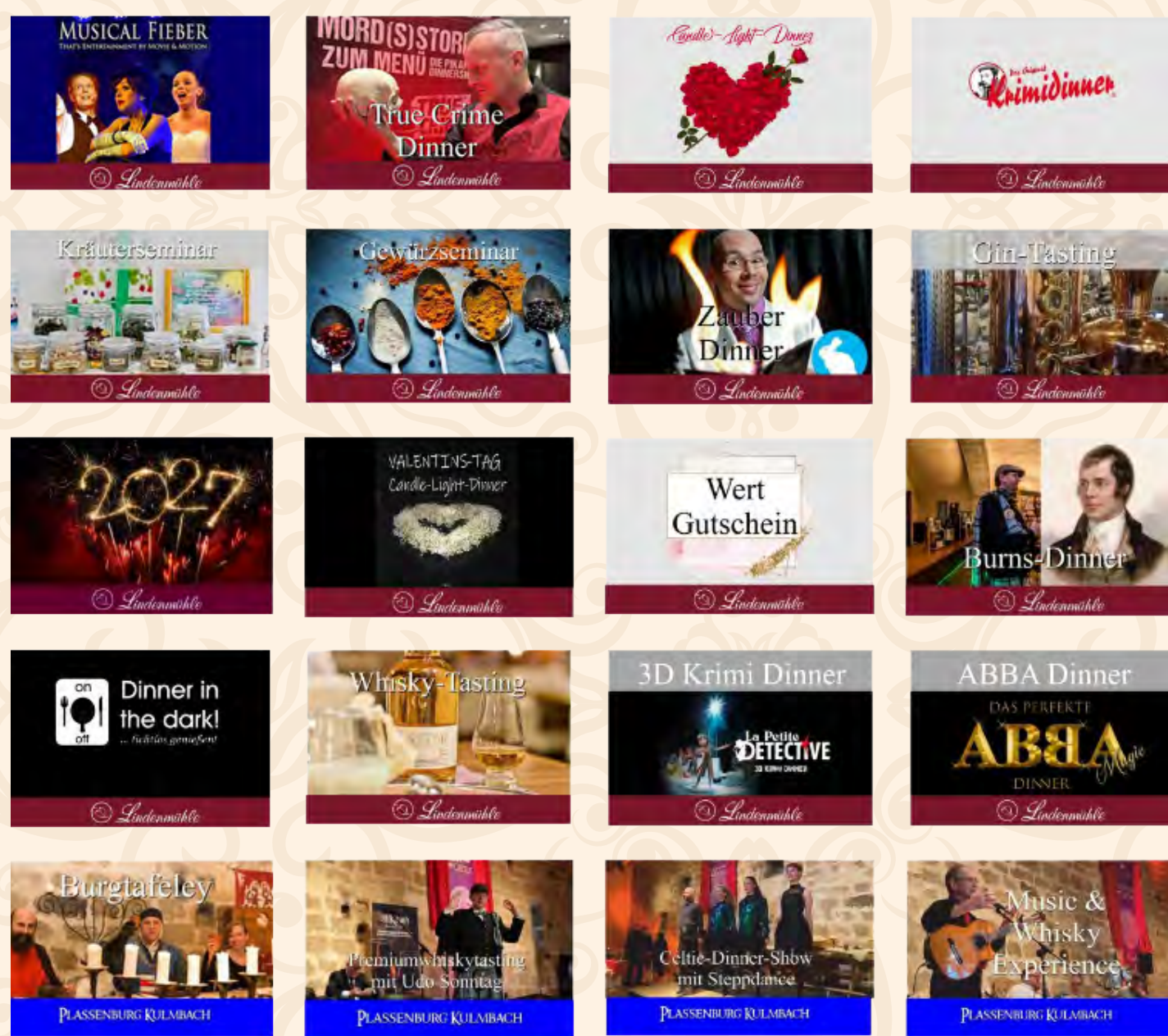


Lindenblatt

Events und Erlebnisgastronomie von Hotel Lindenmühle und Plassenburg Kulmbach Ausgabe Nr. 9 - Mai 2026

Erlebnisse



Neu in 2026: An zwei Wochenenden! Das IX. Celtic Castle Festival auf der Plassenburg in Kulmbach
Whisky-Edition 13. bis 15. November 2026 und Dinner-Show Edition 20. bis 21. November 2026



Wir feiern Jubiläum
25 Jahre Hotel Lindenmühle in Bad Berneck
Seite 1

Was bisher geschah
Unsere Chronik – seit 1635 bis heute...
Seite 3

25 Jahre Hotel Lindenmühle – Ein Jubiläum, das wir gemeinsam feiern!

Liebe Gäste, liebe Freunde,

im Juli 2026 feiern wir das 25-jährige Jubiläum des Hotel Lindenmühle. Gemeinsam mit Ihnen durften wir in all den Jahren unzählige besondere Momente erleben. Von Anfang an prägen die idyllische Lage am Kurpark und die ruhige Atmosphäre den Charakter unseres Hauses. Schnell wurde unser Hotel zu einem beliebten Ort für Romantik, Hochzeiten und Feiern – inzwischen haben wir bereits mehr als 250 Hochzeiten begleitet dürfen.

Ein besonderes Herzstück unseres Hotels ist der direkt angrenzende Jugendstilpark. Bis heute begeistert er unsere Gäste mit seiner einzigartigen Atmosphäre und bietet eine wunderschöne Kulisse für Hochzeitsfotos, Spaziergänge und entspannte Stunden. Viele wertvolle Erinnerungen sind hier entstanden.

Auch kulinarisch haben wir uns stetig weiterentwickelt. Aus unserem ursprünglichen A-la-carte-Restaurant entstand ein beliebter Ort für Familienfeiern, Geburtstage, Taufen und Jubiläen. Mit dem

„CasaNova“ haben wir unser Angebot um mediterrane Spezialitäten wie Pizza und Pasta erweitert, die bei unseren Gästen großen Anklang finden.

Neben privaten Feiern begrüßen wir seit vielen Jahren auch Geschäftsreisende und Unternehmen, die unsere ruhige Lage und die modernen Tagungsräume schätzen. Zahlreiche Tagungen und Veranstaltungen durften wir erfolgreich begleiten.

Besonders wichtig ist uns als Familie Hartl und unserem gesamten Team die persönliche und herzliche Atmosphäre. Wir möchten, dass Sie sich bei uns jederzeit willkommen fühlen. Diese Gastfreundschaft prägt unser Hotel seit 25 Jahren und bleibt auch in Zukunft unser wichtigstes Anliegen.

Mit großer Dankbarkeit blicken wir auf die vergangenen Jahre zurück und freuen uns darauf, das Jubiläum im Juli 2026 gemeinsam mit Ihnen, unseren Gästen, Partnern und Freunden zu feiern – als Auftakt für viele weitere Jahre voller schöner Begegnungen und unvergesslicher Erlebnisse.



Eventtickets

Die Lindenmühle - das ist Home of Erlebnisdinner!
Hier können Sie Tickets für Veranstaltungen kaufen!

Wertgutscheine und Gutscheine ohne Termin

Wertgutscheine sind eine flexible Geschenkidee, die es ermöglicht, individuelle Wünsche zu erfüllen. Sie bieten Empfängern die Freiheit, aus einer Vielzahl von Produkten zu wählen. Die Wertgutscheine können zur Buchung von Tickets, Übernachtungsleistungen oder Restaurantbesuchen eingelöst werden.

Alle Informationen dazu finden Sie unter:
shop.lindenmuehle.de



Das Programm für 2026 im Überblick

Whisky Edition					
Freitag, 13.11.26	19.00 Uhr	Premiumtasting mit Udo Sonntag und Friends	89,00 € p.P.	Tickets	
Samstag, 14.11.26	16.00 – 19.00 Uhr	Premiumtasting mit Udo Sonntag und Friends	89,00 € p.P.	Tickets	
Samstag, 14.11.26	19.00 Uhr	Offene Session mit Guinness vom Fass und Livemusik	kostenlos		
Sonntag, 15.11.26	13.00 Uhr	Whisky & Music Experience	89,00 € p.P.	Tickets	
Dinner Show Edition					
Freitag, 20.11.26	19.00 Uhr	Celtic Dinnershow mit Irish Steppdance	89,00 € p.P.	Tickets	
Samstag, 21.11.26	19.00 Uhr	Celtic Dinnershow mit Irish Steppdance	89,00 € p.P.	Tickets	

NEU!!!



3D Krimi-Dinner La Petite Détective

Das immersive Krimidinner - La Petite Détective in 3D-Projektion
Seien Sie dabei, wenn ein spannendes Krimi-Abenteuer beim Immersiven Dinner beginnt!
Tauchen Sie ein in die Welt von Sheryl Baker, der kleinsten Detektivin der Welt – einer Ermittlerin mit messerscharfer Auffassungsgabe. Erleben Sie eine einzigartige Kombination aus Krimigeschichte, Interaktivität und kulinarischem Genuss.

Begeben Sie sich auf eine Reise ins viktorianische England, wo ein rätselhafter Mord nur durch Ihren Scharfsinn aufgeklärt werden kann. Hinweise erscheinen direkt auf Ihrem Tisch, während beeindruckende Video-Mapping-Projektionen Sie in die düstere Welt der Verdächtigen entführen. Werden Sie selbst zum Ermittler und helfen Sie La Petite Détective Sheryl bei ihrer Spurensuche, um den mysteriösen Mordfall zu lösen.

Das Immersive 3D-Dinner bietet Unterhaltung und Nervenkitzel auf höchstem Niveau.

Genießen Sie köstliche Speisen, während Sie sich immer tiefer in den Kriminalfall verstricken. Wer wird den Mord aufklären? Freuen Sie sich auf ein außergewöhnliches Erlebnis, das Ihre Erwartungen übertreffen und Ihnen noch lange in Erinnerung bleiben wird!

- LEISTUNGEN:**
- ➔ Virtuelle Show mit Beamern über den Plätzen
 - ➔ 4-Gang Menü
 - ➔ Vegetarische und Allergikermenüs sind kein Problem



ABBA Dinner

Die größten ABBA-Hits live & hautnah! In unserer ABBA-Tributeshow erleben Sie ABBA so privat wie nie zuvor und feiern eine der erfolgreichsten Bands der Musikgeschichte live in der Lindenmühle in Bad Berneck.

Live und unplugged präsentiert die originalgetreue Tributeband ABBA ROYAL unsterbliche ABBA-Hits – garniert von einem erlesenen 4-Gänge-Menü.
Willkommen bei ABBA zu Hause!
Sie sind eingeladen als Musiker, Freund der Band oder Star der 70er Jahre zum Dinner zu Hause bei „Agnetha“, „Björn“, „Benny“ und „Anni-Frid“.

Der beste ABBA-Look unter den Gästen wird prämiert!
Mit verblüffend authentischen Stimmen stellen die Musikerinnen und Musiker Welthits wie „Dancing Queen“, „Super Trouper“, „Waterloo“ und viele andere unvergessene Hits vor.

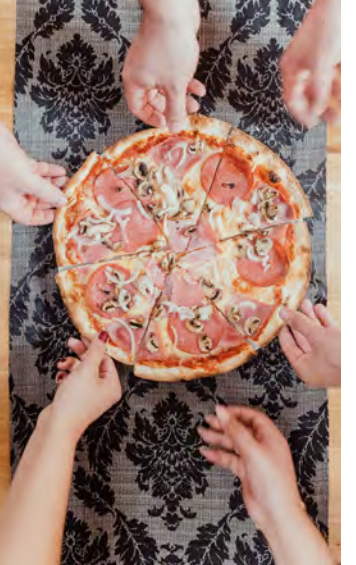
Erleben Sie den Grand Prix Eurovision de la Chanson 1974 noch einmal – live!

- LEISTUNGEN:**
- ➔ Liveshow mit bekannten ABBA-Hits mit Mitsinggarantie
 - ➔ Mehr-Gang Menü
 - ➔ Vegetarische und Allergikermenüs sind kein Problem

CasaNova – Liebevolle Pizza & Pasta

Authentisch italienische Küche

„CasaNova“ - Liebevolle Pizza und Pasta erwarten Sie im familiengeführten Restaurant hier am Marktplatz der kulinarischen Köstlichkeiten.



Haus anspielt. Es ist der Ort für authentisch italienische Küche, aber auch ein Platz, an dem sich die Familie wohlfühlt und Erlebnisdinner stattfinden können.

Es spielt aber auch auf jenen legendären italienischen Kopfverdrehen an, der in so mancher Literatur Einzug gehalten hat. Wir möchten Ihnen gerne den Kopf verdrehen! ... mit leckeren Anti-Pasti-Variationen, verführerischen Pastagerichten, liebevollen Pizzen und sündigen Desserts. Und es zeigt am Ende, dass Liebe eben doch durch den Magen geht.

Ihre Familie Hartl mit Team vom CasaNova

Besuchen Sie unsere neue Sommerterrasse. Ab Mitte 2026 Neugestaltung Innenraum.

HERAUSGEBER – V.L.S.D.P. Hotel Hartls Lindenmühle · Kolonnenadenweg 1 · 95460 Bad Berneck
Tel. +49 9273 50 06 50 · www.lindenmuehle.de · info@lindenmuehle.de
REDAKTION Matthias Hartl
LAYOUT, SATZ & DESIGN Temporausch | Markus Spitzke · www.temporausch.com
FOTOS eigene, Florian Busch
HAFTUNGS-AUSSCHLUSS-KLAUSEL
Alle Angaben, die in diesem Verzeichnis vorhanden sind, beruhen auf den gelieferten Unterlagen der teilnehmenden Firmen. Für Vollständigkeit und Richtigkeit wird keine Gewähr übernommen, soweit nicht Fahrlässigkeit gegeben ist. Wir übernehmen für Auslassungen und Satzfehler keine Verantwortung. Unzulässig ist die Benutzung des Verzeichnisses für Zwecke engeltlicher gewerbsmäßiger Adressverföllerung an Dritte. Der Nachdruck, auch auszugsweise, sowie die Nutzung von Ausschnitten für gewerbliche Zwecke verstößen gegen das Urheberrecht und sind untersagt. Alle Rechte sind dem Herausgeber vorbehalten. © Mai 2026

Weitere Erlebnisdinner Highlights im Jubiläumspaar:
Candle-Light-Dinner, Dinner in the Dark, Krimidinner, Musicaldinner, Gewürz- und Kräutertseminar, Whisky-tasting, Celtic-Castle auf der Plassenburg
Mittagsbüfets: Weihnachten!
Und am Ende des Jahres:
Celtic-Christmas mit Andy Lang am 27.12. · Silvesterball mit großer Party
Neu ab 2027:
ABBA Dinner und 3D Krimidinner La petite detective



Die hohe Kunst der Küche und der wahre Genuss entstehen aus einfachen Dingen: Den richtigen Zutaten, der Liebe zum Kochen, freundlichem Service und der richtigen Umgebung.
Lindenmühle Kolonnenadenweg 1 95460 Bad Berneck
Tel. +49 9273 50 06 50
www.lindenmuehle.de
info@lindenmuehle.de



Liebevolle Pizza & Pasta direkt am Marktplatz. Tgl. 16 - 23 Uhr (Küchenschluss 21.30 Uhr)
Kolonnenadenweg 26 · 95460 Bad Berneck
Tel. 09273 60 06
www.ristorante-casanova.de

TICKETS

zu allen Dinner-Erlebnissen finden Sie unter:
www.lindenmuehle.de
Gutscheinhotline
Tel. 09273 500650

25 Jahre Hotel Lindenmühle – voller Dankbarkeit blicken wir auf eine spannende Reise zurück. Als wir vor 25 Jahren die Lindenmühle eröffneten, übernahmen wir ein Gebäude mit besonderem Charme und der Vision, daraus einen Ort der Gastfreundschaft und Begegnung zu schaffen.

Aus dem Hotel entstanden über die Jahre weitere Projekte wie Frankevent, der Kletterpark Oxenkopf und das Casa di Cura im Kurhaus Bad Berneck. Auch die Zeit im Schloss Thurnau hat uns geprägt und weiterentwickelt.

Unser größter Dank gilt jedoch den Menschen, die uns begleitet haben: unseren Gästen, Partnern, Freunden und vor allem unseren Mitarbeitern. Mit Ihrer Treue, Ihrem Vertrauen und Ihrem Engagement haben



Sie die Lindenmühle zu dem gemacht, was sie heute ist – ein Ort der Herzlichkeit und des Wohlfühlens.
Gemeinsam mit der nächsten Generation blicken wir voller Freude in die Zukunft und freuen uns auf viele weitere gemeinsame Jahre.
Danke für 25 Jahre Vertrauen!
Ihre Familie Hartl

Wir sind stolz auf euch!

Ninja Murrmann – Ein Wirbelwind auf Erfolgskurs



Wahnsinn, wie die Zeit vergeht – 25 Jahre Lindenmühle! Danke für die harte Schule und das Vertrauen. Auch wenn es mit mir nicht einfach war, habt Ihr immer an mich geglaubt. Mit der Lehre bei Euch begann mein beruflicher Werdegang. Mittlerweile erzähle ich meinen eigenen Auszubildenden davon – Ihr werdet immer ein wichtiger Teil meiner Geschichte sein. Was mich bis heute begleitet: Euer abendliches Dankeschön zum Feierabend. Ein kleines Wort, das viel bedeutet und nun auch Teil meines Betriebs ist. Auch nach meinem Weggang blieb der Kontakt bestehen. Ihr hattet immer ein offenes Ohr – besonders bei der Vorbereitung meiner Selbstständigkeit. Ich freue mich immer, wenn die Familie Hartl mich im Restaurant Zum Alten Markt am Viktualienmarkt besucht.

Ninja Murrmann ist ein Paradebeispiel für Erfolg durch Fleiß und Leidenschaft und lebt gemeinsam mit ihrer Frau den Traum der Eigenständigkeit. Gemeinsam führen Sie das charmante Lokal „Zum Alten Markt“ am Viktualienmarkt – wohl eines der urigsten Wirtstuben Münchens. Zuvor haben sie das Schiller Bräu zu einem beliebten Treffpunkt für Freunde der bayerischen Küche gemacht. Wir sind stolz, sie als Teil unserer Lindenmühle-Familie zu wissen.

Sandra Donner – Eine treue Freundin der Lindenmühle



Aus Arbeit wurde Erfahrung, aus Erfahrung Freundschaft. Von 1995 bis 1998 durfte ich im Gasthof „Drei Linden“ meine Ausbildung machen. 2001 wechselte ich voller Begeisterung ins neu eröffnete Hotel. Meine eigene Hochzeit im August 2001 – die erste im Hotel – verbindet mich bis heute persönlich mit diesem Haus. Das Wissen, Vertrauen und die Unterstützung, besonders durch Tatiana, gaben mir 2009 den Mut zur Selbstständigkeit. Ihr Satz „Aufstehen, schütten, Krone richten, weitermachen“ begleitet mich noch heute. Heute bin ich als Office Managerin die gute Seele einer Steuerkanzlei. Aus einer Arbeitsbeziehung ist eine tiefe Freundschaft geworden. Danke für 25 Jahre voller Geschichten, Wachstum und Herzblut.

Sandra, wir sind stolz, dich an unserer Seite zu wissen und danken dir für deine Treue, deine Loyalität und Kompetenz sowie deinen Einsatz über all die Jahre!

Patrick Jahn – Aus der Lindenmühle in die weite Welt



Liebe Hartl, danke, dass ich in eurer Lindenmühle meine Kochlehre beenden und persönlich wachsen durfte – eine Zeit, die mich bis heute prägt. Eure Leidenschaft, Wertschätzung und euer Zusammenhalt haben die „Mühle“ für uns Mitarbeiter zu etwas Besonderem gemacht und mir eine starke Basis für meinen Berufsweg gegeben. Danke für diese Zeit und Glückwunsch zu „25 Jahren Hartl's Lindenmühle“! Patrick Jahn (General Manager AIDA Cruises)

Wir sind unglaublich stolz, dass Patrick in seiner Zeit bei uns als Koch einen so großen Beitrag geleistet hat und wünschen ihm weiterhin viel Erfolg auf seinen kulinarischen Abenteuern und für seine verantwortungsvolle Position auf einem Luxus-Kreuzfahrtschiff, wo er weiterhin sein Talent unter Beweis stellen kann – die Lindenmühle bleibt immer ein Stück Heimat für dich!

Unser aktuelles Team



Othmane Jeradda – Küchenchef Lindenmühle

Susanne Ende – seit 22 Jahren bei uns

Als gelernte Hotelfachfrau suchte ich nach der Geburt meiner zwei Jungs einen Aushilfsjob im Service. Über eine Freundin kam der Kontakt zu Tatiana zustande – und am 1. August 2004 hatte ich meinen ersten Arbeitstag in der Lindenmühle. Kaum angekommen, stand ich mit Schürze, Kasse und Gelbeuteln mitten im Biergarten-Service. Heute, nach fast 22 Jahren, lachen wir darüber – niemand konnte wissen, dass man mir den Gelbeutel guten Gewissens anvertrauen konnte. Nach einem Sommer im Hochzeitsservice begann mein Weg an der Rezeption. Heute bin ich festangestellt, verantworte u. a. Personal und Buchhaltung und erlebe täglich Anerkennung, Wertschätzung, Freude an der Arbeit und ein familiäres Umfeld mit einer Chef, die zu einer richtig guten Freundin geworden ist. In jeder Lebenssituation fand sich ein passender Arbeitsplatz, Meinungsverschiedenheiten wurden immer konstruktiv gelöst.

Ob Lindenmühle, Casa di Cura, „Drei Linden“/Casa Nova oder Schloss Thurnau – Stillstand gibt es bei Familie Hartl nicht. Gastfreundschaft, Kreativität, Liebe zum Detail und ein multikulturelles Team machen dieses Umfeld besonders. Herzlichen Dank für Vertrauen und Wertschätzung – und herzlichen Glückwunsch zu 25 Jahren Lindenmühle. Ich bin stolz, Teil dieses Teams zu sein.

Steve Roth – seit 25 Jahren bei uns

Als einer der ersten Lehrlinge des Gasthofs „Drei Linden“ durfte ich 2001 meine Kochlehre in Bad Berneck bei der Familie Hartl beginnen. Mit Eröffnung der Lindenmühle war ich in beiden Betrieben eingesetzt. Von Anfang an fühlte ich mich in der familiären Atmosphäre wohl. Nachdem das Casa di Cura eröffnet wurde, war ich dort als Küchenchef tätig. Nach der Neueröffnung unseres italienischen Restaurants „CasaNova“ 2018 in den alten Räumen des Gasthofs „Drei Linden“ war ich endlich wieder „zu Hause“ und bei meinen Wurzeln angekommen. Ich fühle mich der Familie Hartl sehr verbunden, habe ich doch alle drei Söhne mit aufwachsen sehen und war immer auch in familiäre Angelegenheiten integriert. So eine Chef, die immer ein offenes Ohr und ein großes Herz für die Belange der Mitarbeiter hat, findet man selten.

Ich wünsche der ganzen Familie Hartl alles Gute zum 25jährigen Betriebsjubiläum. Steve Roth

Rene Heinrich – seit 27 Jahren bei uns

Ich habe meine Ausbildung am 5. August 2000 im Gasthof „Drei Linden“ begonnen und bin in dem Familienunternehmen von Familie Hartl herzlich aufgenommen worden. Ich wollte mit Absicht die Fränkische Küche lernen und nicht nur drei Erbsen mit Trüffel und Parmesanschaum auf einen Teller anrichten. Ich wollte das Kochen von Grund auf lernen und darauf weiter aufbauen. Was daraus wurde, hätte ich mir nicht vorstellen können. 2001 wurde die Lindenmühle eröffnet und ich war Teil dieses Abenteurers. Hochzeiten, Ritteressen, Caterings, war nur ein Teil des Angebotes und von Mal zu Mal wurden die Veranstaltungen mehr, größer, außergewöhnlicher. Von Modenschau mit 600 Personen oder Kongresse in der Universität Bayreuth mit über 1000 Personen, war immer Abwechslung im Hause der Familie Hartl. Eine TV Aufzeichnung in der Küche mit mir als Koch war eine besondere Erfahrung. Dieser ständige Wechsel an Veranstaltungen und die verschiedenen Angebote und Wünsche von Gästen, haben uns eine unglaubliche Flexibilität im Team gelehrt und das hat mir persönlich in meinem weiteren Berufsweg immer geholfen.



Jubiläum

Lindenmühle Jubiläum

Fränkische Klassiker und feines Fingerfood
Livemusik Jana Florence • Feuershow 23 Uhr

25 Jahre Hotel Lindenmühle – Wir feiern als Familienbetrieb das Jubiläum und möchten Sie als Gäste einladen, diesen Sommerabend mit uns zu genießen.

Erleben Sie die Gastfreundschaft der Hartls durch alle Generationen beim Sommerfest - umsonst und draußen! Euere Familie Hartl

Eintritt FREI
Getränke und Speisen zu fairen Preisen

Candle-Light-Dinner Spezial

Arbeit, Sport, Freizeitstress – ihr verbringt zu wenig Zeit zusammen? Dann ist unser Candle-Light-Dinner genau das Richtige.

Genießt ein romantisches 4-Gang-Überscharrungsmenü bei Kerzenschein – im versteckten Paradies von Bad Berneck. Vergesst den Alltag, schaut euch mal wieder tief in die Augen und erlebt einen Abend voller Romantik und kulinarischer Genüsse.

27. Dezember 2026 17 Uhr – Celtic Christmas

Celtic Christmas mit Andy Lang – ein zauberhafter Ausklang der Weihnachtsfeier. Der virtuose Songpoet begrüßt Sie am offenen Feuer und begleitet Sie zu einem besonderen Candle-Light-Dinner. Den ersten Gang servieren wir in stimmungsvoller Winteratmosphäre am Feuer, die weiteren Gänge im romantischen Kerzenschein der Lindenmühle. Ab 20 Uhr erwartet Sie ein außergewöhnliches Konzert mit Andy Lang, das diesen besonderen Abend musikalisch vollendet. Es gibt Tickets mit Dinner ab 17.00 Uhr und nur Konzerttickets ab 20.00 Uhr.

31. Dezember 2026 19 Uhr – Silvesterball

Feiern Sie den Jahreswechsel in stilvollem Ambiente! Die Lindenmühle lädt zu einer exklusiven Silvesterfeier mit Glamour, Genuss und unvergesslichen Momenten ein.

Kreativität trifft Eleganz – Freuen Sie sich auf eine festliche Dekoration, die den historischen Charme der Lindenmühle mit modernem Flair verbindet – die perfekte Atmosphäre, um das alte Jahr stilvoll zu verabschieden.

Exklusives 5-Gänge-Menü – Unsere Küche serviert ein raffiniertes 5-Gänge-Menü, das kulinarisch keine Wünsche offen lässt und Ihnen lange in Erinnerung bleiben wird.

Ab 23:00 Uhr: Party mit DJ & Lichtshow

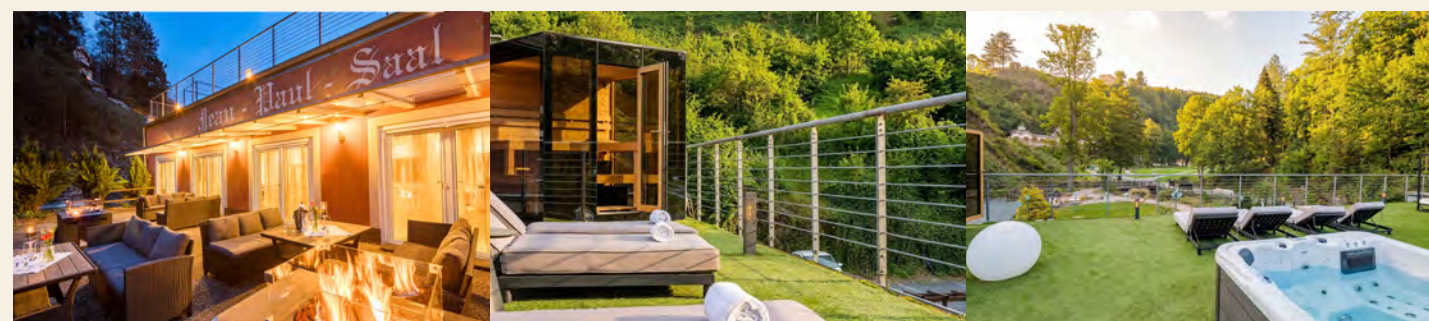
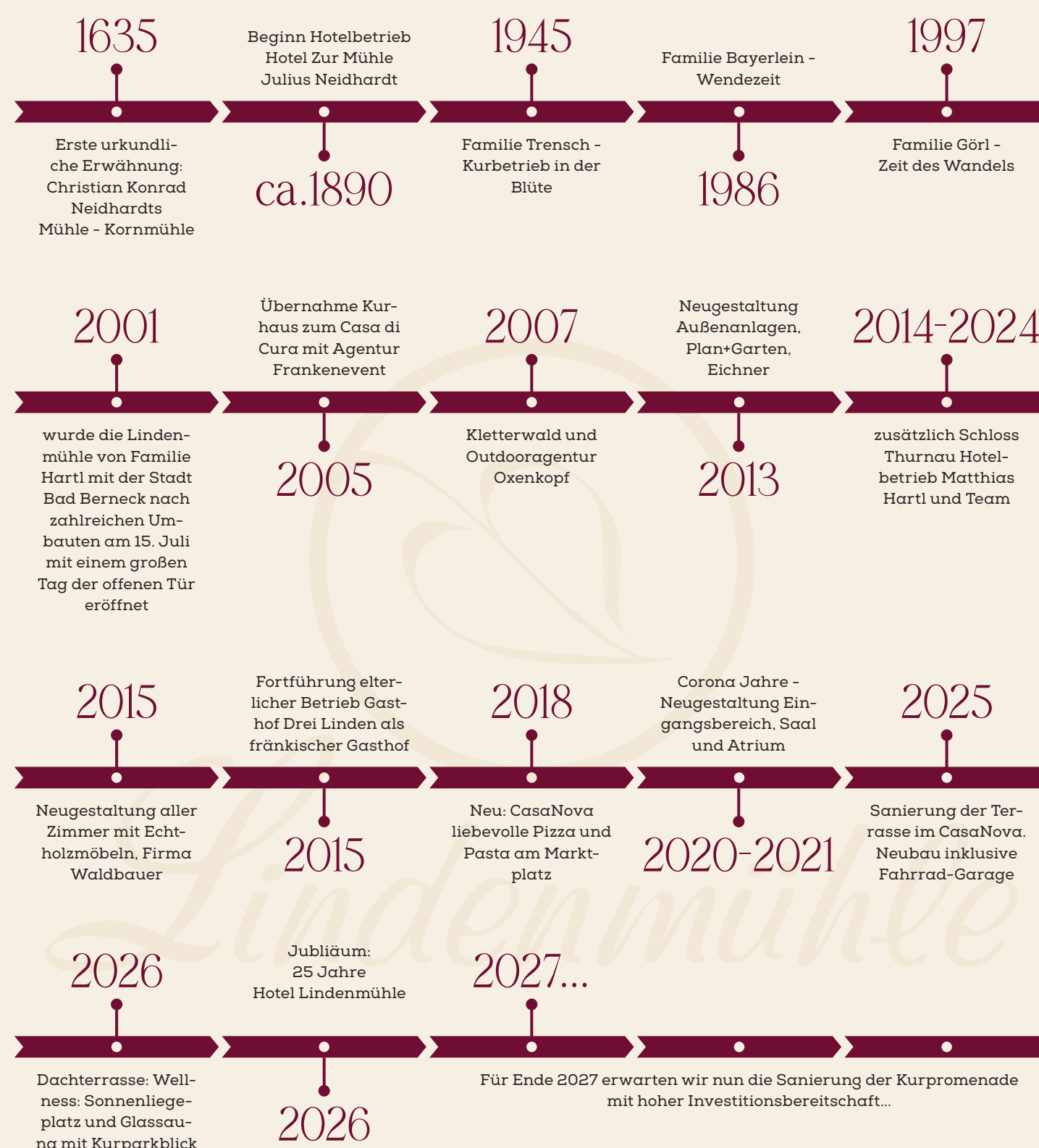
Nach dem Dinner startet die Party: DJ, tanzbare Beats und eine spektakuläre Lichtshow lassen die Nacht in funkelnden Farben erstrahlen.

Im Jubiläumsjahr

Wir führen im Jubiläumsjahr viele Veranstaltungen durch, u.a. Oster- und Muttertags-, Weihnachtsbuffet, Wein-Tasting, Whisky-Tasting, Gin-Tasting, Burns Dinner.

Für alle Events gilt: Vegetarische oder allergikerfreundliche Menüs sind selbstverständlich möglich.

Unsere Chronik



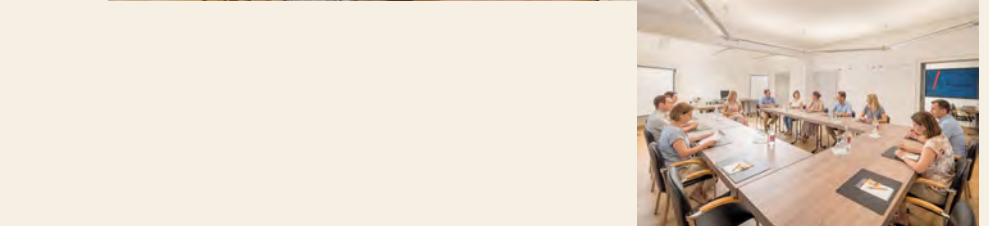
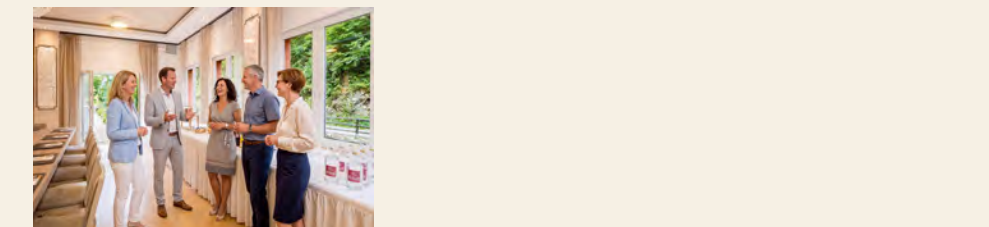
Tagung



Tagen in der Lindenmühle

...ihr Tagungs-Hideaway!

Die Lindenmühle ist der versteckte Ort für ihre Tagung, Konferenz oder ihre Arbeits-sitzung. Sie brauchen sich nur um die eigentlichen Tagungsordnungspunkte zu kümmern, weil wir einen schönen persönlichen Rahmen für Sie bereiten. Wir stellen Ihnen das technische Equipment, planen mit Ihnen die Agenda und sorgen in den Pausen für Kraft und Energie.



Jean Paul Saal

Großer Saal im Hotel "Zur Mühle" mit Parkettboden und unmittelbarem Zugang auf die Terrasse und in den nahen Kurpark.

Seminar

Tagungsbereich mit moderner Arbeitsatmosphäre. Direkter Zugang auf die Dachterrasse, die gerne mit genutzt werden kann.

Gemeinsam mit unserem Partner der Veranstaltungstechnik versorgen wir Sie mit umfangreicher und moderner Technik.

Rahmenprogramm

Sportlich wie z.B. beim Bogenschießen oder bei Team-Aufgaben und am Abend z.B. Barbecue am offenen Feuer



Hochzeit

Heiraten in der Lindenmühle ...ein Flirt mit Folgen!

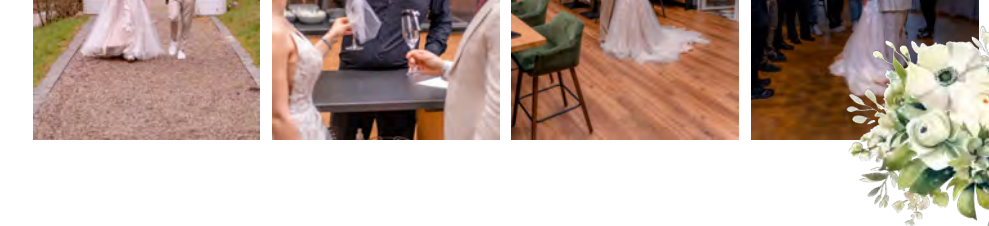
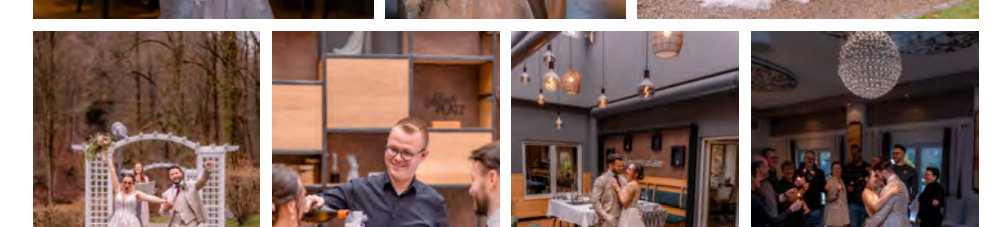
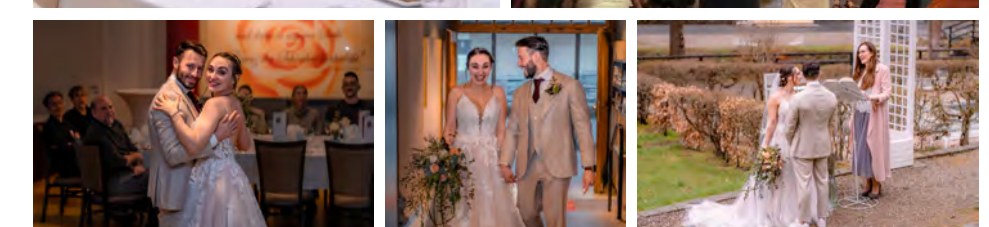
Entdecken sie die Möglichkeiten der Lindenmühle!

Ein junges, motiviertes Team plant und gestaltet mit Ihnen die Hochzeitsfeierlichkeit. Wir erarbeiten gemeinsam mit Ihnen Ihr individuelles Fest, egal ob klassisch oder extravagant.

Wählen Sie nach ihrem Geschmack und mischen Sie, wenn Sie möchten, die Stilrichtungen.

Individuell gestaltbar – Erweiterungen, die Ihre Hochzeit noch festlicher machen:

- Fingerfood, Canapees, Gourmetlöffel
- Gebundene Stuhlhussen
- Kuchenauswahl auch mit Cup-Cakes
- oder mit saisonalen Kuchensorten
- Pauschale erweitert um:
- Digestifrunde und Longdrinks
- Digestifrunde, Longdrinks und Cocktails
- Crêpesstation mit leckeren Toppings



Skurriles und Anekdoten aus 25 Jahren

Fass explodiert bei der Hochzeit

Bei einer Hochzeit in der Burgkapelle Stein wurde ein Bierfass gewünscht. Wir versprachen dies. Allerdings hat der damalige Azubi das Fass bis zur Kirche am Boden gerollt.

Das Kirchorntor ging auf, wir stachen das Fass mit einem Schlag an und das Brautpaar erlebte von Weitem eine Bierexplosion.

Wiegald Boning zu Gast in der Lindenmühle

Ein Ehepaar checkt ein. Matthias Hartl fällt sofort auf, der Name passt aber nicht zum Gast. Es war Wiegald Boning vom TV der unter anderem Namen gebucht hatte.

Wer den Komiker aus dem Fernsehen kennt, der weiß, dass er einen Weltrekord im Freibaden anstellt und jeden (!) Tag im Freigewässer schwimmt. So nahm er in der Dischnitz am Wehr ein frühes Bad und teilte es mit seinen Freunden. Der Film ging viral und war eine schöne kostenfreie Werbung.

Seniorchef erlebt Brötchendusche

Unser Seniorchef Hermann Hartl und seine vier Wirtskollegen übernahmen jahrelang das Sommerparkfest. Am Tag wurde mit den Gästen gefeiert am Abend feuchtfröhlich mit den Kollegen. Dann wollte einer ein frisch angeliefertes Brötchen mitten in der Nacht aus dem Anhängen holen und trat versehentlich auf die Kante. 1000 Brötchen fielen wie eine Dusche über ihn. Am nächsten Tag merkte keiner das Missgeschick.

Cateringwagen auf der Kreuzung

Wir hatten eine Lieferung nach Fichtelberg. Mitten auf der Kreuzung blieb das Lieferfahrzeug stecken und machte keine Anstalten mehr. Die Bevölkerung schob ihn von der Kreuzung, unser Haustechniker eilte zur Hilfe. Leerte das Fahrzeug und wir konnten dennoch schöne warme Gerichte servieren.

Wo sind die Klöße?

Bei einer der ersten Veranstaltungen im Schloss wurden noch die Speisen angeliefert. Wir waren schon bei der Ausgabe als ein Schrei durch die Mitarbeiter ging: „Wo sind die Klee!“ Sie waren noch in Bad Berneck und der riesige Topf wurde fälschlich als Tisch verwendet. Innerhalb kürzester Zeit wurde er angeliefert und die Gäste konnten den Abend genießen.

Der Künstler in der Sauna

In den Anfangsjahren gab es bereits eine Celtic Christmas Candle Light Version mit Andy Lang. Am Abend kamen die Gäste und wurde von einer wunder-vollen Candle Light Atmosphäre empfangen und mit Getränken versorgt. Der Abend konnte losgehen, aber wo war Andy? Der Saunafreund Andy hatte die Hotelsauna genutzt und scheinbar die Uhr aus den Augen verloren. Kein Problem, Andy startete rechtzeitig, aber die typischen Haare waren noch nass. Die Gäste wunderten sich, das Team amüsierte sich.

Staatsempfang mal eben umgebaut

Horst Seehofer war Ministerpräsident von Bayern und war Gastgeber eines Staatsempfangs im Schloss Thurnau. Alles war lange geplant und vorbereitet. Der große Saal strahlte. Als der Ministerpräsident eintraf, sagte er „Das ist aber schön hier, können wir das auch im Freien machen?“ Kein Problem! Wir trugen 250 Stühle, Bühne, PA-Anlage und auch die Fahnen in Windeseile ins Freie. Als Dank wurde das ganze Team in die Staatskanzlei eingeladen.

Skurde Anrufe:

„Darf man in Ihrem Schwimmbad als Meerixe schwimmen?“

Siemenserholung: „Ist die Pfefferhaxe kalorienarm?“

„Arbeite bei Ihnen diese Tatiana Hartl noch?“

„Kann ich eine vegetarische Pizza mit Schinken und Salami haben?“

„Wie wird das Wetter in vier Wochen?“

„Was sieht man im Dinner in the dark?“