



PRESSEINFORMATION

Wild und weihnachtlich: Berger's Hotel und Landgasthof an der Nordsee **Erster friesischer Kräuterkeks läutet die Weihnachtszeit ein**



Berger's friesischer Kräuterkeks



Susanne und Uwe Berger ganz entspannt in ihrem neuen Berger's Hotel und Landgasthof



©Fotos: Berger's Hotel und Landgasthof

Foto-Download per hinterlegtem Hyperlink oder unter <http://www.primo-pr.com/bildarchiv/downloads.php?category=64>

Romantisch, weihnachtlich, witzig und auch etwas wild: Mit einem eigens für die Weihnachtszeit kreierten friesischen Kräuterkeks begrüßt das neue Berger's Hotel und Landgasthof in Enge-Sande an der Nordsee seine Gäste zur Weihnachtszeit. Denn wer im November und Dezember zum Wildessen, Grünkohl oder Rübenmus einkehrt, wird zum Nachtisch mit dem Kräuterkeks liebevoll verwöhnt. An den Adventsontagen lockt das Hotel nahe der dänischen Grenze mit Entenbraten frisch aus dem Ofen. Passend zur Weihnachtszeit offeriert das Haus das Arrangement „Wildromantisch“ mit Candlelight-Dinner ab 149 € pro Person, auch als Gutschein für ein schönes Weihnachtsgeschenk geeignet. Infos und Buchungsmöglichkeiten unter www.bergers-landgasthof.de. Das Team ist auch telefonisch erreichbar unter 04662 - 3190.

Enge-Sande, 2. November 2015 (primo PR). Innovativ und nordisch – das sind die Gastgeber Susanne und Uwe Berger vom [Berger's Hotel und Landgasthof](http://www.bergers-landgasthof.de). „Wir haben uns zur Weihnachtszeit eine kleine Besonderheit einfallen lassen: Der erste friesischer Kräuterkeks mit Gewürzen aus unserem eigenen Kräutergarten soll unsere Gäste bei Kaffee oder Kakao auf süße Momente einstimmen. Dafür haben wir ein traditionelles Rezept kulinarisch verfeinert und stellen es gerne unseren Gästen zur Verfügung“, so Susanne Berger, gelernte Hotelfachfrau aus dem nordfriesischen Humptrup und leidenschaftliche Gastgeberin.

Wild und traditionell: Kulinarische Angebote in der Weihnachtszeit

Gerade zur Advents- und Weihnachtszeit bietet das Hotel unter seinem Motto „Berger's wild & wunderbar“ ganz besondere kulinarische Angebote. An allen Tagen im November und Dezember können Gäste unter Wildspezialitäten aus heimischer Jagd oder traditionellen Gerichten wie Grünkohl oder Rübenmus klassisch zubereitet



PRESSEINFORMATION

wählen. An den Adventssonntagen lockt ein schmackhafter Entenbraten frisch aus dem Ofen mit feinen Beilagen.

Für den Silvesterabend bietet das Gastgeberpaar Berger ein Überraschungsmenü mit sechs Gängen für 69 Euro pro Person. Wer sich etwas mehr Zeit zum Genießen und Schlemmen gönnen will, dem sei die Übernachtung in einem der gemütlichen Doppelzimmer ab 65 Euro pro Person inklusive Berger's Frühstück empfohlen.

Noch ein Weihnachtsgeschenk gesucht: Berger's Übernachtungsgutscheine

Buchbar von November bis Januar - und auch als Gutschein zum Verschenken geeignet - hat das Haus das [Arrangement](#) „Wildromantisch“ aufgestellt. Die romantische Zweizeit inkludiert zwei Übernachtungen, zwei Berger's Frühstück für frühe Vögel und Langschläfer, ein Candlelight-Dinner, einen gefüllten Picknickkorb, alkoholfreie Getränke bei Anreise sowie einen kostenfreien Parkplatz und W-Lan. Preis pro Person im Doppelzimmer 149 Euro, die Verlängerungsnacht inklusive Halbpension ist für 74 Euro pro Person buchbar.

Rezept des Berger's friesischer Kräuterkeks

Zutaten: 225 g Mehl, 125 g Butter, 75 g Zucker, 1 Ei, 1-2 EL Lavendel, Thymian, Rosmarin getrocknet

Zubereitung: Mörsern Sie die Kräuter und verarbeiten Sie diese mit den anderen Zutaten zu einem Teig. Diesen lassen Sie für eine Stunde im Kühlschrank ruhen. Anschließend rollen Sie den Teig aus und stechen Formen Ihrer Wahl aus. Die Kekse werden bei 175 ° circa 10 – 15 Minuten im Ofen gebacken. Nach dem Abkühlen können Sie nach Belieben verziert werden.

Zum Berger's Hotel und Landgasthof

Unter dem neuen Motto „Berger's wild & wunderbar“ bietet das Berger's Hotel und Landgasthof in Enge-Sande an der Nordsee sechs komplett umgestaltete Zimmer im traditionellen Landgasthof und acht Doppelzimmer im neu erbauten Landhotel, die alle über eine Terrasse verfügen. Bei der Ausstattung wurde viel Wert auf Individualität gelegt. Zwischen Wildkräutergarten und Themen-Zimmern, die die wilde Natur widerspiegeln, fühlen sich hier nicht nur Harley-Fans wohl, auch Golfer und Spontan-Reisende haben viel Platz fürs Laissez-Faire bei den nordischen Gastgebern Susanne und Uwe Berger. Die Frische wilde Küche bietet neben tagesaktuellen Gerichten auch Wild-Spezialitäten, verfeinert mit ursprünglichen Wildkräutern aus dem eigenen Kräutergarten. Kreativ und vor allem regional ist auch das Frühstück. Neben dem Restaurant mit 38 Plätzen und der Gaststube mit 14 Plätzen sorgt das Kaminzimmer oder das Gartenrestaurant mit jeweils 40 Plätzen für gemütliche Stunden. Die Preise für das Einzelzimmer beginnen bei 65 Euro, für das Doppelzimmer bei 75 Euro, inklusive Frühstück für frühe Vögel und Langschläfer, alkoholfreie Getränke bei Anreise, Parken und W-Lan. Weitere Informationen und Buchungen unter der Website: www.bergers-landgasthof.de sowie telefonisch unter 04662 – 3190.