

PRESSEINFORMATION

Kulinarische Eventreihe des Hotel Lindenhof startet

Nordsee trifft Mittelmeer



BU: Mittelmeerbuffet im Lindenhof 1887, Küchenchef Tjark-Peter Maaß
Download per hinterlegtem Hyperlink oder unter <http://primo-pr.com/bildarchiv/downloads.php>

Ende August beginnt die kulinarische Eventreihe im Hotel Lindenhof in Lunden. Küchenchef Tjark-Peter Maaß und sein Team setzen hohe Maßstäbe an die Küche der neuen Hotel-Ära: Das „Mittelmeerbuffet“ am 30. August 2014 verspricht moderne und traditionelle Kreationen ganz getreu dem Motto ‚Nordsee trifft Mittelmeer‘. Das Traditionshaus Lindenhof 1887 erhält zudem bis Oktober 2014 einen Neubau mit sechs Zimmern. Weitere Infos und Buchungen: www.lindenhof1887.de

Lunden, 18. Juni 2014 – Im Ort Lunden im schleswig-holsteinischen Kreis Dithmarschen, unweit der Nordsee gelegen, lädt der kleine, familiär geführte Lindenhof 1887 zum Genießen und Wohlfühlen ein. Kern der Philosophie des Hauses ist der Genuss – und dies wird am 30. August mit dem ersten Mittelmeerbuffet von Küchenchef Tjark-Peter Maaß und seinem Team unter Beweis gestellt. Los geht es um 19.00 Uhr, der Preis beträgt 18 Euro pro Person.

Mittelmeerbuffet im Kulinarischen Kalender

Täglich frische, regionale Produkte und liebevoll zubereitete, abwechslungsreiche Spezialitäten von Land und Meer spielen im neu konzipierten Lindenhof 1887 eine wichtige Rolle. Dazu wollen Gastgeber Tjark-Peter Maaß und Jasmin Hradek regelmäßig kulinarische Events veranstalten. Das aktuelle Beispiel dafür ist das Mittelmeerbuffet, zu dem der Lindenhof 1887 am Samstag, den 30. August um 19.00 Uhr einlädt. Der Küchenchef kredenzt Spezialitäten aus dem Mittelmeerraum, beginnend mit der Gazpacho im Glas sowie weiteren kalten Vorspeisen. Dazu zählen Vittello tonato, Parmaschinken mit verschiedenen Melonen, Anti Pasti von Paprika und Zucchini sowie Entenbrust auf Nudelsalat. Als warme Hauptspeisen



PRESSEINFORMATION

locken Maispoulardenbrust und Zitrusfrüchte Cous Cous, Saltimbocca vom Schweinfilet mit Pilzgemüse, Gebratener Wolfsbarsch mit Fenchel-Orangen-Gemüse und Rosmarinkartoffeln oder auch Garnelen Spieße mit Sauce Aioli und Cocktailsauce. Und auch die Desserts lassen das Mittelmeergefühl im hohen Norden entstehen: Orangencreme, Panna Cotta mit Mango oder auch Mascarponecreme mit Pfirsich stehen hier auf dem Menüplan. Der Preis beträgt 18 Euro pro Person. Kinder bis vier Jahre dürfen kostenfrei schlemmen, für Kinder von vier bis zwölf Jahren ist ein Euro pro Lebensjahr zu zahlen.

Im Restaurant des Lindenhof 1887 finden 45 Personen und im angrenzenden Saal bis zu 130 Personen Platz, perfekt für Hochzeiten, Familienfeiern und Tagungen.

Küchenchef und neuer Inhaber des Lindenhof 1887

Der bisherige Küchenchef Tjark-Peter Maaß, der das Haus von seinen Eltern übernommen hat, sorgt im Haus für frischen Wind und etabliert den Lindenhof 1887 als Adresse für hochwertige kulinarische Events. Der Wechsel der Leitung zeigt sich auch in der neuen Namensgebung: Das bisherige Hotel Lindenhof erhält mit dem Namen Lindenhof 1887 eine Benennung, die auf die Tradition und Geschichte des Hauses verweist, zugleich aber auf moderne Weise dessen Unverwechselbarkeit hervorhebt. Im Zuge der Neuerungen erhält der Lindenhof 1887 einen Neubau mit sechs stilvoll eingerichteten Doppelzimmern, die unter anderem mit Satelliten-TV und Flatscreen sowie WLAN aufwarten. Die Übernachtung im Lindenhof 1887 kostet im Doppelzimmer inklusive Frühstück 95 Euro, im Einzelzimmer 65 Euro.

Weitere Infos und Buchungen unter www.lindenhof1887.de oder telefonisch unter 04882-4 07.