



KASTENS HOTEL LUISEHOF



Festtags-Specials

Genießen Sie bei uns die Adventszeit,
Weihnachten und Silvester.



9. und 16. Dezember 2018, 11.30 bis 14.00 Uhr

Champagner-Brunch

Sehr verehrte Gäste,

das Jahr neigt sich langsam dem Ende zu und die Weihnachtstage stehen vor der Tür. Lassen Sie sich in dieser wunderschönen Jahreszeit von uns verwöhnen. Entdecken Sie mit Ihren Liebsten unsere ausgewählten Festtagsmenüs und entspannen Sie sich in der gemütlichen Atmosphäre unseres Hauses.

Erleben Sie mit uns zum Jahreswechsel einen genussvollen Abend.

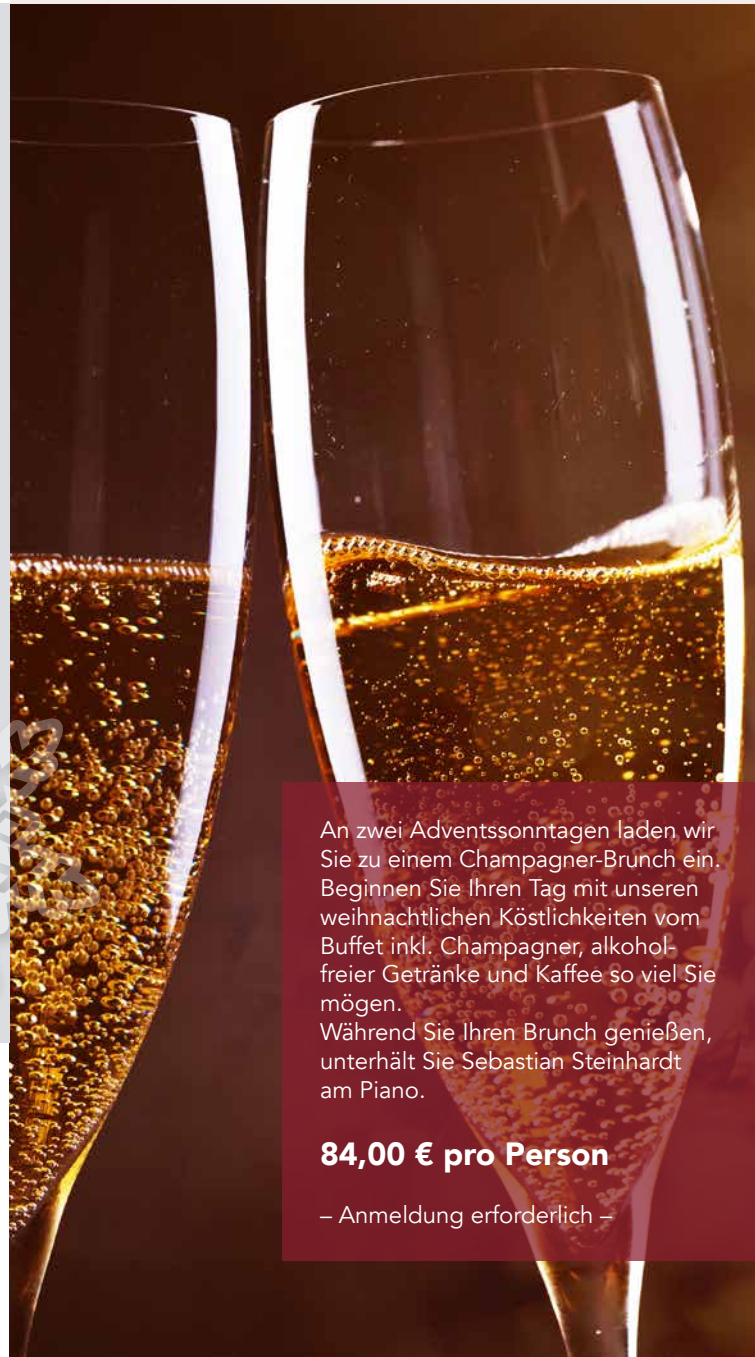
Bitte denken Sie an eine rechtzeitige Reservierung.

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

Wir freuen uns auf Sie!



Michael Rupp
Direktor



An zwei Adventssonntagen laden wir Sie zu einem Champagner-Brunch ein. Beginnen Sie Ihren Tag mit unseren weihnachtlichen Köstlichkeiten vom Buffet inkl. Champagner, alkoholfreier Getränke und Kaffee so viel Sie mögen.

Während Sie Ihren Brunch genießen, unterhält Sie Sebastian Steinhardt am Piano.

84,00 € pro Person

– Anmeldung erforderlich –

Am Sonntag, 11. November 2018

Gänse-Menü



Dreierlei von der Gans,
Bratleberparfait im Pumpernickelmantel,
gebackener Strudel,
Quitten-Berberitzen-Chutney,
Praline mit Johannisbeergelee

Getrüffelte Essenz von der Gans,
winterliche Gemüseeinlage,
Ravioli

Gänsebraten - Brust und Keule -,
Orangenjus,
Rotkohl, glasierter Rosenkohl,
Maronen in Karamell,
Marzipanbratapfel, Kartoffelknödel

Amarula Crème Brûlée,
Maronen-Mascarponeeis,
Rumtopf Früchte, Pistazienerde

59,00 € pro Person
ohne Vorspeise

69,00 € pro Person
mit Vorspeise

– Anmeldung erforderlich –



Am Montag, 24. Dezember 2018, 18.00 bis 21.00 Uhr

Heiligabend



Hirschkalbspastete,
Aprikosen-Mandelchutney,
eingelegte Steinpilze, feiner Frisée

Halber Hummer,
Kokos-Mango-Risotto,
Korianderschaum

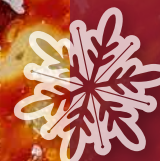
Cassis-Feigensorbet

Duett von Fasan- und
Wildtaubenbrust im Wirsingblatt,
Verjus-Sauce,
Weintraubenragout,
Kürbiskompott,
Schwarzwurzelgemüse,
Süßkartoffel-Baumkuchen

Birnen-Walnusstudel,
Sabayon, Bratapfeleis, Granatapfel

159,00 € pro Person
inkl. korrespondierender Weine,
Wasser, Kaffee

– Anmeldung erforderlich –



Am Dienstag, 25. Dezember 2018,
12.00 bis 14.00 Uhr und 18.00 bis 21.00 Uhr

Festtagsmenüs

Vorspeise

Variation von der Gänseleber,
Wildkräuter, eingelegte Zwetschgen,
Rumtopfreduktion, Brioche

17,50 € pro Person

Suppe

Schwarzfederhuhn-Essenz,
Ravioli, blättriges Gemüse, Trüffelklößchen
oder
Legierte Krustentiersuppe,
sautierte Nordseekrabben, Cognac-Crème

Menü 1

Brust und Keule von der Gans,
Orangenjus, Rotkohl, Rosenkohl,
gefüllter Apfel mit Maronen, Kartoffelklöße

54,00 € pro Person

Menü 2

Rehrücken aus dem Springer Forst,
Pumpnickel-Jus, Moosbeerentarte,
geschmorter Wirsing, Mohn-Schupfnudeln

48,00 € pro Person

Menü 3

Sous vide gegartes Kalbsfilet,
Morchelrahmsauce, karamellierte Perlzwiebeln,
Rosenkohlblätter,
gebackene Kartoffelkrapfen

52,50 € pro Person

Menü 4

Soufflierte Schnitte von
schottischem Lachs und Havelzander,
Safranreduktion, Gurkenspaghetti, Rote Bete-Kartoffeln

49,50 € pro Person

Dessert

Schokoladen-Eierlikörschnitte,
flambierte Mandarinenfilets,
Glühwein-Parfait

– Anmeldung erforderlich –



Am Montag, 31. Dezember 2018,
19.00 bis 23.00 Uhr

Silvester 2018

Dieses Jahr begrüßen wir Sie im MARY's Restaurant mit einem leckeren Aperitif. Danach verwöhnt Sie unser Küchenteam mit einem exklusiven 6-Gänge-Menü. Erleben Sie kulinarische Highlights und lauschen Sie der Pianomusik von Sebastian Steinhardt.

Wir freuen uns auf einen schönen Abend mit Ihnen!

159,00 € pro Person
inkl. korrespondierender Weine, Wasser, Kaffee

– Anmeldung erforderlich –

Silvester-Menü

Hummermedaillon,
gegrillte Jakobsmuschel,
Mango, gestockte Kokosmilch

Gänseleberdomino,
karamellierte Kirschen,
grüner Pfeffer, Kakao

Duett von Heilbutt und Lachs,
Imperial Kaviar,
Frankfurter Grüne Sauce

Litschi-Yuzu-Sorbet

Rosa gebratener Hirschkalbsrücken,
Blaubeerjus, Kürbiskompott,
Schwarzwurzeln,
Kartoffel-Wirsing-Roulade

Weißer Schokoladenschnitte,
kandierte Veilchen, Rumtopfeis, Biskuit



Zimmerpreise

in Verbindung mit dem
Silvestermenü
30.12.2018 – 02.01.2019

Einzelzimmer inkl. Frühstück:

99,00 – 129,00 €

Doppelzimmer inkl. Frühstück:

124,00 – 184,00 €

Suiten auf Anfrage



KASTENS HOTEL LUISENHOF



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