

PRESSEINFORMATION

Die Chefs räumen das Feld – am 8. Februar 2019 – freiwillig

Der Lindenhof lädt zum zweiten Azubi-Menü-Abend ein



Die Azubis des Lindenhof 1887 freuen sich auf den nächsten Azubi-Menü-Abend am 8. Februar 2019.

©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, 22. Januar 2019 (primo PR) – Zuerst war da nur eine Idee. Wie es wäre, wenn Jasmin und Tjark-Peter Maaß ihren fünf Auszubildenden einen ganzen Tag lang die Küche und das Restaurant überlassen würden. Die Aufgabe: Ohne die Chefs ein erstklassiges Vier-Gänge-Menü auf den Tisch zu bringen und es gekonnt zu servieren. Im Februar 2018 war es so weit. Das Ergebnis: ein voller Erfolg. Am 8. Februar 2019 lädt daher der Service- und Küchen-Nachwuchs des Hotel-Restaurants Lindenhof 1887 zur zweiten Auflage seines Azubi-Menüs ein. Darüber hinaus winken das ganze Jahr weitere kulinarische Verlockungen. Los geht es am 26. Januar 2019 mit dem Eintopf- und Suppenbuffet. Auch der Dithmarscher Mehlbeutel, wahlweise weiß oder schwarz, hat im Frühjahr seinen Auftritt. Passend zu den Gaumenfreuden ist ab sofort das Frühlingsspecial ab 180 Euro pro Person im Doppelzimmer für zwei Übernachtungen und viele Extras buchbar. Weitere Infos und Buchungen unter www.lindenhof1887.de oder telefonisch unter 04882 - 4 07.

Traditionell zum Jahresanfang veröffentlichen die Gastgeber Jasmin und Tjark-Peter Maaß ihren „Kulinarischen Kalender“. So auch 2019. „Wir laden damit unsere Gäste auf eine bunte Reise in die Welt der großen Kochkunst ein und freuen uns auf jede einzelne Aktion“, schwärmt das sympathische Ehepaar aus Lunden.

Von Maronen bis Mehlbeutel

Los geht ihre Reise schon am 26. Januar 2019 um 11.30 Uhr mit einem zünftigen Samstags-Mittagsbuffet für 15 Euro pro Person rund um Suppen und Eintöpfe. Mit von der Partie sind zum Beispiel Kürbissuppe, Sellerie-Maronensuppe, Steckrübeneintopf und Kohleintopf. Eine beliebte Spezialität des Hauses, der

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

Dithmarscher Mehlbeutel, kommt im Februar in weiß auf den Tisch, im März serviert Tjark-Peter Maaß ihn in schwarz. Köstlich sind sie beide.

Weitere Gründe, sich im Frühjahr vom Lindenhof-Küchenteam verwöhnen zu lassen, sind das Valentinstagsmenü mit vier Gängen und einem Glas Champagner am 14. Februar 2019 oder das australische Buffet am 6. April 2019 ab 19.00 Uhr mit vielen Köstlichkeiten aus Down Under.

„Azubis – übernehmen Sie!“

Nichts lieber als das! Nach dem Erfolg im vergangenen Jahr gehört der Azubi-Menü-Abend zu den Höhepunkten des Kulinarischen Kalenders 2019. Am 8. Februar 2019 legen sich die fünf ins Zeug. Während Franziska Schulz, Besmillh Soltani und Anastasia Suchowa mit Können und Charme für schön gedeckte Tische, schnell erledigte Bestellungen und einen perfekten Service sorgen, stellen die zwei Nachwuchs-Köche Jonas Christiansen und Marcel Brunner das Vier-Gänge-Menü zusammen und setzen es gekonnt um. Der Abend startet um 19.00 Uhr mit einem Aperitif. Im Preis von 55 Euro pro Person sind auch Wein und Wasser inklusive. Was auf den Tisch kommt ist noch geheim.

Frühlingsspecial

Die hoch gelobte Küche aber auch die sechs schönen Zimmer im Lindenhof 1887 laden in jeder Jahreszeit zum Rundum-Genuss ein. Für eine kleine Auszeit am Jahresanfang hat das Lindenhof-Team das Frühlingsspecial zusammengestellt. Im Preis ab 180 Euro pro Person für ein Doppel- und ab 220 Euro für ein Einzelzimmer sind zwei Übernachtungen mit Genießerfrühstück am Tisch serviert, ein freier Eintritt ins Multimar Wattforum Tönning, ein Vier-Gänge-Gourmet-Menü sowie zwei Gläser selbst gemachter Marmelade für zu Hause enthalten. Buchbar ist das Special ab sofort bis zum 14. April 2019.

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 und Jasmin Maaß 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