



KASTENS HOTEL LUISENHOF



Festtags-Specials

Genießen Sie bei uns die Adventszeit,
Weihnachten und Silvester.



Genießen Sie die Adventszeit im Kastens Hotel Luisenhof.

Liebe Gäste,

die Weihnachtszeit ist eine besondere Zeit, in der Familie, Freunde und gemeinsame Momente wieder stärker in den Mittelpunkt rücken. Es sind die kleinen Augenblicke, die uns verbinden: ein gemeinsames Essen, gute Gespräche und Zeit füreinander.

Wenn die Tage kürzer werden und die festliche Stimmung Einzug hält, möchten wir Sie einladen, diese wertvolle Zeit bei uns zu genießen und gemeinsam besondere Erinnerungen zu schaffen. Genießen Sie die behagliche Atmosphäre unseres Hauses und lassen Sie sich von unserem Team mit kulinarischen Höhepunkten verwöhnen.

Unser Bankett-Team steht Ihnen unter der Telefonnummer 0511 30 44 - 814 für alle Fragen und Reservierungswünsche zur Verfügung.

Wir freuen uns sehr darauf, gemeinsam mit Ihnen unvergessliche Festtage zu gestalten.

Mit magischen Wünschen
Ihr Kastens Hotel Luisenhof Team



Am Donnerstag, 24. Dezember 2026

18.00 bis 21.00 Uhr

Heiligabend

Saibling | Nashi-Birne
schwarzer Knoblauch | Gurke | Orangen | Soja

Onsen-Ei | Wirsing | Trüffel
Kartoffel | Schnittlauch

Feigen-Sorbet | Champagner

„Filet Wellington“

Schalotten | Sauerkirsche | Kartoffel | Blumenkohl | Gartenkresse

Bratapfel | Fichtennadel | Bergamotte | Muskat | Karamell | Lebkuchen

**219,00 € pro Person inkl. korrespondierender
Weine, Wasser, Kaffee**

-Anmeldung erforderlich-

Am Freitag, 25. Dezember 2026
12.00 bis 14.00 Uhr und 18.00 bis 21.00 Uhr

Festtagsmenüs



VORSPEISE

Geflügelpastete, Portwein, gepickelte
Ringelbete, Chicorée, Aprikose,
karamellisierte Walnuss

19,50 € pro Person

SUPPE

Krustentierbisque, Cognac, lauwarmer
Hummersalat
oder
Essenz vom Wildgeflügel,
Gemüsestreifen, getrüffelte
Geflügelnocken

MENÜ 1

Gegrilltes Kalbsfilet, Kirschjus,
Schwarzwurzelragout,
eingelegter Austernpilz, Kartoffel-
Haselnuss Blini

66,00 € im Menü

MENÜ 2

Steinbutt, Safranemulsion,
eingelegter Chicorée, salziger
Mandelcrunch, grünes Spinatrisotto

68,00 € im Menü

MENÜ 3

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

76,00 € im Menü

DESSERT

Pochierte Winterbirne,
Nussbuttereis,
Wallnussfinancier, warmer
Gewürzsauce

-Anmeldung erforderlich-

Am Donnerstag, 31. Dezember 2026

19.00 bis 23.00 Uhr

Silvester 2026



Amuse Bouche

Hausgemachte Butterbrioche | Nordseekrabben | Gurke
Blattgold

Tarte | Pilze | Kräuter | Pastinake | Schnee

Hummerschwanz | schwarzer Knoblauch | Safran
Pass Pierre

Melonen-Sorbet | Champagner

Wildschweinrücken | Schwarte | Haselnussjus
Belugalinsen | Artischocke | Rosenkohlblätter

Cassis | Nougat | Orange | Knistazoon | Karamel

219,00 € pro Person

inkl. korrespondierender Weine, Wasser, Kaffee &
musikalischer Begleitung

-Anmeldung erforderlich-

Zimmerpreise

in Verbindung mit dem
Silvestermenü

30.12.2026 - 01.01.2027

Einzelzimmer inkl.

Frühstück:

149,00 - 179,00 €

Doppelzimmer inkl.

Frühstück:

184,00 - 249,00 €

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.

Preis auf Anfrage

– 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

