

FINCAHOTEL CAN COLL

Düfte und Farben

Eingebettet und geschützt von den Bergen des Tramuntanagebirges mit seiner atemberaubenden Steilküste, den kleinen Buchten mit kristallklarem Wasser und den typischen Orangenhainen zwischendrin, schmiegte sich das FincaHotel Can Coll in die üppige Vegetation eines romantischen Hanggartens oberhalb von Sóller. Die jungen Gastgeber, Maike und Daniel Seeling, überzeugen mit einem sinnenspendigen Konzept, das den Zauber mediterraner Düfte und Farben zum Inhalt hat. „Wir sind ein sehr privates Haus mit gerade einmal zehn Zimmern und Suiten. Bei uns sind Gäste keine Nummern, wir kennen ihre Namen und sprechen sie persönlich an“, erläutert Maike Seeling einen wichtigen Bestandteil ihres Konzeptes. Jedes Zimmer im Can Coll hat einen wohlklingenden botanischen Namen sowie ein eigenes Farbthema mit einem korrespondierenden Duft und ist ausgestattet mit allen Annehmlichkeiten. Die drei großzügigen Suiten verfügen über eine Terrasse oder eigenen Gar-

ten, eine Minibar und Unterhaltungselektronik von Bang & Olufsen. Auf einer Entdeckungstour durch den in Terrassen angelegten Garten steigt der würzige Duft von Kräutern in die Nase und das intensive Parfüm der Zitronenblüten am Pool verleitet zum Träumen. Kulinarisch verwöhnt das Can Coll ganztätig mit Frühstücksspezialitäten und mit dem „FincaBistro Can Coll“. Karste Satorius, der Koch des Hauses, verführt mit feinen, erlesenen und hausgemachten Gerichten in internationalem Stil, mit frischen Kräutern und Aromen aus dem hoteleigenen Garten. Ein Highlight in den Monaten Februar und März sind die Kochkurse im Hotel, die den Gästen nicht nur die mediterrane Küche noch schmackhafter macht, sondern auch den einen oder anderen „Trick hinter dem Herd“ verrät. ■

EIGENTÜMER UND GASTGEBER: MAIKE UND DANIEL SEELING

CAMI DE CAN COLL, 1, E-07100 SÓLLER, TELEFON: 00 34 / 9 71 / 63 32 44

TELEFAX: 00 34 / 9 71 / 63 19 05, INFO@CANCOLL.COM, WWW.CANCOLL.COM

