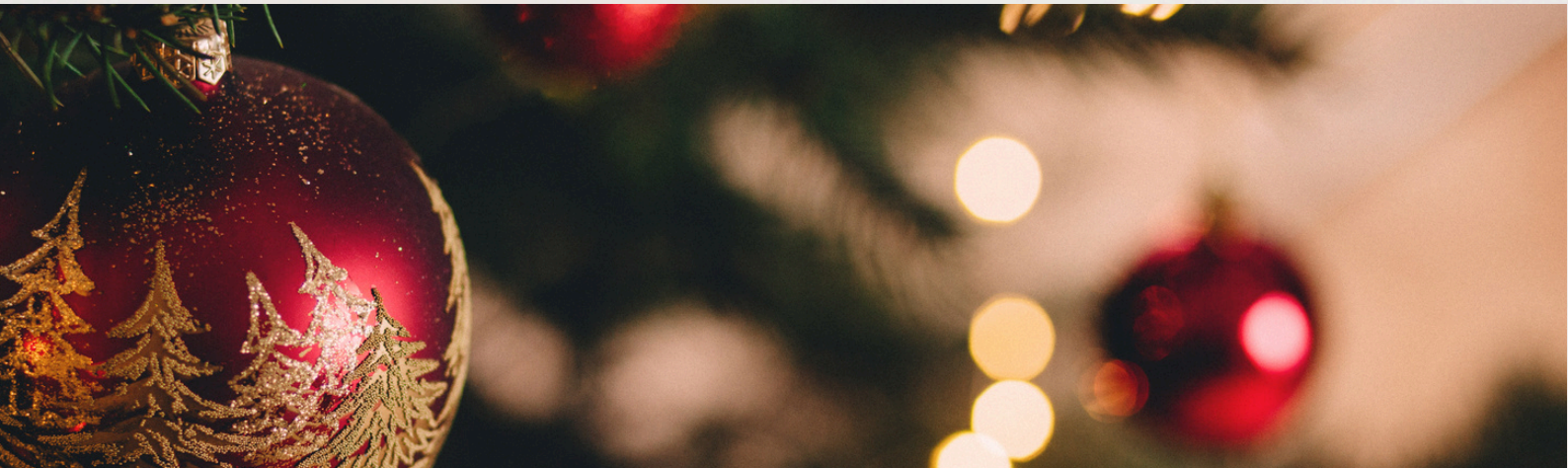
KASTENS HOTEL LUISENHOF

★ ★ ★ ★ ★

Festtags-Specials

Genießen Sie bei uns die Adventszeit,
Weihnachten und Silvester.



Genießen Sie die Adventszeit im Kastens Hotel Luisenhof.

Liebe Gäste,

das Jahr geht dem Ende entgegen und die festliche Weihnachtszeit rückt näher. Nehmen Sie sich in dieser zauberhaften Saison eine Auszeit bei uns. Gemeinsam mit Ihren Liebsten können Sie unsere sorgfältig zusammengestellten Festtagsmenüs entdecken und die behagliche Atmosphäre unseres Hauses genießen - oder Sie feiern mit uns einen genussvollen Abend zum Jahreswechsel.
Bitte denken Sie an eine rechtzeitige Reservierung. Unser Bankett-Team ist unter der Telefonnummer 0511 30 44 - 814 für Ihre Fragen und Reservierungsanfragen erreichbar.
Wir freuen uns darauf, Sie bei uns willkommen zu heißen!

Marc Biewald
Hoteldirektor

Am Sonntag, 10. November 2024
Am Montag, 11. November 2024
mittags von 12.00 bis 14.00 Uhr

Gänse-Menü

„Gänseleber Domino“
Apfel, Pfeffer-Kumquat-Kompott, Pumpernickel-Waffel,
winterliche Salatmischung
***

Gänseconsommé,
Gemüseperlen, Crêpe mit Aprikose und Pilzen
***

Gänsebraten „Brust und Keule“
Orangenjus, Rotkohl, glasierter Rosenkohl, Maronen in Karamell,
Marzipanbratapfel, Kartoffelknödel
***

-Muffin und Praline von der Kirsche-
Kirschlikör, eingelegte Vodka-Kirsche,
Schokoladenmousse, Marmelade

4-Gang-Menü inkl. Vorspeise
89,00 € pro Person

3-Gang-Menü ohne Vorspeise
76,00 € pro Person

-Anmeldung erforderlich-

Am Dienstag, 24. Dezember 2024
18.00 bis 21.00 Uhr

Heiligabend

Rauchaaltörtchen, Ringelbete-Carpaccio, Zitrusfrüchte,
Avocadocrème, Schnittlauch-Velouté, süße Blüten
***
Gebratene Wachtelbrust, Kakaojus, Feigen-Chutney,
gebrannte Mandeln, Nusspolenta
***
Sorbet von „Sarti Rosa Spritz“, Prosecco, Limette
***
Rinderfilet Wellington,
Kaffee-Cognac-Sauce, geräucherte Karotte, Selleriepüree
***
„Ein Schneemann“
Kokos, Blaubeere, Mango, Marzipan, Schokolade

199,00 € pro Person inkl. korrespondierender Weine, Wasser, Kaffee

-Anmeldung erforderlich-

Am Mittwoch, 25. Dezember 2024
12.00 bis 14.00 Uhr und 18.00 bis 21.00 Uhr

Festtagsmenüs

VORSPEISE

Gänseleberparfait, Granny Smith-Gelee, Senfkaviar, Blutampfer, Rosmarin, Spicy-Hippe

17,50 € pro Person

SUPPE

Krustentierbisque, Cognac, lauwarmer Hummersalat

oder

Essenz vom Wildgeflügel, Gemüsestreifen, getrüffelte Geflügelnocken

MENÜ 1

Gegrilltes Dry Age Kalbskotelette, Portweinjus, Schalottenconfit, Kohltaler mit Schwarzwurzel-Füllung, lila Kartoffelschnitte

61,00 € im Menü

MENÜ 2

Konfierter Heilbutt, Spinatrisotto, gepfefferte Kirschtomaten, Thymianchip, gelber Paprikaschaum

63,00 € im Menü

MENÜ 3

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

72,00 € im Menü

DESSERT

-Schokoladen Zigarre-
Nougat, Kaffee, Marzipan, Schokoladenerde, weiße Whisky-Pralinen

-Anmeldung erforderlich-

Am Dienstag, 31. Dezember 2024
19.00 bis 23.00 Uhr

Silvester 2024

Amuse Bouche
Gebeizter Winterkabeljau, Brombeeren, Rote Bete-Gel, Zuckerschoten-Püree, Zitrone
***
Geröstete Jakobsmuscheln, Dillessenz,
Duett vom Blumenkohl,
Imperial Kaviar, Kapuzinerkresse
***
Praline vom Stubenküken, Zwetschgen-Relish, Trüffelmayonnaise, marinierte Winterkräuter, Anna Kartoffel
***
Hibiskusblüten-Sorbet mit Champagner
***
„Zweierlei Hirsch“
-gebraten mit Macadamia-Kräuter-Kruste,
im Strudel gebacken-
Cassissauce, gelbes Karottenpüree, Kürbiskompott, Kartoffelbaumkuchen
***
„Swimming Pool“
Ananas, Blue Curacao, Orange, Kirsche, Kokos

199,00 € pro Person
inkl. korrespondierender Weine, Wasser, Kaffee & musikalischer Begleitung
-Anmeldung erforderlich-

Zimmerpreise

in Verbindung mit dem Silvestermenü
30.12.2024 - 02.01.2024

Einzelzimmer inkl. Frühstück:
149,00 - 169,00 €

Doppelzimmer inkl. Frühstück:
174,00 - 234,00 €

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