

1856 – 2016 | 160 Jahre



KASTENS HOTEL LUISENHOF



Festtags-Specials

Genießen Sie bei uns die Adventszeit,
Weihnachten und Silvester.



Sehr verehrte Gäste,

verwöhnen Sie Ihre Familie und Freunde mit
Kulinarik und Genuss. Es erwarten Sie wunderbare
Festtagsmenüs in entspannter Atmosphäre.
Auch in diesem Jahr werden wir unser
MARY's Restaurant Heiligabend für Sie öffnen.

Zum Jahreswechsel erwartet Sie ein unterhaltsamer
und abwechslungsreicher Silvesterabend. Starten Sie
mit uns ins neue Jahr!

Bitte denken Sie an eine rechtzeitige Reservierung.

Unser Bankett-Team steht Ihnen bei Fragen
und Reservierungswünschen gerne unter Telefon:
0511/30 44-814 oder -815 zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Sie!



Michael Rupp
Direktor



27. November, 4. und 11. Dezember 2016

Champagner-Brunch



Genießen Sie an drei Advents-
sonntagen jeweils von 11.30 Uhr
bis 14.00 Uhr weihnachtliche Köstlich-
keiten vom Buffet inkl. Champagner,
alkoholfreien Getränken und Kaffee
so viel Sie mögen.

Tauchen Sie in eine vorweihnachtliche
Atmosphäre ein und entspannen
Sie mit Ihrer Familie und Freunden
bei stimmungsvoller Pianomusik.

79,00 € pro Person

– Anmeldung erforderlich –

Am Freitag, 11. November 2016

Gänse-Menü





Geräucherte Gänsebrust,
Pistazie, Aprikose,
Cumberlandsauce

Consommé von der Gans,
Pilzravioli

Brust und Keule von der Gans,
Orangenjus, Maronen, Bratapfel,
Apfel-Rotkohl, Brüsseler Sprossen,
Kartoffelklöße

Mandarinenparfait,
Schokoladenlocken,
Lebkuchen-Hippengebäck

54,00 € pro Person
ohne Vorspeise

64,00 € pro Person
mit Vorspeise

– Anmeldung erforderlich –



Samstag, 24. Dezember 2016, 18.00 bis 21.00 Uhr

Heiligabend



½ Hummer – warm,
Kokos, roter Curry, Gemüse

Rinderpunch,
Ochsenschwanzravioli



Seezungenroulade,
Trüffelrisotto

Rosa gebratener Rehrücken,
Pumpnickelsauce,
Rosenkohlblätter,
Kürbispralinen

Gebackene Eispraline,
Schokoladen-Cannelloni,
Rumtopf-Petit Fours

139,00 € pro Person
inkl. korrespondierender Weine,
Wasser, Kaffee

– Anmeldung erforderlich –



25. Dezember 2016,
12.00 bis 14.00 Uhr und 18.00 bis 21.00 Uhr

Festtagsmenüs

Vorspeise

Nage von Jakobsmuscheln,
Krebsschwänze, Austern,
Beurre blanc, Limone

17,50 € pro Person

Suppe

Getrübte Kartoffelsuppe
oder
Wildessenz mit Ravioli

Menü 1

Lamm Karree – rosa gebraten –,
Café de Paris Sauce,
Ochsenherztomate, Blattspinat, geschmorter Lauch,
Steinpilzkartoffeln

47,50 € pro Person



26. Dezember 2016,
12.00 bis 14.00 Uhr, abends geschlossen



Menü 2

Steinbuttfilet,
Frikassee von Gurke, Kohlrabi, Fenchel,
Dillsauce,
Kartoffelnocken

49,50 € pro Person

Menü 3

Rehrücken und Keule,
Rotweinreduktion, Wirsingstrudel,
gebackene Birne, Fourme d'Ambert,
Moosbeerenkompott, Kürbispralinen

53,50 € pro Person

Menü 4

Brust und Keule von der Gans,
Orangenjus, gefüllter Apfel, Rot- und Rosenkohl,
Kartoffelklöße

54,00 € pro Person

Dessert

Weißes Zimtparfait,
Feige mit Cassis,
Plumpudding

– Anmeldung erforderlich –



Am 31. Dezember, um 19.00 Uhr

Silvester 2016

Zu Beginn des Abends begrüßen wir Sie mit einem Aperitif in der Hotellobby. Danach lassen Sie sich mit einem 5-Gänge-Menü unseres Küchenteams verwöhnen. An unserer gemütlichen Bar können Sie den Jahreswechsel mit leckeren Longdrinks und Cocktails ausklingen lassen. Für die musikalische Unterhaltung sorgt die fantastische Liveband UNIQUE aus Hannover. Starten Sie mit uns in ein glückliches neues Jahr 2017! Unser Serviceteam freut sich auf einen stimmungsvollen Abend mit Ihnen!

195,00 € pro Person
inkl. korrespondierender Weine, Wasser, Kaffee

– Anmeldung erforderlich –

Silvester-Menü

Amuse Bouche,
Gänsebratleberterrinen mit Sanddorn,
Calvadosapfel, Feldsalat, Gewürzwaffel

Krustentierbouillon,
Kalbsbries-Ravioli, gegrillte Langustine

Konfiertes Kabeljaufilet und Jakobsmuschel,
Hibiskusblütensauce,
Safran-Fenchel, Erbsenpüree und Tomate

Geeister Crémant

Gebratener Hirschrücken, Trüffeljus, Nashi-Birne,
Schwarzwurzeln und Serviettenknödelscheiben

Schokoladen-Moelleux,
Sauternes-Feigen-Gewürz-Gelee,
Glühweinbirne, weißes Zimteis

Berliner, Feingebäck und Pralinen, Mokka





Zimmerpreise

31.12.2016 – 01.01.2017

Einzelzimmer inkl. Frühstück:

94,00 – 124,00 €

Doppelzimmer inkl. Frühstück:

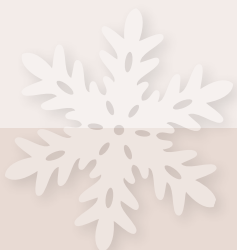
114,00 – 144,00 €

Suiten auf Anfrage

1856 – 2016 | 160 Jahre



KASTENS HOTEL LUISENHOF



Luisenstraße 1-3
30159 Hannover
Telefon: +49 (0)511/30 44-0
Fax: +49 (0)511/30 44-807
info@kastens-luisenhof.de
www.kastens-luisenhof.de