

PRESSEINFORMATION

Einen Abend lang gibt der Chefkoch den Löffel ab

Mit ihrem Azubi-Menü überrascht der Lindenhof seine Gäste



Jasmin und Tjark-Peter Maaß freuen sich auf den ersten Azubi-Menü-Abend und stellen Ihren kulinarischen Kalender vor.

©Foto: Lindenhof 1887

Download per hinterlegtem Hyperlink oder unter:

http://www.primo-pr.com/cms/front_content.php?idcat=6&idart=1&dir=lindenhof_1887

Lunden, 15. Januar 2018 (primo PR) – Verwöhnen und Überraschen liegt Jasmin und Tjark-Peter Maaß in ihrem Hotel-Restaurant Lindenhof 1887 im Blut. Die Gäste wissen das schon lange, denn mit einem engagierten Team, einer ganz persönlichen Atmosphäre und nicht zuletzt mit vorzüglichen Gerichten aus einer erstklassigen Küche gelingt ihnen das seit der Eröffnung im Jahr 2014 besonders gut. Für dieses Frühjahr haben sich die beiden Gastgeber eine weitere Überraschung ausgedacht: Chefkoch Maaß übergibt seine Töpfe, Pfannen und Löffel an den Nachwuchs. Seine drei Auszubildenden bereiten den Gästen am 09. Februar 2018 ein 4-Gänge-Menü auf eigene Verantwortung und mit viel kreativem Geschmack vor. Wer im März wiederkommen möchte, um zu erleben, wie der Chef persönlich seinen berühmten Schwarzen Mehlbeutel oder das Stint-Bufferet mit Salat- und Kartoffelvariationen ausrichtet, kann sich das Frühlings-Arrangement ab 168 Euro pro Person im Doppelzimmer dazu buchen. Weitere Infos und Buchungen unter www.lindenhof1887.de oder telefonisch unter 04882 - 4 07.

Alle, die schon am Jahresanfang ihre Genuss-Reisen nach Lunden planen wollen, werden sich darüber freuen, dass die beiden Gastgeber ihren aktuellen „[Kulinarischen Kalender](#)“ für 2018 auf ihrer Website veröffentlicht haben. Hier heißt Familie Maaß alle Freunde der feinen Küche zu einer köstlichen „Auszeit“ willkommen – sei es im Februar zum Azubi-Menü, im April zum Australischen Buffet mit Überraschungen aus Down-Under, im Mai zum Schollen-Schlemmen oder im September zu den berühmten Dittmarscher Kohltagen .

PRESSEINFORMATION

Die Azubis übernehmen die Führung – einen Abend lang

Am 9. Februar 2018 ist es so weit. Dann übernimmt der Nachwuchs die Küche und das Restaurant vom Lindenhof 1887. Chefkoch Tjark-Peter Maaß übergibt die Verantwortung für den Abend an Franziska Schulz, Restaurantfachfrau im zweiten Lehrjahr, Florian Gamm, Koch im dritten Lehrjahr und Maximilian Hinrichsen, Koch im ersten Lehrjahr. Die Drei sind ganz allein dafür verantwortlich, ein exzellentes 4-Gänge-Menü zu organisieren, zu kochen und zu servieren. Was sie auf den Tisch zaubern, ist noch eine Überraschung. Schmecken wird es aber bestimmt. Der Azubi-Menü-Abend kostet 55 Euro pro Person inklusive Aperitif, Wein und Wasser. Tische können ab sofort reserviert werden.

Frühlings-Arrangement

Passend zum kulinarischen Angebot am Jahresanfang und als gute Gelegenheit, um einmal das Frühjahr im Norden zu erleben, hat das Lindenhof-Team ein Frühlings-Arrangement zusammengestellt. Im Preis ab 168 Euro pro Person im Doppel- und ab 185 Euro im Einzelzimmer sind zwei Übernachtungen mit Genießerfrühstück am Tisch serviert, ein freier Eintritt ins Multimar Wattforum Tönning, ein Vier-Gänge-Gourmet-Menü sowie ein Glas Marmelade für zu Hause enthalten. Buchbar ist der „Frühling“ vom 07. bis zum 30. März 2018.

Zum Lindenhof 1887

Im September 2014 eröffnete der Lindenhof 1887 im Zuge seiner Umgestaltung neu. Das vor 130 Jahren im Jahr 1887 erbaute Traditionshaus haben die neuen Gastgeber Tjark-Peter Maaß und Lebensgefährtin Jasmin Hradek von den Eltern übernommen und als das Genießerhotel des Nordens ganz neu definiert. Statt Kegelbahn finden Gäste ein neues stilvolles Restaurant mit 45 Plätzen im Innenbereich sowie insgesamt sechs modern eingerichtete Doppelzimmer, die unter anderem mit Satelliten-TV und Flat Screen sowie WLAN ausgestattet sind. Zudem steht ein stilvoll eingerichteter teilbarer Saal für bis zu 120 Personen, ein Clubraum für bis zu 30 Personen sowie eine Sommerterrasse mit 20 Plätzen zur Verfügung. www.lindenhof1887.de