

Kulinarisches von Mai bis August
Gaumenfreuden



MARY'S
RESTAURANT





M. Brodowy „Bis es euch gefällt“

am Donnerstag, 20.06.2019,

Einlass 19.00 Uhr, Beginn 19.45 Uhr

Matthias Brodowy führt den Zuschauer zurück in die Zeit des käferorangenen Wählscheibentelefon, als er im Blockflötenensemble ganze Seniorenheime tyrannisierte und vieles mehr. Eine temporeiche One-man-show, Texte und Töne in Laut und in Leise, Klassiker und Aktuelles. Beste Unterhaltung begleitet von einem Drei-Gänge-Menü.

Karten für die Veranstaltung sind an der Rezeption erhältlich.
Bei Rückfragen rufen Sie uns einfach unter 0511 30 44 - 814 an.

79,00 € pro Person
inkl. Aperitif, Menü

Magischer Abend

am Freitag, 13.09.2019,

Einlass 19.00 Uhr, Beginn 19.30 Uhr

Das Zauberduo Golden Ace versteht es, auf unglaubliche Weise Zauberkunst der alten Schule neu zu beleben. Besuchen Sie unseren Magischen Abend inkl. eines Drei-Gänge-Menüs. Erleben Sie Alexander Hunte und Martin Köster von Golden Ace im Kastens Hotel Luisenhof – ein Abend zum Lachen, Nachdenken und Staunen, während die Magier am Rad der Zeit drehen.

Karten für die Veranstaltung sind an der Rezeption erhältlich.
Bei Rückfragen rufen Sie uns einfach unter 0511 30 44 - 814 an.

79,00 € pro Person
inkl. Aperitif, Menü und Kaffeespezialitäten



Kulinarische Hausführungen

am Sonntag, 25.08.2019,

um 11.30 / 12.00 / 12.30 / 13.00 Uhr

Lernen Sie das Kastens Hotel Luisenhof auf eine ganz besondere Art kennen. Während einer umfangreichen Führung durch das Traditionshaus erhalten Sie spannende Einblicke hinter die Kulissen. Tauchen Sie in die Geschichte des Fünf-Sterne-Superior Hotels ein und genießen Sie an verschiedenen Stationen, wie dem Weinkeller und der Küche, köstliche Fingerfood-Variationen.

Dauer je Führung ca. 2 Stunden.

Kartenvorverkauf an der Rezeption im Kastens Hotel Luisenhof.

25,00 € pro Person



Menü des Monats
Mai

Délice von
weißem und grünem Spargel,
Kurkuma-Crème,
Rotgarnele im Lardomantel

...

Rahmsüppchen
von Kefir und Bärlauch,
pochiertes Wachtelei

...

Duett vom Maibock
-rosa gebratener Rücken und
Ragout von der Keule-,
weiße Rübchen, Süßkartoffelstampf

...

Crème Brûlée,
marinierte Erdbeeren,
Holunderblütensorbet

Menü des Monats
Juni

Carpaccio
vom hausgebeizten Saibling,
Sommertrüffel, Wildkräuter,
gegrillte Avocado

...

Pfifferlingscrèmesuppe,
gebackene Kaninchenkeule,
Schalottenkompott

...

Karree vom Salzwiesenlamm,
grüne Sauce,
Birnen, Bohnen, Speck,
Selleriepüree

...

Weinbergpfirsichküchlein,
Baiser

Menü des Monats
Juli

Dreierlei Sylter Royal
-gebacken, Apfel-Ingwer, natur-,
Chesterbrot und Zitrone

...

Rührei vom Grünleger,
Imperial Kaviar

...

Frikassee vom Stubenküken,
Steinpilze,
geschäumtes Dörrobst,
Ringelbete, Kerbelrisotto

...

Limonentarte,
Absinthparfait,
Himbeerespuma

Menü des Monats
August

Vitello und
gebratene Thunfischpraline,
Kapern-Apfel,
Tomaten-Basilikumpesto

...

Mango-Currysuppe,
gebratene Jakobsmuschel

...

Rosa gebratenes Kalbsfilet,
Verjus, Artischockencreme,
Blattspinat, Safranpolenta

...

Heidelbeer-Joghurtschnitte,
kandierte Veilchen,
Sauerrahmeis

Menü des Monats 56,00 € pro Person



MARY'S
RESTAURANT

Save the date!

Mentalist Dinner mit Mark T. Hofmann am Freitag, 25.10.2019 um 19.00 Uhr, inkl. Aperitif und Vier-Gänge-Menü.

79,00 € pro Person

Unterstützen Sie uns!

Leisten Sie Ihren Beitrag zum nachhaltigen und ökologischen Versand unserer Gaumenfreuden und erhalten Sie künftig per E-Mail alle Veranstaltungsinformationen. Kontaktieren Sie uns unter 0511 30 44 -724 und wir melden Sie gerne für unseren Newsletter an.

Vielen herzlichen Dank für Ihre Unterstützung.

Michael Rupp,
Direktion

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'M. Rupp', is written over a faint, large floral watermark in the background.



KASTENS HOTEL LUISENHOF



Luisenstraße 1-3
30159 Hannover
Telefon 0511 30 44-0
info@kastens-luisenhof.de
www.kastens-luisenhof.de

**Reservierungen unter
0511 30 44-814**

Sie möchten regelmäßig von uns
Post erhalten oder sich abmelden?
Telefon 0511 30 44-724



DIALOGPOST

Ein Service der Deutschen Post