



FINCAHOTEL CAN COLL, MAJORCA

FACILITIES

Eingebettet und geschützt von den Bergen des Tramuntanagebirges mit seiner atemberaubenden Steilküste, den kleinen Buchten mit kristallklarem Wasser und den typischen Orangenhainen zwischen-drin, schmiegt 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 sinnenspreichem Konzept, das den Zauber mediterraner Düfte und Farben zum Inhalt hat. Jedes der zehn Zimmer und Suiten 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 Garten, eine Minibar und Unterhaltungselektronik von Bang-&-Olufsen. Rund um den Pool versprüht ein blühender Zitronenhain sein intensives Parfum. Kulinarisch verwöhnt das Can Coll ganzjährig mit Frühstücksspezialitäten und mit dem „FincaBistro Can Coll“. Karsten Satorius, der Koch des Hauses, verführt mit feinen, erlesenen und hausgemachten Gerichten in internationalem Stil, mit Kräutern und Aromen aus dem hoteleigenen Garten. Ein Highlight in den Monaten Februar und März sind die Kochkurse im Hotel, bei denen den Gästen nicht nur die mediterrane Küche noch schmackhafter gemacht, sondern auch der eine oder andere „Trick hinter dem Herd“ verraten wird.

Englische Übersetzung

FincaHotel Can Coll
Owner:
Maike and Daniel Seeling
Cami de Can Coll, 1
E-07100 Sóller, Mallorca
Phone:
00 34 / 9 71 / 63 32 44
Fax:
00 34 / 9 71 / 63 19 05
E-Mail: info@cancoll.com
Internet: www.cancoll.com

7 beautiful rooms and
3 luxury suites. Rates
depending on category
from Euro 140 to 330 per
room including breakfast.

Distance to airport:
45 minutes drive by car from
Palma de Mallorca Airport

