



Ganz neu: das Superior-Doppelzimmer im ehemaligen Gärtnerhäuschen. Ein wahres Kleinod für Gäste, die das Private und die mediterrane Küche lieben: das neue „FincaBistro Can Coll“ (linke Seite).

FINCA HOTEL CAN COLL

IM REICH der Düfte und Farben

Einbettet und geschützt von den Bergen des Tramuntanagebirges mit seiner atemberaubenden Steilküste, den kleinen Buchten mit kristallklarem Wasser und den typischen Orangenhainen zwischendrin, schmiegt sich das FincaHotel Can Coll in die üppige Vegetation eines romantischen Hanggartens oberhalb von Sóller. Die jungen Gastgeber, Maïke und Daniel Seeling, überzeugen mit einem sinnenspendenden 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 Maïke Seeling einen wichtigen Bestand-

teil ihres Konzeptes. Jedes Zimmer im Can Coll hat einen wohlklingenden botanischen Namen sowie ein dazu passendes Farbthema mit einem korrespondierenden Duft und ist ausgestattet mit allen Annehmlichkeiten. Die drei großzügig-komfortablen Suiten verfügen über eine Terrasse oder eigenen Garten, eine Minibar und Unterhaltungselektronik von Bang & Olufsen. Einige Zimmer wurden mit neuen Bädern ausgestattet. Erst im Frühjahr „in Betrieb genommen“ wurde ein entzückendes Superior-Doppelzimmer, welches im ehemaligen Gärtnerhäuschen der Finca gleich neben dem Pool eingerichtet wurde. Ein idyllisches Reich für Zwei, jung, frisch und modern mitten im Orangenhain. 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 neuen „FincaRestaurant Can Coll“. Karsten 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 ist einmal wöchentlich das 8-Gänge Edel-Tapas-Menü. In der hauseigenen Bodega lassen sich erlesene Tropfen entdecken, zu deren Genuss man sich am besten auf eine der gemütlichen Terrassen begibt. Die langen warmen Sommerabende sind im Can Coll ein zweifelloses sinnliches Erlebnis. ■

Eigentümer und Gastgeber:
Maïke 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
Zimmerpreise: 140 – 330 Euro pro Zimmer
inkl. Frühstück

