

Mallorca: Jubiläums-Package für Palmas Designhotel

## **Salut CORT!**



**5 Jahre Hotel CORT in Palmas historischem Zentrum: Die 4-Sterne-Superior-Unterkunft am Rathausplatz der Balearen-Hauptstadt feiert Geburtstag. Grund genug, das Jubiläum mit einem exklusiven Drink zu begehen. CORT-Barfrau Verónica Salinas Hidalgo hat eigens für diesen Anlass den „Veró Sprizz“ mit spanischem Cava, Blaubeeren und Minze kreiert. Stilecht empfängt das Designhotel in seinem Festjahr alle**

**Übernachtungsgäste mit dem Aperitif. Ein Jubiläumsangebot gibt's außerdem: Wer bis Ende 2018 mindestens 4 Nächte bleibt, erhält dazu ein 3-gängiges Dinner im holzgetäfelten Spitzenrestaurant auf Kosten des Hauses (nur bei Buchung per E-Mail direkt im Hotel unter [info@hotelcort.com](mailto:info@hotelcort.com) nach Verfügbarkeit mit Gutscheincode „5JAHRE“). DZ ab 120 €/Pers. inkl. Frühstück. [www.hotelcort.com](http://www.hotelcort.com)**

*Foto (download): Seit 5 Jahren genießen Gäste auf der Terrasse des Hotel CORT neben mediterranen Delikatessen auch die quirlige Atmosphäre von Palma/Mallorca*

*Bildnachweis: Hotel Cort/Francisco Garvi*



Als Mitarbeiterin der ersten Stunde weiß Barista Verónica um die Vorlieben der Gäste. Auf der Terrasse direkt neben einem jahrhundertealten Olivenbaum wählen sie aus der umfangreichen Getränkekarte im Sommer vorzugsweise Erfrischendes. „Sprizz-Liebhaber probieren immer gern Neues aus – wie unseren prickelnden Blaubeertrunk“, sagt CORT-Hoteldirektor Sven Rasch. „Die Früchte sorgen für einen wunderbaren Kontrast und harmonisieren perfekt mit den anderen Zutaten.“ Wer mag, schläft nach dem Sundowner gleich in dem stylischen Designhotel mit Dachterrasse samt Panoramablick und seinen 16 Zimmern sowie Suiten.

*Foto (download): Barfrau Verónica Salinas Hidalgo hat zum 5-jährigen Geburtstag des Hotel CORT in der Altstadt von Palma/Mallorca einen Jubiläums-Drink kreiert. Bildnachweis: Hotel Cort*

## Original „Veró Sprizz“ von CORT-Barfrau Verónica Salinas Hidalgo

### Zutaten

1 Teil Blaubeersirup  
3 Teile Cava/Sekt  
1 Teil Mineralwasser  
1/2 Limette  
7 Blaubeeren  
4 Minzblätter  
Eiswürfel

### Zubereitung

Blaubeersirup in ein Glas geben. Mit Sekt und Wasser vorsichtig auffüllen. Dann zwei kleine Ecken aus der Limette herausschneiden und Blaubeeren, Minze sowie Eiswürfel dazugeben. Wer mag, dekoriert den Glasrand mit einer Himbeere. Salut!

Verónicas Tipps: Lässt man beide Getränke langsam über einen Löffel laufen, vermengen sich die Flüssigkeiten weniger schnell, ein interessantes Farbspiel ist die Folge. Ein besonders intensives Aroma entfalten die Minzblätter, wenn man sie zuvor zerkleinert.

### Weitere Auskünfte

Hotel Cort Plaça de Cort, 11 E-07001 Palma/Mallorca Balearen/Spanien  
Fon +34 971 213300 info@hotelcort.com www.hotelcort.com

*Das 4-Sterne-Superior-Hotel Cort liegt an der Plaça de Cort, Lifestyle-Hotspot von Palma, Mallorca. Exklusiv und individuell wohnen Gäste in den 14 Suiten und zwei Doppelzimmern. Im angeschlossenen Spitzenrestaurant genießen Besucher mallorquinisch-mediterrane Spezialitäten, in der Raw Bar Fangfrisches vom Markt. Ideal für kleine Tagungen ist die Altillo Bar & Lounge im Zwischengeschoss. Zum (Sonnen-)Baden geht's auf die Dachterrasse mit Splash Pool, Liegen und Bar-Angebot.*

### Pressekontakt

---

#### **Ricarda Seitz-Irlesberger**

+49 8807 21490-25  
ricarda.seitz@hermann-meier.de

#### **Jessica Harazim**

+49 8807 21490-15  
jessica.harazim@hermann-meier.de

#### **Angelika Hermann-Meier PR**

Lachener Straße 4  
D-86911 Diessen am Ammersee  
+49 8807 21490-0  
info@hermann-meier.de  
www.hermann-meier.de