



LANDGUT & RESIDENZ DRIEHOF

HISTORISCHES LANDGUT *mit besonderem Konzept*

Herzlich willkommen auf dem DRIEHOF, einem Ort, an dem man die Geborgenheit und Gastfreundlichkeit der beiden Wunscherfüller Dr. Michaela Gallenkamp-Menebröcker und Lars Gallenkamp-Menebröcker in vollen Zügen genießen darf. Im Tecklenburger Land haben sie ein Landgut geschaffen, das Tradition, Historie und Moderne gekonnt zu verbinden weiß und zu einer erholsamen Pause inmitten der schönsten Natur einlädt.

Innovative Gastgeber: Dr. Michaela Gallenkamp-Menebröcker und Lars Gallenkamp-Menebröcker.



Gäste erwartet ein Zuhause auf Zeit, in dem persönlicher Service, liebevolle Details und eine entspannte Atmosphäre für ein rundum geborgenes Gefühl sorgen.



Malerisch im Tecklenburger Land gelegen und von viel Natur umgeben, entfaltet sich in diesem Country-Hideaway eine besondere Ferienstimmung.

Natürlich stehen auch hochwertige Säfte, und Softdrinks in Premiumqualität bereit. Wer sich für einen Aufenthalt auf dem DRIEHOF entscheidet, kann sich auf ein besonderes Originalkonzept freuen, das das Motto „Alles kann, nichts muss“ mit einem exklusiven, individuellen Hotelgefühl zu perfektionieren weiß. Oder wie die Gastgeberin Dr. Michaela Gallenkamp-Menebröcker so treffend sagt: „Auf dem DRIEHOF logiert man nicht nur – auf dem DRIEHOF möchte man bleiben!“ ■

Landgut & Residenz DRIEHOF
 Eigentümer: Dr. Michaela Gallenkamp-Menebröcker u. Lars Gallenkamp-Menebröcker
 Osnabrücker Str.7, D-49545 Tecklenburg
 Telefon: 00 49 / (0) 54 82 / 2 36
 E-Mail: kontakt@driehof.de
 Internet: www.driehof.de

Dafür sorgen die außergewöhnlich großzügigen Suiten und Zimmer, die mit einer eigenen Terrasse und einer kompletten Küche ausgestattet sind. Wer hier einkehrt, kann sich in absoluter Privatsphäre selbst versorgen oder den exklusiven Service rund um das Vier-Sterne-Lifestyle-Hotel nutzen. Dazu gehört unter anderem das Frühstück, das stets nach eigenen Wünschen und individuell zubereitet geliefert wird. Zur Auswahl stehen verschiedene Frühstücksboxen, die alles beinhalten, was man für einen genussvollen Start in den Tag benötigt. Alternativ lädt das große Frühstücksbüfett auf der historischen Tenne zum Schlemmen von ofenfrischen Brötchen vom regionalen Bäcker, herzhaftem Landbrot, fluffigen Croissants, Wurst-, Käse- und Fischspezialitäten und vielem mehr ein.

Am Abend können Feinschmecker den Restaurant-Guide nutzen und die kulinarischen Highlights der Region erkunden oder sich für das Private Cooking entscheiden. Wie wäre es mit einem exklusiven Barbecue im Outdoor-Pool-Bereich? Oder vielleicht doch lieber ein mehrgängiges Menü, vom Küchenchef in der eigenen Suite serviert? Das Fine Dining wird mit einer erstklassigen Auswahl an Weinen, Likören und Aperitifs begleitet.

