

Kulinarisches von Mai bis August
Gaumenfreuden



MARY'S
RESTAURANT





Winzerabend

am Freitag, 25.05.2018, um 18.30 Uhr

Wir laden Sie zu einem unvergesslichen Abend in unserem Haus ein. Genießen Sie ein 4-Gänge-Menü in Kombination mit korrespondierenden Weinen, während Armin Huth, der Verkaufsleiter des renommierten fränkischen Weingutes Hans Wirsching, Sie in die Welt der Weine einführt. Kosten Sie die exzellenten Weine und werden Sie zum Experten.

Bitte reservieren Sie Ihren Platz rechtzeitig unter Tel. 0511/30 440-814.

99,00 € pro Person
inkl. Aperitif, Amuse-Bouche, 4-Gänge-Menü,
begleitende Weine, Wasser und Kaffee



Kulinarische Hausführungen

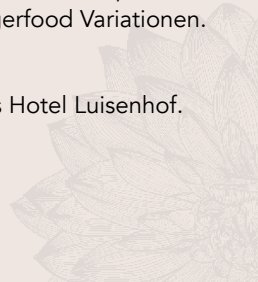
am Sonntag, 19.08.2018, um 11.30/12.00/12.30 Uhr
am Sonntag, 26.08.2018, um 11.30/12.00/12.30 Uhr

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

Salat von weißem
und grünem Spargel,
Jakobsmuschel

...

Bärlauch-Sauerrahmsuppe,
pochiertes Schollenröllchen,
gerösteter Speck

...

Zweierlei vom Maibock
– rosa gebratener Rücken
und geschmorte Keule –
Rübchengemüse,
Kartoffelbaumkuchen

...

Crème Brûlée,
marinierte Erdbeeren,
Waldmeistersorbet

Menü des Monats
Juni

Carpaccio,
Sommertrüffel,
Wildkräuter,
gegrillte Avocado

...

Pfifferlingscrèmesuppe,
pochiertes Wachtelei

...

Sous vide gegartes Kalbsfilet,
rosa Pfefferjus,
Blattspinat,
Morchel-Ravioli

...

Heidelbeerküchlein,
Baiser

Menü des Monats
Juli

Sommerliche Blattsalate,
gebratener Thunfisch,
Mango

...

Kaltes Joghurt-Gurkensüppchen,
Eismeergarnelen

...

Poelierte Poulardenbrust,
Steinpilze,
flammierte Aprikosen,
Ringelbete,
Kerbelrisotto

...

Pfirsich-Tarte,
Sauerrahmeis

Menü des Monats
August

Lachssavarin,
Krebsfleischcocktail,
Limone

...

Tomatenessenz,
Mozzarellaschaum,
Basilikum-Crêpe-Roulade

...

Rosa gegarter Lammrücken,
Rosmarinjus, Artischocken,
gebackene Bohnenbündchen,
Thymianpolenta

...

Beeren-Joghurtschnitte,
Minzsorbet

Menü des Monats 54,00 € pro Person



Save the Date!

Nach dem großen Erfolg im letzten Jahr präsentiert das Zauberduo Golden Ace am 15.09.2018, um 19.00 Uhr erneut seine Show bei uns im Kastens Hotel Luisenhof.

74,00 € pro Person
inkl. Aperitif, Menü und Kaffeespezialitäten



Ihr persönlicher Abend

Verleihen Sie Ihrem nächsten Event, Familientreffen oder Abend mit Freunden einen besonderen Charakter. Entdecken Sie den einzigartigen Weinkeller des Kastens Hotel Luisenhof mit unseren Eventideen, wie z.B.:

- Kulinarische Weinreise Deutschland
- Tapas españolas & vino
- La Dolce Vita

Lassen Sie sich von unseren Rahmenprogrammen inspirieren oder gestalten Sie Ihre individuelle Veranstaltung mit unserer Unterstützung.

Für weitere Informationen kontaktieren Sie uns bitte.



KASTENS HOTEL LUISEHOF



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