 19.00 Uhr. Mi: 11.00 bis 17.00 Uhr.
Sa: 10.00 bis 15.00 Uhr.
Juli bis September: Montag bis Freitags: von 10.00 bis 13.00 Uhr und von 17.00 bis 19.00 Uhr. Samstags von 10.00 bis 15.00 Uhr.

Ihre spanische
Tageszeitung

Diario de Mallorca

902 22 22 92
www.cruzroja.es
Für ihr Überleben brauchen sie Hilfe Werden Sie Mitglied
Socios **+** Cruz Roja