

# FirmenPortrait



Der schöne Biergarten, im Sommer ein Treffpunkt für Jung und Alt!

■ (hc - uis) Das weit über die heimischen Grenzen bekannte, traditionsreiche Hotel Restaurant Lindenhof, Inhaber Thomas Jogwick, in Oelde-Lette, in der Hauptstraße 17 bietet sich immer an, wenn man nett „feiern“ oder „schlemmen“ möchte. Ob ein Geburtstag, Kommunion, Konfirmation, Jubiläum, Weihnachtessen oder gar eine Hochzeit der Anlass ist, das Haus verfügt über verschiedene große Räume, sodass mit 10 bis 150 Personen gefeiert werden kann. Auch für kleinere Anlässe bietet das gemütliche Restaurant den idealen Rahmen in einer angenehmen, gemütlichen Atmosphäre. Bei der Zusammenstellung der Speisenfolge, ob aus der umfangreichen Speisekarte oder nach individuellen Wünschen, ist der Inhaber und sein flexibles Team seinen Gästen jederzeit gerne behilflich. Für Übernachtungsgäste stehen modern ausgestattete Hotelzimmer zur Verfügung.

Das Ehepaar Annett und Thomas Jogwick kann auf eine langjährige Erfahrung in der Gastronomie zurückblicken. Thomas Jogwick erlernte den Beruf des Kochs in Leuna/Sachsen-Anhalt und seine Ehefrau Annett, die gelernte Hotelfachfrau steht ihm stets zur Seite. Sohn Martin, geboren 1988, ist zur Zeit in Berlin im Interconti Hotel tätig. Er hat seine Berufsausbildung als Hotel- und Restaurantfachmann unter Lehrzeitverkürzung mit Bravour bestanden. Der Einstieg in das elterliche Unternehmen ist in absehbarer Zeit geplant. Seit 1990 arbeitet das Ehepaar in der hiesigen Region u.a. im Hotel Johannsmann in Greffen und Gasthof Heidehof in Harsewinkel und machte sich mit den Gepflogenheiten der westfälischen Gastronomie vertraut. 1995 erfolgte dann der Sprung in die Selbstständigkeit, die Gaststätte Schlüter in Herzebrock-Clarholz wurde gepachtet. Im Jahr 2006 konnte das traditionsreiche Hotel Restaurant Lindenhof von Frau Betty Hölscher, welche über Jahrzehnte das Haus als Eigentümerin geführt hatte, käuflich erworben werden. Bei dieser Existenzgründung wurde Fam. Jogwick tatkräftig durch das Steuerbüro Christoph Paul aus Herzebrock-Clarholz unterstützt.

Es war und ist das Ziel des Ehepaares Jogwick den guten Ruf des Hauses zu erhalten und die Tradition, welche seit über 100 Jahren besteht, fortzusetzen. Sowohl das gute, deftige westfälische Essen, als auch Gerichte für den verwöhnten Gaumen, bietet der gelernte Koch seinen Gästen im gemütlichen Traditionsrestaurant an. Für alle Feierlichkeiten macht Thomas Jogwick spezielle

Angebote, wie z. B. bei einer Hochzeitsfeier für 150 Personen in dem stilvoll dekorierten Saal ein „All inklusive Preis“ - Angebot. Dieses besondere Angebot beinhaltet einen Sektempfang, ein Buffet beginnend mit einer kräftigen Suppe, einen Hauptgang mit drei Fleischsorten nach Wahl, verschiedene Beilagen sowie eine saisonal aktuelle Salatauswahl, ein leckeres Dessertbuffet, ein Käsebrett und anschließend duftenden Kaffee. An Getränken werden ausgesuchte Hausweine, Biere und Softgetränke (Spirituosen nach Absprache) gereicht. Über saisonale Leckereien können sich die Gäste zu jeder Jahreszeit erfreuen, wie z.B. feinste Spargel- oder Matjesgerichte und in der Herbstzeit stehen Wild- und Pfifferlingsspezialitäten im Mittelpunkt, die sehr zu empfehlen sind. „Wichtig ist immer die Qualität und Frische aller Zutaten für das saisonal wechselnde Angebot der Küche. Der Gast soll sich wohlfühlen und genießen und dies zu fairen Preisen“, erklärt der engagierte Koch.

Empfehlenswert für die Gäste ist auch die große Schnitzelkarte mit über 25 verschiedenen köstlichen Variationen, sehr lecker und aromatisch. Seit Jahren ist schon besonders beliebt der sonn-tägliche, reichhaltige Frühstücks-Brunch in der Zeit von 9.30 bis 14.00 Uhr zum Preis von 14,50 Euro. Dieser Brunch beinhaltet: Fisch- und Wurstspezialitäten, frisches Obst, Rindfleischsuppe, Schnitzel und Dessert. Den Brunch kann man auch ab 10 Personen an jedem anderen Wochentag zum gleichen Preis für jeglichen Anlass erhalten. Ebenfalls sonntags können die Gäste ein Mittagsmenü - Suppe, Hauptgang und Nachtisch - zum Preis von 11,50 Euro genießen. Das Restaurant ist dienstags bis samstags ab 16.30 Uhr und sonntags ab 10.00 Uhr geöffnet. Es werden immer wieder spezielle Events veranstaltet, ob es in der Karnevalszeit die Feier des Gesangsvereines Lette, der Kinderkarneval am Sonntagnachmittag, die Weiberfastnachtsparty, die Schlagerparty als Tanz in den Mai oder die Kegelparty ist. Dieses umfangreiche Programm findet jährlich statt, denn man feiert gerne im Lindenhof.

An den ersten und zweiten Weihnachtsfeiertagen werden Mittagsmenüs angeboten, welche einige Tage vorher ausgesucht werden können, damit es keine lange Wartezeiten gibt. Da die Gäste das Menü in Ruhe genießen sollen, gibt es keine zweite Tischvergabe. Reservierungen für die Vorweihnachtszeit sowie für die Festtage werden gerne entgegengenommen. Zum krönenden Jah-



Das Team des Hotel Restaurant Lindenhof



Das Ehepaar Thomas und Annett Jogwick

# Hotel Restaurant Lindenhof



resabschluss erwartet die Gäste eine Silvesterparty mit tollen Spezialitäten und einem warmen und kalten Superbuffet zum „All inklusive Preis“. „Es kann bis in die frühen Morgenstunden gefeiert und getanzt werden“, betont Annett Jogwick.

Im Sommer lädt ein schöner großer Biergarten in ruhiger Atmosphäre mit Blick in den Garten zum Verweilen ein. Ab diesem Jahr beteiligt sich der Lindenhof im Gutscheine-Heft „Royal Dining“ an der Aktion 2 mal Essen, nur 1 mal bezahlen. Für Kegelfreunde stehen zwei Kegelbahnen zur Verfügung.

Das Hotel Lindenhof wurde im Trend der heutigen Zeit renoviert und die modernen Hotelzimmer wurden mit Liebe zum Detail ausgestattet und

jedes bietet ein besonderes Ambiente. „Die Hotelgäste sollen sich so wohl wie zu Hause fühlen“, erklärt Annett Jogwick. Ein ganz besonderes Highlight ist das Wochenendangebot für Hotelgäste zum Preis von 99,- Euro für 2 Personen, in diesem Preis ist folgender Leistungsumfang enthalten: Übernachtung von Samstag auf Sonntag im Doppelzimmer, Samstagabend 3-Gang Menü-Suppe oder Vorspeise nach Wahl, Räuberplatte und Dessert (Getränke exklusive) -, sonntags: Teilnahme am Frühstücksbuffet. Sowohl alle Gerichte oder aber ein Buffet können auf Wunsch auch außer Haus geliefert werden. Mit freundlichem Service und guter Küche möchte Sie das Ehepaar Jogwick und das Team vom breiten Leistungsspektrum überzeugen und heißt Sie gerne im gemütlichen Restaurant Lindenhof in Lette willkommen. □

## Hotel Restaurant Lindenhof

Inhaber Thomas Jogwick  
Hauptstraße 17  
59302 Oelde - Lette

Telefon 05245/ 860-10  
[www.hotel-lindenhof-lette.de](http://www.hotel-lindenhof-lette.de)

## Öffnungszeiten:

Montag: Ruhetag  
Dienstag - Samstag: ab 16.30 Uhr  
Sonntag: ab 10.00 - 14.00 Uhr und  
ab 17.00 Uhr

## Hotel Lindenhof

Inhaber Thomas Jogwick

### Schnitzeljagd-Buffet

Jeden Donnerstag von 18.00 – 21.00 Uhr  
pro Person 9,90 €

Um Anmeldung wird gebeten.

### Saalfeiern zum All-Inklusiv-Preis

Infos bei uns im Hause

### Frühstücksbrunch

Jeden Sonntag, pro Person 14,50 €

Um Anmeldung wird gebeten.

### jeden Sonntag

3-Gang-Mittagsmenü, pro Person 11,90 €

Restaurant · Saal · Kegelbahn · Biergarten

montags Ruhetag

Hauptstraße 17 · 59302 Oelde-Lette · Telefon 0 52 45 / 860 - 10

[www.hotel-lindenhof-lette.de](http://www.hotel-lindenhof-lette.de)

