

*Ihr Zuhause in Hannover.
Your home in Hanover.*



KASTENS HOTEL LUISENHOF



Buffet 1

Vorspeisen

Pasteten und Terrinen vom heimischen Wild, Pontacksauce
Pastrami von der Barbarieente, Cumberland sauce, geröstete Brioche
Graved- und gestremelter Lachs, Dill- Senf-Sauce, Meerrettichterrine
Ofenfrisches Brot und Butter

Warme Gerichte vom Buffet

Sous Vide gegartes Roastbeef, Sauce Bearnaise,
Geschmorte Ente, Orangensauce,
Pochierter Winterkabeljau,

Als Beilage reichen wir

Marktgemüse, Kürbisgemüse, glasierten Spitzkohl,
gebratene Kartoffelplätzchen
Maronen-Kartoffelstampf, hausgemachte Tagliatelle

Zum Abschluss

Winterliche Desserts aus der Pâtisserie

€ 66,00



*Ihr Zuhause in Hannover.
Your home in Hanover.*



KASTENS HOTEL LUISEHOF



Buffet 2

Vorspeisen

Rehschinken, Waldorfsalat, schwarze Nüsse

Rauchlachstatar und pochierte Lachsmedaillons mit Meerrettich und Senfdillsauce

Carpaccio vom Rinderfilet, Trüffelcrème, Rauke., Pinienkerne

Gebratene Riesengarnelen in Kräuteröl

Brotselektion, Salzbutter

Warme Gerichte vom Buffet

Gänsekeule -geschmort-, Orangenjus

Geschmorte Ochsenbacke,

Gebratener Saibling, Safransauce

Als Beilage reichen wir

Rot- und Rosenkohlkohl

Rahmwirsing, Steckrüben-Karottengemüse,

Getrüffelte Kartoffelnocken, Risolée kartoffeln, Kartoffelgratin

Zum Abschluss

Winterliche Desserts aus der Pâtisserie

€ 72,00



*Ihr Zuhause in Hannover.
Your home in Hanover.*



KASTENS HOTEL LUISEHOF



Menü 1

Rehschinken, Selleriecrème,
schwarze Nüsse, Kürbissponge

Geschmorte Brust und Keule von der Barbarieente, Orangensauce,
Apfelrotkohl, Rosenkohlblätter, Kartoffelklöße

Kürbiskernparfait, Rumtopf Früchte, Salzkaramell, Hippengebäck

€ 56,00

Menü 2

Maronencrèmesuppe, gebratenes Hasenfilet,
Aprikosenkonfit, Cranberryschaum

Rosa gebratener Hirschrücken, Kirschsauce,
Kräuterseitlinge, Kürbisgemüse, Walnuss-Spätzle

Mit Nuss-Nougat gefüllte Schokoladenravioli, Rumtopf Feis,
Sauerrahmschaum

€ 58,00





Menü 3

Ziegenkäse-Schnitte, Rote Bete Carpaccio, Nüsslissalat, Orangen-Joghurtcrème

Rosa gebratener Rehrücken und geschmorte Keule,
Gewürzbirne mit Preiselbeeren, winterliches Gemüse, Schupfnudeln

Baileys Crème Brûlée, gebackene Cassisfeige, Sauerrahmeis

€ 62,00

Menü 4

Pastete vom Fasan, Pistazienpesto, Quittenkompott, Frisée

Essenz vom Ochsenchwanz, Markklößchen, Wan Tan

Sauerbraten vom Wildschwein aus dem Springer Forst, Kardamomsauce,
Schwarzwurzelgemüse, Kürbisragout, Briocheklöße

Gebanntes Mandelmousse, mazerierte Sauerkirschen, weißes Zimteis

€ 66,00



*Ihr Zuhause in Hannover.
Your home in Hanover.*



KASTENS HOTEL LUISENHOF



Menü 5

Pastrami von der Entenbrust, Petersilienwurzelcrème,
Balsamico-Linsen, schwarze Nüsse, Feldsalat

Perlhuhnnessenz, Ravioli, Gemüsestreifen

Rosa gebratenes Kalbsfilet, Morchelrahmsauce, Wirsinggemüse,
Rosenkohlblätter, gebratene Polenta

Schokoladen-Eierlikörschnitte, eingelegte Pflaumen,
Glühwein Parfait

€ 69,00



*Ihr Zuhause in Hannover.
Your home in Hanover.*



KASTENS HOTEL LUISEHOF



Menü 6

Délice von der Gänsebratleber, Fliederbeersauce,
Quittenkompott, Feldsalat, Brioche

Getrüffelte Essenz von der Gans,
Gemüsejulienne, Maronenflädle, Fleuron

Gänsebraten -Brust und Keule-
Beifußjus,
Bratpfel, Maronen in Karamell,
Rot- und Rosenkohl, Kartoffelklöße

Pralinenparfait mit Birnen-Walnuss-Salat,
Cassissauce, Baumkuchenecken

€ 74,00



*Ihr Zuhause in Hannover.
Your home in Hanover.*



KASTENS HOTEL LUISENHOF



Angebot gültig von November-Dezember eines jeden Jahres.

Mindestpersonenanzahl Menüs: 10 Personen

Mindestpersonenanzahl Buffets: 30 Personen

Anfragen und Reservierung unter:

Telefon: 0511 / 30 44 814 oder

per email: bankett@kastens-luisenhof.de

