



Wir konnten unsere Gäste in den letzten Jahren immer wieder mit unseren ausgefallenen Ideen und mit Zuverlässigkeit überzeugen. So machen wir weiter!

2011 ist für uns ein besonderes Jahr! 10 Jahre Liedberger Landgasthaus!

Und nun kommen Sie!

SIE kochen vor Kreativität!!

SIE sind verrückt

- ≡ nach hochwertigen Produkten
- ≡ nach Erfolg
- ≡ nach einem sicheren und angenehmen Umfeld

dann bringen SIE Ihre Kreativität auf unsere Teller!

Wir, die "Verrückten" vom Liedberger Landgasthaus sind seit 10 Jahren tätig und suchen zur Erweiterung des Teams ab sofort **einen** ambitionierten und kreativen



Demi Chef de Partie Gardemanger oder Jungkoch/köchin
der mitmacht und unsere Ziele mit uns erreichen will.

Frische Küche, keine Convenience Produkte (Ausnahme TK Gemüse). Wir setzen auf regionale, frische deutsche Küche mit mediterranen Einflüssen - 60 Kräuter im eigenen Kräutergarten; Walnüsse für schwarze Walnüsse, sowie Maronen, rote Pfirsiche im eigenen Garten; Partner und Zulieferer, die auf Wunsch für uns produzieren (zum Beispiel gelbe Beete, spezielle kleine Kartoffeln, Ziegenfrischkäse und Zicklein etc.)

Wir suchen engagierte und ehrgeizige Köche oder Köchinnen mit Berufserfahrung in der Bankett- und á la carte Küche.

Bewerben Sie sich schriftlich/persönlich bei uns im



Liedberger Landgasthaus