

Linslerhof – Der historische Gutshof Gourmet-Genießer-Seminar

Genießen mit Stil und Selbstsicherheit

Wer glaubt, ein Genießer-Gourmet-Seminar ist lediglich eine Richtig-Essen-Anleitung, der hat weit gefehlt. Davon konnten sich die Teilnehmer im Hotel-Restaurant Linslerhof persönlich überzeugen. Heike Holz, selbstständige Kommunikationstrainerin aus Losheim am See, führt aufgrund der stetig wachsenden Nachfrage regelmäßig diese Seminare in diversen ausgewählten feinen Restaurants durch. Im Linslerhof mit seiner überregional geschätzten Küche war die Jugend ebenso vertreten wie das reifere Alter, der Schüler wie der Abteilungsleiter. Sie alle erfuhren Neues und Bewährtes rund ums Dinieren im



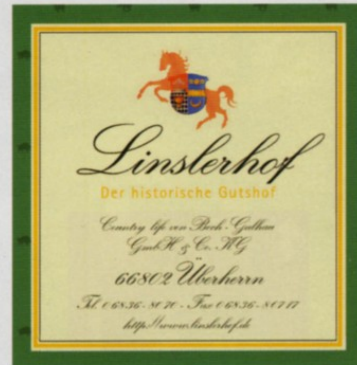
Brigitte von Boch-Galhau

Im Bisttal direkt an der französischen Grenze liegt im Besitz der Familie von Boch-Galhau der Linslerhof. Hier, umgeben von alten Sandsteinmauern, hat Brigitte von Boch mit viel Liebe eine Gutshaus-Idylle geschaffen mit 60 Zimmern, zwei Restaurants, einem Festsaal, dem Marstall, acht Seminarräumen, dem Spa-Bereich und der Jagdschule mit Schießstand.

Restaurant und korrektes Benehmen. Angefangen vom Handygebrauch im Lokal über Ver-

halten bei Missgeschicken und Höhe des Trinkgeldes bis zu den Regeln des höflichen und respektvollen Miteinanders, die es auch im Restaurant zu beachten gilt, waren durch die Art und Weise der begleitenden Hinweise und hilfreichen Anleitungen durch Frau Holz jederzeit verständlich und leicht zu behalten. Die Teilnehmer waren begeistert von dieser besonderen Art des Seminars und der außergewöhnlichen Weise der Durchführung. Es war ein Abend, an den man sich noch sehr lange und sehr gerne zurückerinnern wird. Weitere Informationen unter www.HeikeHolz.de

Profiter des plaisirs de la vie ... avec la manière! Les bonnes manières au restaurant, cela s'apprend au «Linslerhof». L'experte ès savoir-vivre, Madame Heike Holz, l'a prouvé durant un court séminaire devant un parterre vite conquis par son charme et sa compétence.



Die Gastronomie des Linslerhofs zeichnet sich durch eine frische, regionale Küche aus. Liebevoll betreut genießen die Gäste in einem der beiden Restaurants vom »Zwei-Personen-Dinner« über Firmenessen, wunderbar arrangierten Tagungsbuffets einerseits, einer kurzen Verschnaufpause und der dazugehörigen Vesper im Kastanien-Biergarten, bis hin zum Hochzeits- oder Firmen-Gala-Menue im historischen Festsaal oder Marstall andererseits, die kulinarischen Highlights des hanseatischen Küchenchefs Andreas Rintel mit seinem Sous-Chef Christian Gehl.