

PRESSEINFORMATION

Speisen mit persönlicher Bindung

Von australischem Lord Byron bis Valentin im Lindenhof 1887



Das Dreamteam vom Lindenhof 1887 zwischen Köstlichkeiten aus Australien und zum Valentinstag

©Fotos: Lindenhof 1887

Download per hinterlegtem Hyperlink oder unter <http://www.primo-pr.com/bildarchiv/downloads.php?category=50>

Lunden, 27. Januar 2016 (primo PR) – Kartoffeln Lord Byron, Schwarzer Mehlbeutel oder 4-Gänge mit Valentin – für die Gastgeber Tjark-Peter Maaß und Jasmin Hradek des Hotel-Restaurants Lindenhof 1887 im schleswig-holsteinischen Lunden, unweit von Sylt, steht der Genuss im Februar im Zeichen persönlicher Bindungen: Eine Hommage an die Schwester von Tjark-Peter Maaß bilden die Köstlichkeiten aus Down Under am 6. Februar 2016. Zwei Tage später widmet sich der weitgereiste Koch seiner Lieblingsspezialität aus Dithmarschen: Schwarzer Mehlbeutel. Und am 14. Februar 2016 darf Valentin natürlich nicht fehlen – hier werden Verliebte oder die, die es noch werden wollen mit ausgewählten Spezialitäten überrascht. Weitere Infos und Buchungen unter www.lindenhof1887.de oder telefonisch unter 04882 - 4 07.

Insgesamt drei kulinarische Angebote stehen im Februar auf dem Plan der beiden Gastgeber Tjark-Peter Maaß und Jasmin Hradek, die mit ihrem Hotel-Restaurant Lindenhof 1887 in Lunden, das nur rund 100 Kilometer von Sylt entfernt liegt, viele Feinschmecker aus den unterschiedlichsten Regionen Deutschlands anlocken.

Australisches Buffet – Köstlichkeiten mit Charakter

Am 6. Februar 2016 widmet sich Tjark-Peter Maaß seiner Schwester, die seit sechs Jahren in Australien lebt, und kreiert ein Buffet mit verschiedensten Köstlichkeiten aus Down Under. Darunter finden sich Spezialitäten wie Känguruhsteaks mit Senfsauce oder australisches Roastbeef im Ganzen gebraten sowie die leckersten gebackenen Kartoffeln, die nach Lord John Byron benannt wurden, der im 18. Jahrhundert als britischer Admiral und Entdeckungsreisender in der Südsee mehrere Inseln entdeckte. Dazu kommen Grünschalmuscheln, gebeizter Lammrücken – Butternusskürbis, Schokoladen-Ingwer-Mousse mit Mango oder die

Pressekontakt: *primo PR*, Nuray Güler & Anne Heußner

Am Borsdorfer 13, 60435 Frankfurt

Tel: +49 6154 8019364 / +49 69 530 546 50

info@primo-pr.com, www.primo-pr.com

PRESSEINFORMATION

typische Erdbeeren Pavlova-Torte aus Australien und noch mehr Leckereien. Das Buffet wird am 6. Februar 2016 ab 19 Uhr eröffnet und kostet 25 Euro pro Person.

Dithmarscher Köstlichkeit – Schwarzer Mehlbeutel

Der Mehlbeutel ist das Dithmarscher Nationalgericht schlechthin. Das Relikt aus Urgroßmutter's Küche wird in den verschiedensten Variationen zubereitet. Als sogenannter „schwatte Mehlbüddel“ kommt er in der schwarzen Variante, im Lindenhof 1887 am 8. Februar, ab 11.30 Uhr, auf den Tisch (9 Euro pro Person). Tjark-Peter Maaß dazu: „Beim Schwarzen Mehlbeutel kann ich mich einfach nicht sattessen. Die Zubereitung dauert zwar lang, aber die Mühe lohnt sich – und ein Aquavit im Anschluss muss in jedem Falle sein“.

Valentinstags-Special mit Überraschung

Ein so kleiner und feiner Ort wie Lunden, von den Städten Heide oder Husum etwa 20 Kilometer entfernt, ist ideal für romantische Liebesbekenntnisse. Das dachte sich das Gastgeberpaar Tjark und Jasmin auch und kreierte das Valentinstagsmenü: „Wir haben natürlich vorgekocht und vorgekostet und sind bereits jetzt im siebten Himmel“, scherzt das Dreamteam. Doch die Zutaten bleiben erst einmal geheim. Wer seine Liebste oder seinen Liebsten auf eine ganz besondere Weise verwöhnen möchte, dem ist das neue Valentinstags-Special zu empfehlen: Das dreitägige Arrangement beinhaltet zwei Übernachtungen im romantischen Doppelzimmer, Genießerfrühstück am Tisch serviert, eine Flasche Sekt „1887“ und Canapes auf dem Zimmer, das überraschende Valentinstagsmenü für zwei Verliebte am 14. Februar ab 18.00 Uhr, ein 4-Gang Menü, ein Glas Champagner mit einer Rose sowie den Eintritt in das Multimar Wattforum in Tönning. Das Paket für den Reisezeitraum 13. bis 15. Februar 2016 ist buchbar ab 190 Euro pro Person.

Weitere kulinarische Events sind im Kulinarischen Kalender hier abrufbar: http://www.lindenholz1887.de/fileadmin/user_upload/dokumente/lindenholz_kk_2016_web.pdf

Weitere Infos und Buchungen unter www.lindenholz1887.de oder telefonisch unter 04882-4 07.

Zum Lindenhof 1887

Im September 2014 eröffnete der Lindenhof 1887 im Zuge seiner Umgestaltung neu. Das 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 Saal für bis zu 120 Personen zur Verfügung, der für die unterschiedlichsten Veranstaltungen auch in kleinere Festräume unterteilt werden kann. Im Sommer wird die neue Terrasse mit 20 Sitzplätzen eröffnet. www.lindenholz1887.de