



KASTENS HOTEL LUISEHOF



Festtags-Specials

Genießen Sie bei uns die Adventszeit,
Weihnachten und Silvester.



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 genießen Sie die gemütliche 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



Am Montag, 11. November 2019

Gänse-Menü



Délice von der Gänsebratleber,
Pontack Sauce, Quittenconfit,
Feldsalat, Brioche

Getrüffelte Essenz von der Gans,
Gemüsejulienne, Maronenflädle,
Fleuron

Gänsebraten – Brust und Keule –,
Beifußjus, Rotkohl, glasierter Rosenkohl,
Maronen in Karamell,
Marzipanbratapfel, Kartoffelklöße

Gefüllter Schokoladenziegel,
Biskuit, Marzipan, Rumtopf Früchte,
Birkenstrudel, Honig-Eis
aus hoteleigener Bienenhaltung

59,00 € pro Person
ohne Vorspeise

69,00 € pro Person
mit Vorspeise

– Anmeldung erforderlich –



Am Dienstag, 24. Dezember 2019, 18.00 bis 21.00 Uhr

Heiligabend





Pastrami von der Barbarie Ente,
Petersilienwurzel-Crème,
Balsamico-Linsen,
schwarze Nüsse, Feldsalat

Pochierte Seezungenroulade,
Hummerrisotto, Trüffelschaum

Johannisbeersorbet

Zweierlei vom Reh
– Rücken mit Wachholderkruste
und geschmorte Keule –
Brombeerjus, Gewürzbirne,
Kürbiskompott,
glasierte Rosenkohlblätter,
Haselnusswaffeln

Baileys-Crème brûlée,
gebackene Cassis-Feige,
Sauerrahmeis

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

– Anmeldung erforderlich –



Am Mittwoch, 25. Dezember 2019,
12.00 bis 14.00 Uhr und 18.00 bis 21.00 Uhr

Festtagsmenüs

Vorspeise

Parfait von der Entenleber,
Wasserkresse, eingelegte Pfefferkirschen,
Portweinreduktion,
gegrillte Brioche, feiner Frisée

17,50 € pro Person

Suppe

Essenz von der Wachtel
pochiertes Ei, Gemüsekonfetti, Trüffelklößchen
oder

Legiertes Hummersüppchen,
Cognacschaum, Hummergratin

Menü 1

Mit schottischem Lachs souffierte Heilbuttschnitte,
Petersilienreduktion, Fenchelgemüse,
Rote Bete-Kartoffelstampf

52,00 € pro Person





Menü 2

Rosa gebratener Hirschkalbsrücken
aus dem Springer Forst,
Blaubeerjus, gebackene Cranberrytarte,
geschmorter Spitzkohl, Kartoffel-Kürbispraline

54,00 € pro Person

Menü 3

Rosa gebratene Tranche vom Dry Aged Kalbsrücken,
Morchelrahmsauce, Wirsinggemüse,
Rosenkohlblätter, gebratene Polenta

56,00 € pro Person

Menü 4

Brust und Keule von der Oldenburger Freilandgans,
Orangenjus, Rot- und Rosenkohl,
gefüllter Apfel mit Maronen, Kartoffelklöße

59,00 € pro Person

Dessert

Schokoladen-Eierlikörschnitte,
eingelegte Pflaumen und Glühwein-Parfait

– Anmeldung erforderlich –



Am Dienstag, 31. Dezember 2019,
19.00 bis 23.00 Uhr

Silvester 2019

Dieses Jahr begrüßen wir Sie im
MARY's Restaurant mit einem prickelnden 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

Chartreuse von der Gänseleber,
gepfefferte Aprikosen,
Erdnuss-Crumble, Nüsslissalat

Dreierlei vom Hummer
– geschäumte Bisque,
geflammt mit Mangosalat,
Sülze mit Kohlrabi-Vanillecrème –

Gebratene Tranche vom wilden Steinbutt,
Imperial Kaviar, Safranfenchel,
Frankfurter Grüne Sauce

Blutorangensorbet

Rosa gebratener Rehrücken,
Himbeer-Balsamico-Jus, Hokkaidokürbis,
Wirsingköpfchen,
gebackenes Kartoffeldomino

Duett von karamellisierter und dunkler
Valrhona Schokolade,
kandierte Rosenblüten,
Rumtpfeis, Biskuits





Zimmerpreise

in Verbindung mit dem
Silvestermenü

30.12.2019 – 02.01.2020

Einzelzimmer inkl. Frühstück:

99,00 – 129,00 €

Doppelzimmer inkl. Frühstück:

124,00 – 184,00 €

Suiten auf Anfrage



Ihre Weihnachtsfeier im Weinkeller.

Von rustikal bis edel,
mit Menü oder kaltem Buffet –
wählen Sie aus unseren Eventideen
den für Sie passenden Rahmen.

Erleben Sie mit 10 bis 18 Gästen
im urigen Weinkeller,
mitten im Herzen Hannovers,
einen einzigartigen Abend in
gemütlicher Atmosphäre.

ab 89,00 € pro Person

– Anmeldung erforderlich –

Richten Sie Ihre Anfrage
gern an unser Bankett-Team
unter 0511 30 44-814
oder per E-Mail an
bankett@kastens-luisenhof.de







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