



KASTENS HOTEL LUISENHOF



Festtags-Specials

Genießen Sie bei uns die Adventszeit,
Weihnachten und Silvester.



Am Mittwoch, 11. November 2020

Gänse-Menü

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



Zweierlei von der Gans
- Domino von der Bratleber,
Pistazien, Johannisbeere -
- Gebackener Wan Tan,
Birnen-Rosinen-Chutney,
Frisée, Granatapfeldressing -

Getrüffelte Gänseessenz,
winterliches Gemüse, Royal,
Steinpilzravioli, Fleuron

Brust und Keule von der Gans,
Orangenjus, Rotkohl, glasierter
Rosenkohl, Maronen in Karamell,
Marzipanbratapfel, Kartoffelklöße

Dos Mas Nuss Creme brûlée,
Maronen-Honigeis, Rumtopf Früchte,
Hippengebäck

3-Gänge-Menü inkl. Suppe
64,00 € pro Person

4-Gänge-Menü inkl. Vorspeise
74,00 € pro Person

- Anmeldung erforderlich -

Am Donnerstag, 24. Dezember 2020, 18.00 bis 21.00 Uhr

Heiligabend



Amuse Bouche

Hausgeräucherte Gänsebrust,
Quittenkompott, karamellierte
Walnüsse, Cassis-Terrine, Frisée

½ Hummer Thermidor,
Erbсенrisotto, Nussbutter-schaum

Gwanipa-Melonen-Sorbet

Rosa gebratener Hirschkalbsrücken
mit Spekulatiuskruste und
geschmorte Keule,
Blaubeerjus, Wirsinggemüse,
Pastinakencrème,
getrüffelte Mandelbällchen

Gebrauntes Mandel-Honigeis,
eingelegte Kumquats,
Rumtopfrüchte

169,00 € pro Person
inkl. korrespondierender Weine,
Wasser, Kaffee

– Anmeldung erforderlich –



Am Freitag, 25. Dezember 2020,
12.00 bis 14.00 Uhr und 18.00 bis 21.00 Uhr

Festtagsmenüs

Vorspeise

Domino von der Gänseleber,
Aprikosenkompott, Sherry-Kirschen,
Feldsalat, Brioche

17,50 € pro Person

Suppe

Beeftea,
Rinderfiletstreifen, Gemüsekonfetti, Markklößchen
oder

Legiertes Hummersüppchen,
Cognacschaum, Hummergratin

Menü 1

Rosa gebratenes Kalbsfilet,
Rahmmorcheln, glasierte Spitzkohlköpfchen,
Rübchengemüse, Trüffelpolenta

57,00 € pro Person

Menü 2

– Aus dem Springer Forst –
Rosa gebratener Rehrücken und Ragout aus der Schulter,
Preiselbeer-Jus, winterliches Feldgemüse,
Kartoffelbaumkuchen mit Haselnusstopping

59,00 € pro Person

Menü 3

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

61,00 € pro Person

Menü 4

Gefüllte Seezungenroulade, Flusskrebse,
Beurre blanc, Winterspinat, Kartoffelmousseline

62,00 € pro Person

Dessert

Pralinenparfait im Baumkuchenmantel,
ingelegte Zwetschen, Zimt-Zabaione

– Anmeldung erforderlich –



Am Donnerstag, 31. Dezember 2020,
19.00 bis 23.00 Uhr

Silvester 2020

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!

169,00 € pro Person
inkl. korrespondierender Weine, Wasser, Kaffee

– Anmeldung erforderlich –

Silvester-Menü

Pastete vom Hirschkalb,
Pistazien-Pesto, Birnen-Chutney,
Himbeerperlen, Feldsalat

– Surf and Turf –

Kalbtatar, Jakobsmuschel,
Passe Pierre, Imperial Kaviar

Soufflierte Tranche vom Steinbutt,
Hummerisotto, grüner Spargel, Safranschaum

Gin Tonic Sorbet

Zweierlei vom Weiderind
- gebratenes Filet und geschmorte Backe -
Morchel-Jus, Rosenkohl, Kürbisgemüse,
Fondant Kartoffeln

Weißer Valrhona Schokoladen-Chartreuse
im Biskuitmantel,
Mango-Eis, Kakaoerde, kandierte Veilchen

Zimmerpreise

in Verbindung mit dem
Silvestermenü
30.12.2020 – 02.01.2021

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



Menü des Monats

Oktober

Wintermenü

November & Dezember

Hausgebeizte Fjordforelle,
Salzitrone, Brunnenkresse,
Buchweizen-Blini, Kaviar

Essenz vom Wildfasan
mit Crépinette,
Traubenragout,
Wonnekraut

Trocken gereiftes Kalbsfilet,
Pfifferlingsragout,
fermentiertes Gartengemüse,
Kartoffel-Lauch-Soufflé

Lüttje Lage „mal anders“
(Malzcreme, Bierschaum-
espuma, Weizen-Cracker,
Hopfenschnee, Kornsorbet)

59,00 € pro Person

– Anmeldung erforderlich –

Pastrami vom Schwarzwild,
Pumpnickelcrème,
Blaubeer-Chutney, Feldsalat,
Kartoffel-Speck-Dressing

Cappuccino von der
Edelkastanie, langer Pfeffer,
Zimtblüte, Cranberry

Geschmorte Brust und Keule
von der Barbarieente,
Blutorangensauce,
Rosenkohlblätter, Apfel-Rotkohl,
Kartoffelklöße

Bratapfelparfait
mit Walnuss-Crumble
und Zabaione

**3-Gänge-Menü inkl. Suppe
52,00 € pro Person**

**4-Gänge-Menü inkl. Vorspeise
64,00 € pro Person**

– Anmeldung erforderlich –





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