



KASTENS HOTEL LUISENHOF



Festtagsspecials

Genießen Sie bei uns die Adventszeit,
Weihnachten und Silvester

Genießen Sie die Adventszeit im Kastens Hotel Luisenhof

Liebe Gäste,
das Jahr neigt sich dem Ende zu und die funkelnde Weihnachtszeit steht vor der Tür. Es ist die Zeit, in der Lichter die Stadt erhellen, der Duft von winterlichen Gewürzen in der Luft liegt und besondere Momente wie kleine Märchen wirken.

Wir laden Sie herzlich ein, diese magische Zeit mit uns zu teilen – ob bei einem festlichen Menü im Kreise Ihrer Liebsten oder bei einem genussvollen Abend, um den Jahreswechsel zu feiern. 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.



Marc Biewald
Hoteldirektor



Am Montag, 10. November 2025
Am Dienstag, 11. November 2025
mittags von 12.00 bis 14.00 Uhr

Gänse-Menü

„Gänseleber Domino“

-Apfel, Pfeffer-, Kumquat-Kompott, Pumpernickel-Waffel,
winterliche Salatmischung

Gänseconsommé,
Gemüseperlen, gefüllte Maultaschen

Gänsebraten „Brust und Keule“

Orangenjus, Rotkohl, glasierter Rosenkohl, Maronen in Karamell,
Marzipanbratapfel, Kartoffelknödel

Lebkuchen-Tiramisu, Glühweinkirschen
Zimt- Parfait, Schokoladenerde

4-Gang-Menü inkl. Vorspeise

89,00 € pro Person

3-Gang-Menü ohne Vorspeise

76,00 € pro Person

-Anmeldung erforderlich-

Am Mittwoch, 24. Dezember 2025

18.00 bis 21.00 Uhr

Heiligabend



Büffel Carpaccio, gegrillte Avocado, getrocknete Rote Bete,
Olivenöl-Schnee, Pumpernickel-Waffel

Hausgemachte Tagliolini, Safransauce,
konfierter Kaisergranat, Mango

Fichtensprossen-Sorbet, Champagner

Rinderfilet „Rossini“, Madeira-Jus, Albufera-Sauce,
ungestopfte Gänseleber, schwarzer Trüffel,
Sellerie, Birne, geröstetes Kartoffelbrot

Nougat Mousse, Sanddorn-Crème,
Süßholzwurzel-Eis, Matcha-Hippe, Blattgold

5-Gang-Menü

219,00 € pro Person inkl. korrespondierender

Weine, Wasser, Kaffee

-Anmeldung erforderlich-

Am Donnerstag, 25. Dezember 2025
12.00 bis 14.00 Uhr und 18.00 bis 21.00 Uhr

Festtagsmenüs



VORSPEISE

Geflügelpastete, Portweingelee,
Pastinakenpüree, Oliventapenade,
Rucola-Öl

17,50 € pro Person

SUPPE

Krustentierbisque, Cognac,
lauwarmer Hummersalat
oder

Essenz vom Wildgeflügel,
Gemüwestreifen,
getrübte Geflügelnocken

MENÜ 1

Gegrilltes Kalbsfilet,
Morchel-Rahmsauce,
geschmorter Chinakohl,
glasierte Weintrauben,
Kartoffelbaumkuchen

64,00 € im Menü

MENÜ 2

Konfierter Steinbutt,
Pariser Erbsen, Fenchelchip,
Zitronenrisotto

66,00 € im Menü

MENÜ 3

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

72,00 € im Menü

DESSERT

„Schnee Iglu“
Kokos-Mango,
Weiße Schokoladenerde,
Nuss-Nougat-Pinguin, Baiser

-Anmeldung erforderlich-

Am Mittwoch, 31. Dezember 2025

19.00 bis 23.00 Uhr

Silvester 2025

Amuse Bouche

Gerösteter Brioche, Schaumbutter, Antonius Kaviar

Warm geräucherter Thunfisch,
karamellisierte Limette und Cashew, Süßkartoffel

Mariniertes Reh-Tatar, Topinambur,
Senf-Eis, Cassis-Gelee, Gartenkresse

Limetten-Basilikum-Sorbet

„Zweierlei Bresse Huhn“
-geschmorte Keule und getrüffelte Brust-,
Sellerie-Tartelette, Birnenrelish,
Kürbis-Vanillepüree

„Pink Flamingo“

Windbeutel, Kirschlikör, Orange, Kokosnuss, Granatapfel

6-Gang-Menü

219,00 € pro Person

inkl. korrespondierender Weine, Wasser, Kaffee &
musikalischer Begleitung

-Anmeldung erforderlich-

Zimmerpreise

in Verbindung mit dem
Silvestermenü

30.12.2025 - 02.01.2025

Einzelzimmer inkl.

Frühstück:

149,00 - 179,00 €

Doppelzimmer inkl.

Frühstück:

184,00 - 239,00 €

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

