KAISERHOF

Tradition seit 1889

IHRE VERANSTALTUNG IM CENTRAL-HOTEL KAISERHOF

Ernst-August-Platz 4 30159 Hannover
Tel.: 0511 36 83 940 Fax.: 0511 36 83 114
mail: bankett@centralhotel.de
www.centralhotel.de

KAISERHOF
Tradition seit 1889

INHALTSVERZEICHNIS

VORWORT
REGIONALES VERPRECHEN
TAGUNGSPAUSCHALEN
RAUMKAPAZITÄTEN
MENÜVORSCHLÄGE
BUFFETAUSWAHL
VEGAN & VEGETARISCH
APERITIF-AUSWAHL
GETRÄNKE & WEINAUSWAHL
EVENTCATERING
FINGERFOOD & CANAPÉS
FLORISTIK & GESCHENKE
INCENTIVES RUND UM IHRE VERANSTALTUNG
ANFAHRT

WIR LIEBEN,WAS WIR TUN.

Genießen Sie unsere familiäre Gastfreundschaft

Liebe Gäste,
das Hotel Kaiserhof im Herzen der Innenstadt Hannovers ist ein familiengeführtes Boutique Hotel mit über 130 Jahre Tradition. Seit 1968 in Besitz der Familie Rüter, führt heute mit Alexander Rüter bereits die dritte Generation das Hotel mit Leidenschaft. Unterstützt von einem dynamischen Team wird Ihr Aufenthalt im Central-Hotel Kaiserhof unvergesslich gemacht.

Für Ihre Veranstaltung stehen Ihnen verschiedenste Räumlichkeiten zur Verfügung, die Platz für Tagungen und Konferenzen bis zu 100 Personen, sowie Empfänge und Festlichkeiten bis zu 150 Personen bieten. Auf den folgenden Seiten finden Sie einen Überblick über unsere Raumkapazitäten, Tagungspauschalen, Menü- und Buffetvorschläge und eine Getränke und Weinauswahl. Für weitere Informationen, sowie für eine persönliche Beratung, stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihre Veranstaltung im Central-Hotel Kaiserhof!

VERANSTALTUNGSANFRAGEN AN:

Frau Laura Steingrube
bankett@centralhotel.de
Tel.: 0511 36 83 940

REGIONALES VERSPRECHEN

Liebe Gäste,

Regionale Speisen mit saisonalem Schwerpunkt stehen im Zentrum unserer Frischeküche. Bei der Gestaltung unserer Speise-, Mittags-, und Saisonkarten legen wir daher größten Wert auf hervorragende (Bio-) Qualität und Produkte aus der Region. Das Tierwohl und die Regionalität stehen bei uns an erster Stelle. Wir bemühen uns immer das gesamte Tier zu verarbeiten und niemals nur die Edelstücke.

Wir verhandeln mit unseren Lieferanten nicht über Preise, sondern nur über Qualität. Unser Küchenteam bereitet alle Speisen, Dressings und Saucen frisch für Sie zu. Wir bedanken uns für Ihre Liebe an unserer Küche und wollen Ihnen ein gesundes, regionales und qualitatives Essen anbieten.

AUSZUG AUS UNSERER AKTUELLEN LIEFERANTENLISTE:

Aus welchem Ursprung unsere Produkte stammen, auf welche Art und unter welchen Bedingungen diese hergestellt werden ist uns als Familienbetrieb sehr wichtig. Wir haben Ihnen daher nachstehend einen Auszug aus unserer aktuellen Lieferantenliste beigefügt. Eine hervorragende kulinarische Qualität und die Produktion unter nachhaltigen Gesichtspunkten ist für die Listung Voraussetzung.

Sabine Gaues Backwaren (Hannover)
Hemme Milch – Molkereiprodukte (Wedemark)
Bio-Hof Lütgeharm – Eier (Pattensen)
Adolf Darbo – Konfitüren Spezialitäten (Alpenvorland)
Kartoffelspezi Söder – Kartoffeln (Wedemark)
Gärtnerei Rothenfels – Bio Obst und Gemüse (Langenhagen)
Bio-Hof Kampfelder Hof – Bio-Obst und Gemüse (Hiddestorf)
Fleischerei Scheller – Salzwiesenkalb (Empelde)
Rossini – Teigwaren (Hannover)
Möllers Fischteiche – Fisch (Wilkenburg)
Chefs Culinar – Trockenprodukte, Fleisch, Milchprodukte (Hannover)
Marker – Obst und Gemüse (Hamburg)
Getränke Staude – Getränke (Ronnenberg)
Deutsche See – Fisch (Braunschweig)
Backenholz Bio-Hof – Käse (Hamburg)
Josef Franitza – Fleisch (Hannover)

TAGUNGSPAUSCHALEN

PREMIUM - DIE KÖNIGLICHE

- *Tagungstechnik (Beamer, Leinwand, Pinnwand)*
- *Flipchart mit Stiften und Moderatorenkoffer*
- *Leder- Schreibunterlagen mit Blöcken und Stiften*
- *Apfelsaft, Mineralwasser*
- *Bereitstellungskosten und Raummiete*

Kaffeepause am Vormittag

- Saisonale Handobstschale
- Hausgemachtes Birchermüsli mit frischen Früchten
- Auswahl aus frischen Butterbrezeln und Stullen mit verschiedenen Käse- und Wurstvariationen
- Saisonaler frisch gepresster Saft
- Hauseigene Kaiserhof-Kaffeeröstung und Ronnefeldt Tee Auswahl

Mittagessen

- 2 Gang Menü nach Wahl des Küchenchefs (je nach Buchungslage bieten wir ein Lunchbuffet an)
- Apfelsaft, Mineralwasser und ein Saft der Saison

Kaffeepause am Nachmittag

- Auswahl an Petit Fours
- Hausgemachte Keksauswahl
- Saisonale Handobstschale
- Hauseigene Kaiserhof-Kaffeeröstung und Ronnefeldt Tee Auswahl

79,00€ pro Person
71,00€ pro Person halbtags

TAGUNGSPAUSCHALEN

DELUXE - DIE KAISERLICHE

- *Tagungstechnik (Beamer, Leinwand, Pinnwand)*
- *Flipchart mit Stiften und Moderatorenkoffer*
- *Leder- Schreibunterlagen mit Blöcken und Stiften*
- *Apfelsaft, Mineralwasser und Softgetränke unlimitiert*
- *Bereitstellungskosten und Raummiete*

Kaffeepause am Vormittag

- Saisonale Handobstschale
- Hausgemachtes Birchermüsli mit frischen Früchten
- Frische Butterbrezeln und Bagels mit Frischkäse und Schnittlauch
- Auswahl aus hochwertig belegten Sandwiches, Brötchen Baguettes oder Stullen mit Käse, Wurst und vegetarischen Alternativen
- Hausgemachte vegane Müsliriegel
- Saisonaler frisch gepresster Saft
- Hauseigene Kaiserhof-Kaffeeröstung und Ronnefeldt Tee Auswahl

Mittagessen

- 3 Gang Menü nach Wahl des Küchenchefs
(je nach Buchungslage bieten wir ein Lunchbuffet an)
- Apfelsaft, Mineralwasser ein Softgetränk nach Wahl

Kaffeepause am Nachmittag

- Auswahl an Petit Fours und frischen Kuchenschnitten
- Hausgemachte Keksauswahl
- Saisonale Handobstschale
- Brainfood aus Nüssen, Kernen und Süßigkeiten
- Frische Gemüsesticks mit Kräuterquark
- Hauseigene Kaiserhof-Kaffeeröstung und Ronnefeldt Tee Auswahl

89,00€ pro Person
81,00€ pro Person halbtags

ÜBERSICHT RAUMKAPAZITÄTEN

Ausstattung Salon 1 (20 qm):

Raummiete:	150,00€	9 Stunden
	105,00€	4,5 Stunden
	250,00€	Ohne Verzehr

Raumhöhe:	3,05 m
Raumtiefe:	4,90 m
Raumbreite:	5,65 m
Tageslicht:	nein
Verdunklungsmöglichkeiten	

Bestuhlung - max. Personenanzahl:

4	-	8
-	8	-

Ausstattung Salon 2 (31 qm):

Raummiete:	290,00€	9 Stunden
	230,00€	4,5 Stunden
	490,00€	Ohne Verzehr

Raumhöhe:	3,05 m
Raumtiefe:	4,85 m
Raumbreite:	6,50 m
Tageslicht:	ja
Verdunklungsmöglichkeiten	

10	-	14
20	24	20

Ausstattung Salon 3 (21 qm):

Raummiete:	180,00€	9 Stunden
	120,00€	4,5 Stunden
	290,00€	Ohne Verzehr

Raumhöhe:	3,05 m
Raumtiefe:	5,30 m
Raumbreite:	4,05 m
Tageslicht:	ja
Verdunklungsmöglichkeiten	

8	10	8
8	8	12

ÜBERSICHT RAUMKAPAZITÄTEN

Ausstattung Salon 4 (40 qm):

Raummiete:	350,00€	9 Stunden
	280,00€	4,5 Stunden
	490,00€	Ohne Verzehr

Raumhöhe:	3,05 m
Raumtiefe:	6,50 m
Raumbreite:	6,50 m
Tageslicht:	ja
Verdunklungsmöglichkeiten	

Ausstattung Salon 5 (90 qm):

Raummiete:	750,00€	9 Stunden
	600,00€	4,5 Stunden
	1400,00€	Ohne Verzehr

Raumhöhe:	2,70 m
Raumtiefe:	10,80 m
Raumbreite:	8,30 m
Tageslicht:	ja
Verdunklungsmöglichkeiten	

Ausstattung Salon 2 & 3 (52 qm):

Raummiete:	450,00€	9 Stunden
	350,00€	4,5 Stunden
	750,00€	Ohne Verzehr

Raumhöhe:	3,05 m
Raumtiefe:	5,00 m
Raumbreite:	10,55 m
Tageslicht:	ja
Verdunklungsmöglichkeiten	

Bestuhlung - max. Personenanzahl:

20	16	25
20	24	35

40	48	80
45	60	100

30	30	40
32	20	50

ÜBERSICHT RAUMKAPAZITÄTEN

Ausstattung Salon 3 & 4 (61 qm):

Raummiete:	500,00€	9 Stunden
	390,00€	4,5 Stunden
	790,00€	Ohne Verzehr

Raumhöhe:	3,05 m
Raumtiefe:	5,30 m
Raumbreite:	16,65 m
Tageslicht:	ja

Bestuhlung - max. Personenanzahl:

30	35	45
35	36	80

Ausstattung Salon 2, 3 & 4 (92 qm):

Raummiete:	750,00€	9 Stunden
	550,00€	4,5 Stunden
	1.200,00€	Ohne Verzehr

Raumhöhe:	3,05 m
Raumtiefe:	5,30 m
Raumbreite:	19,65 m
Tageslicht:	ja

50	46	100
50	60	150

Ausstattung Salon 1,2, 3 & 4 (92 qm):

Raummiete:	850,00	9 Stunden
	650,00	4,5 Stunden
	1.400,00	Ohne Verzehr

Raumhöhe:	3,05 m
Raumtiefe:	5,30 m
Raumbreite:	19,65 m
Tageslicht:	ja

50	46	100
50	60	150

ZUSÄTZLICHE TAGUNGSTECHNIK

Folgende Tagungstechnik steht Ihnen bei der Buchung unserer Tagungspauschalen kostenfrei zur Verfügung:

1 Flipchart mit Papier und Stiften, 1 Beamer, 1 Leinwand, 1 Pinnwand,
W-LAN 24 Stunden, Leder -Schreibunterlagen, Moderatorenkoffer

Hinzu buchbare Technikleistungen:

Beamer	60,00€
Leinwand	20,00€
Laptop	80,00€
Mikrofon	30,00€
TV	150,00€

Hinzu buchbares Equipment:

Zusätzliche Flipcharts mit Papier und Stiften	20,00€
Zusätzliche Pinnwand, bespannt	20,00€

Zusätzliche Einzelleistungen:

Laserpointer	30,00€
Moderatorenkoffer	kostenfrei
Rednerpult	kostenfrei

MENÜVORSCHLÄGE
JANUAR BIS MÄRZ

*Setzen Sie sich aus den Speisen Ihr persönliches Menü bitte **einheitlich** zusammen.*
Auf Vegetarier und Lebensmittelunverträglichkeiten gehen wir gerne individuell ein!

VORSPEISEN

Variation vom Lachs
Salat / Avocado / Senf-Dill-Sauce

Terrine vom Wildlachs
Salat / Meeresalgen / Kräuter Schmand

Carpaccio vom Rinderfilet
Tomaten-Vinaigrette / Stangensellerie / Frischer Parmesan

Vorspeisen-Teller
mit Matjestatar / Vitello-Tonnato im Glas
Forelle geräuchert / gebackene Tatar-Praline / Carpaccio von der Ringel-Beete / Ziegenkäse-Crumbles

SUPPEN

Creme-Suppe
von der Kartoffel / Lauch

Bärlauch Cremesuppe
mit Parmesanschaum

Cappuccino von der Roten Beete

Hochzeitssuppe mit Eierstich und Fleischklößchen

Cappuccino von Steinchampignons
mit Kräutern

HAUPTGÄNGE

Sous-Vide gegartes Rinderfilet
Sauce Bernaise / Marktgemüse / Kartoffelgratin

Rosa gebratener Kalbsrücken
Madeirasauce / Marktgemüse / Kartoffelgratin

Gebratenes Schweinefilet
Apfel-Calvados Sauce / Speck-Bohnen / knusprige Bratkartoffeln

Rosa gebratene Entenbrust
Senf-Kirschen / Broccoli / Kartoffel-Schupfnudeln

Hirschrückensteak
Preiselbeer-Birne / Rosenkohl / Butterspätzle

Wolfsbarschfilet
Weißweinschaum / Marktgemüse / Kartoffel-Gnocchi

Gebratene Jakobsmuscheln
Knoblauch-Vanille-Sauce / Kaiserschoten / Kräuter-Risotto

Frische Pasta
Trüffel-Sahnesauce / gebratene Rinderfiletstreifen / Rucola / frischer Parmesan

DESSERT

Creme brûlée

Warmer Schokoladenkuchen

Mousse au chocolat mit Himbeeren
Eierlikör-Parfait
Schokolade / Erdbeeren

Erdnuß-Brownie
Karamelleis / Vanille

3 Gänge mit Suppe ab 47,00€ pro Person
3 Gänge mit Vorspeise ab 52,00€ pro Person
4 Gänge ab 57,00€ pro Person

Hauptgang vegetarisch* mit Suppe 43,00€
Hauptgang vegetarisch* mit Vorspeise 48,00€
Hauptgang vegetarisch* 52,00€

MENÜVIELFALT
VON JANUAR BIS MÄRZ

*Damit Sie sich nicht für eine **Vorspeise** und ein **Dessert** entscheiden müssen, **setzen wir diese auf dem Tisch ein** und somit bieten Sie Ihren Gästen eine vielfältige Auswahl.*

VORSPEISEN AUF DEM TISCH VERTEILT

Brotauswahl
mit Kräuterquark und Griebenschmalz

Carpaccio von der Ringel-Beete
Ziegenkäse-Crumbles / Portulaksalat

Tatar vom Weiderind
Wachtelei / Salat / geröstetes Graubrot

Creme-brûlée von der Gänsestopfleber
Erdbeeren

Matjestatar
Pumpernickel / Salat / Joghurtdip

Gebackene Krokette vom Galloway-Rind
Salat / Tomate / Sauce-Tatar

Bärlauch Cremesuppe
mit Parmesanschaum

HAUPTGÄNGE ZUR AUSWAHL

Hausgemachte Rinderroulade
gefüllt mit Gurke, Zwiebel, Speck / Bratenjus / Finger Möhrchen / Kartoffelpüree

Geschmortes Ochsenbäckchen
Balsamico Sauce / Pastinakengemüse / Kartoffelpüree

Zwiebelrostbraten
Burgunderrahm / zweierlei Wurzelgemüse / Butterspätzle

Kross gebratene Maispoulardenbrust
Rotwein-Schalotten-Sauce / Gemüse der Saison / Kartoffel-Kroketten

Wildragout
Preiselbeer-Birne / Honigpastinaken / gebratenen Serviettenknödel

Gebratenes Kabeljaufilet
Zitronen-Buttersauce / Kaiserschoten / Kräuter-Risotto

Gebratene Lotte-Medaillons
geschmorter Orangen-Chicorée / Rote-Beete-Risotto

Gebratenes Lachsfilet
Pesto-Schaum / grüner Spargel / Frische Pasta

DESSERT AUF DEM TISCH VERTEILT

Creme brûlée

Schokoladen-Trifle

Panna Cotta
Himbeere / Schokolade

Opera-Schnitte
Früchte / Vanillesauce

Pro Person 59,00€
Hauptgang vegetarisch* 53,00€

MENÜVORSCHLÄGE
APRIL BIS JUNI

*Setzen Sie sich aus den Speisen Ihr persönliches Menü bitte **einheitlich** zusammen.*
Auf Vegetarier und Lebensmittelunverträglichkeiten gehen wir gerne individuell ein!

VORSPEISEN

Variation vom Matjes
Pumpernickel / Salat

Wildkräuter-Salat
Spargelfritatta / gebratener Spargel

Gebackene Praline vom Galloway-Rind
Salatteller / Kapern / Sauce Tatar

SUPPEN

Spargelcreme
Granatapfel / Petersilie

Orangen-Möhren-Suppe
Ingwer

Beef-Tea
Gemüsewürfel

Doppelte Geflügelbrühe
Gemüsestreifen / Eierstich

HAUPTGÄNGE

Kalbsröllchen
gefüllt mit Frischkäse und Bärlauch / Kräuterschaum / Kartoffelgratin

Geschmorte Kaninchenkeule
Rotwein-Schalotten-Sauce / Rahmwirsing / Rosmarinkartoffeln

Seezunge
braune Butter / Beilagen-Salat / neue Kartoffeln

Gebratener Spieß vom Seeteufel und Garnele
Schnittlauchschaum / geschmorter Chicorée / Safranrisotto

DESSERT

Zitronentarte
Baiser / Himbeersorbet

Mousse au chocolat
mit Himbeeren

Rhabarber Torte
Baiser / Himbeeren

Sorbet-Teller
Früchte

3 Gänge mit Suppe ab 49,00€ pro Person
3 Gänge mit Vorspeise ab 53,00€ pro Person
4 Gänge ab 59,00€ pro Person

Hauptgang vegetarisch* mit Suppe 45,00€
Hauptgang vegetarisch* mit Vorspeise 49,00€
Hauptgang vegetarisch* 53,00€

MENÜVIELFALT
VON APRIL BIS JUNI

*Damit Sie sich nicht für eine **Vorspeise** und ein **Dessert** entscheiden müssen, **setzen wir diese auf dem Tisch ein** und somit bieten Sie Ihren Gästen eine vielfältige Auswahl.*

VORSPEISEN AUF DEM TISCH VERTEILT

Brotauswahl mit Kräuterquark und Butter

Spargelsalat
Erdbeeren / gebeiztes Thai-Lachsfilet

Avocado-Salat
Erdbeeren / Radieschen / grüner Spargel / Nordseekrabben

Gebackene Praline vom Galloway-Rind
Salatteller / Kapern / Sauce Tatar

Kräuter-Frischkäse-Törtchen
Pumpernickel / Salat / Kirschtomaten

Spargelcreme
Granatapfel / Petersilie

HAUPTGÄNGE ZUR AUSWAHL

Gebratener Kalbs-Tafelspitz
Meerrettich-Sauce / grüner Spargel / Kartoffelpüree

Mai-Scholle
braune Butter / Speck-Zwiebel-Stippe / neue Kartoffeln

Matjesfilet
Speckbohnen / Bratkartoffeln

Lachsfilet-Medaillons
Zitronen-Buttersauce / frisches Gemüse / Kräuterrisotto

DESSERT AUF DEM TISCH VERTEILT

Zitronentarte
Baiser / Himbeersorbet

Schokoladen-Trifle
mit Kirschen im Glas

Panna Cotta
Himbeere / Schokolade

Rhabarber Torte
Baiser / Himbeeren

Pro Person 53,00€
Hauptgang vegetarisch* 49,00€

SPARGELMENÜ

Spargelsalat
Erdbeeren / gebeiztes Thai-Lachsfilet

Spargelcreme
Granatapfel / Petersilie

Frischer Eickendorfer Stangenspargel
mit Butter / Sauce Hollandaise / neue Kartoffeln **wahlweise mit:**
kleinem Schnitzel vom Harzer Stroh-schwein **oder** mild geräuchertem Bauern-schinken

Rhabarber Torte
Baiser / Himbeeren

3 Gänge mit Suppe 47,00€ pro Person
3 Gänge mit Vorspeise 49,00€ pro Person
4 Gänge 54,00€ pro Person

MENÜVORSCHLÄGE
JULI BIS SEPTEMBER

*Setzen Sie sich aus den Speisen Ihr persönliches Menü bitte **einheitlich** zusammen.*
Auf Vegetarier und Lebensmittelunverträglichkeiten gehen wir gerne individuell ein!

VORSPEISEN

Kleiner Salat
gebratene Pfifferlinge / geröstetes Brot

Hausgebeiztes Saiblingsfilet
Kaviar / Salat / Dill-Senf-Sauce / Avocado

Tatar vom Lachsfilet
Creme fraîche / Kirschtomaten / Salat / schwarzer Sesam / Pumpernickel

SUPPEN

Frische kalte Gurkenschaumsuppe

Andalusische Gazpacho
Knoblauchcreme / Baguette

Cappuccino vom Pfifferling
Sahne / Kräuter

Beef Tea von der Bio-Strauchtomate
Kräuterflädle / Tomatenwürfel

HAUPTGÄNGE

Rosa gebratenes Rumpsteak vom nordischen Weiderind
Speckbohnen / Sauce Bernaise / knusprige Bratkartoffeln

Filet vom Weiderind
Rotwein-Balsamico-Sauce / saisonales Gemüse / Kartoffelgratin

Niedertemperatur gegartes Kalbsrückensteak „Strindberg“
Balsamico-Schalotten / Marktgemüse / Kartoffelgratin

Kalbsrücken-Medaillons unter einer Kräuter-Senf-Kruste
frisches Marktgemüse / Rosmarinkartoffeln

Coq au vin in Rotwein geschmortes Huhn
Perlzwiebeln / Champignons / Speck

Geräuchertes Seeteufel-Filet
Kräuterschaum / geschmorter Orangen-Chicorée / Pfifferlings-Risotto

Gebratenes Zanderfilet
Knoblauch-Vanillesauce / Honig-Möhren / Safran-Risotto

Frische Pasta
Rahm-Pfifferlinge / Zwiebellauch / Kräuter

DESSERT

Zitronentarte
Baiser / Himbeersorbet

Sorbet-Teller
Früchte

Délice von der Passionsfrucht
Schokolade / Vanille

3 Gänge mit Suppe ab 54,00€ pro Person
3 Gänge mit Vorspeise ab 58,00€ pro Person
4 Gänge ab 62,00€ pro Person

Hauptgang vegetarisch* mit Suppe 46,00€
Hauptgang vegetarisch* mit Vorspeise 49,00€
Hauptgang vegetarisch* 54,00€

MENÜVIELFALT
VON JULI BIS SEPTEMBER

*Damit Sie sich nicht für eine **Vorspeise** und ein **Dessert** entscheiden müssen, **setzen wir diese auf dem Tisch ein** und somit bieten Sie Ihren Gästen eine vielfältige Auswahl.*

VORSPEISEN AUF DEM TISCH VERTEILT

Brotauswahl mit Kräuterquark und Butter

Caesar Salat
geräucherte Garnele / Kirschtomaten / frischer Parmesan

Bunter Bio-Tomaten-Salat
rote Zwiebeln / Burrata vom Wasserbüffel

Tatar vom Lachsfilet
Creme fraîche / Kirschtomaten / Salat / schwarzer Sesam / Pumpernickel

Andalusische Gazpacho
Knoblauchcreme / Baguette

HAUPTGÄNGE ZUR AUSWAHL

Zwiebelrostbraten vom niedersächsischen Weiderind
Gemüse-Sahne-Sauce / Butterspätzle

Schnitzel vom Leinetal-Kalb
Pfifferlings-Rahm / Zwiebellauch / knusprige Bratkartoffeln

Königsberger Klopse vom Kalb
Apfel-Rote-Beete-Salat / Kapernsauce / Bio-Kartoffeln

Züricher Geschnetzeltes
frische Champignons / frischer Rahm / Zwiebellauch / Kartoffelrösti

Geschmorte Kalbshaxe
Rotwein-Schalottensauce / Marktfrisches Gemüse / Kartoffelgratin

Kross gebratene Kikok-Maishähnchenbrust
Schalotten-Rotweinsauce / Ofenwurzelgemüse / Herzogin-Kartoffeln

Filet vom Peterfisch
Safransauce / frischer Blattspinat / Kirschtomaten / Bio-Kartoffeln

Frische Pfifferlinge in Rahm
gebratene Serviettenknödel / frische Kräuter

DESSERT AUF DEM TISCH VERTEILT

Rhabarber Torte
Baiser / Himbeeren

New Yorker Cheesecake
Erdbeeren / Eis

Panna Cotta
Himbeere / Schokolade

Pro Person 49,00€
Hauptgang vegetarisch* 45,00€

MENÜVORSCHLÄGE
VON OKTOBER BIS DEZEMBER

*Setzen Sie sich aus den Speisen Ihr persönliches Menü bitte **einheitlich** zusammen.*
Auf Vegetarier und Lebensmittelunverträglichkeiten gehen wir gerne individuell ein!

VORSPEISEN

Feldsalat
Kartoffel-Speck-Croûtons / Granatapfel / karamellisierte Walnüsse

Gratinierter Ziegenkäse
Pflaumen-Chutney / Salat / Granatapfel-kerne / karamellisierte Nüsse

Geräucherte Entenbrust
Preiselbeer-Orangen-Chutney / Salat

SUPPEN

Creme vom Hokkaido-Kürbis
Ingwer / Chilli

Maronen-Samt-Suppe
Schokoladensahne

Kraftbrühe von der Maispoularde
Gemüsestreifen

Consommé von der Gans
Gemüsewürfel

Hummerbisque
Limette / Sauerrahm

HAUPTGÄNGE

Halbe krosse Bauernente
(serviert in zwei Gängen)
1. Brust / Orangensauce / Rosenkohl
2. Kartoffelkloß / Keule / Apfel-Rotkohl / Orangensauce / Kartoffel-Kroketten

Geschmorte Gänsebrust
Beifuß-Sauce / Apfel-Rotkohl / Kartoffelklöße

Rosa gebratene Entenbrust
Rosmarinsauce / Apfel-Spitzkohl / Schupfnudeln

Rinderroulade nach „Großmutters Art“
gefüllt mit Gurke, Zwiebel und Speck / Burgundersauce / Buntes Wurzelgemüse / Kartoffelpüree

Hirschbraten aus dem Deister
Preiselbeer-Rahm / Pastinaken-Gemüse / Herzoginkartoffeln

Kabeljaufilet
Tomaten-Bohnen-Ragout / Kartoffel-Gnocchis

DESSERT

Warmer Schokoladenkuchen

Mousse au chocolat
mit Himbeeren

Schokoladen-Creme-brûlée

3 Gänge mit Suppe ab 58,00€ pro Person
3 Gänge mit Vorspeise ab 61,00€ pro Person
4 Gänge ab 64,00€ pro Person

Hauptgang vegetarisch* mit Suppe 53,00€
Hauptgang vegetarisch* mit Vorspeise 57,00€
Hauptgang vegetarisch* 61,00€

MENÜVIELFALT
VON OKTOBER BIS DEZEMBER

*Damit Sie sich nicht für eine **Vorspeise** und ein **Dessert** entscheiden müssen, **setzen wir diese auf dem Tisch ein** und somit bieten Sie Ihren Gästen eine vielfältige Auswahl.*

VORSPEISEN AUF DEM TISCH VERTEILT

Brotauswahl mit Kräuterquark und Butter
Griebenschmalz

Lachstatar
Kartoffelrösti / Sauerrahm

Carpaccio vom Weiderind
Staudensellerie / Tomaten-Vinaigrette / wilde Rauke / frischer Parmesan

Avocado-Tomaten-Salat
Wildkräutersalat / Vinaigrettel

Maronen-Samt-Suppe
Schokoladensahne

HAUPTGÄNGE ZUR AUSWAHL

Gänsekeule
Beifuß-Sauce / Apfel-Rotkohl / Kartoffelklöße

Tafelspitz
Meerrettich-Sauce /Bouillon-Kartoffeln

Geschmorte Ochsenbäckchen
Rosmarinsauce / Honig-Pastinaken / Kartoffelpüree

Spanferkel-Bäckchen
Apfel-Calvados-Sauce / Möhren-Gemüse / gebratene Serviettenknödel

Schnitzel vom Harzer Strohschwein
Champignonrahm / kleiner Salat / knusprige Bratkartoffeln

Kross gebratenes Lachsfilet
warme Himbeervinaigrette / Broccoli / Bio-Kartoffeln

DESSERT AUF DEM TISCH VERTEILT

Mousse au chocolat
mit Himbeeren

Schokoladen-Creme-brûlée

Erdnuß-Brownie
Karamelleis / Vanille

Pro Person 58,00 €
Hauptgang vegetarisch* 54,00€

GÄNSEMENÜ

Lachstatar
Kartoffelrösti / Sauerrahm

Consommé von der Gans
Gemüsewürfel

Knuspriger Gänsebraten
mit Beifuß-Sauce / Speck-Rosenkohl / Apfel-Rotkohl / glasierten Maronen / Kartoffelklöße

Mousse au chocolat
mit Himbeeren

3 Gänge mit Suppe 59,00€
3 Gänge mit Vorspeise 64,00€
4 Gänge 68,00€

MENÜVIELFALT
BUFFETAUSWAHL

VORSPEISEN

Brotauswahl von der Bäckerei Gaues

Antipasti-Platte
Auberginen / Paprika / Champignons / Zucchini

Edle Räucherfischauswahl
Fisch-Terrinen / Garnelen / Flußkrebse

Niedersächsischer Katenschinken
Honig-Melone

Carpaccio von der Ringel-Beete
Ziegenkäse-Crumbles / Portulak Salat

Tatar vom Weiderind
Wachtelei / Salat / geröstetes Graubrot

Creme-brûlée von der Gänsestopfleber
Erdbeeren

Matjestatar
Pumpernickel / Salat / Joghurtdip

Gebackene Krokette vom Galloway-Rind
Salat / Tomate / Sauce-Tatar

Variation vom Matjes
Pumpernickel / Salat

Spargelsalat
Erdbeeren / gebeiztes Thai-Lachsfilet (April-Juni)

Avocado-Salat
Erdbeeren / Radieschen / grüner Spargel / Nordseekrabben

Wildkräuter-Salat
Spargelfritatta / gebratener Spargel (April-Juni)

Marinierter Tafelspitz vom Kalb
Tomaten-Kräuter-Vinaigrette

Lachstatar
Kartoffelrösti / Sauerrahm

Feldsalat
Kartoffel-Speck-Croûtons / Granatapfel / karamellisierte Walnüsse

Gratinierter Ziegenkäse
Pflaumen-Chutney / Salat / Granatapfelkerne / karamellisierte Nüsse

Avocado-Tomaten-Salat
Wildkräutersalat / Vinaigrette

Geräucherte Entenbrust
Preiselbeer-Orangen-Chutney / Salat

Gefüllter Wrap
Salat / Ziegenfrischkäse / Tomate / Mozzarella

Bratenplatte
Roastbeef / Kalbsbraten / Schweinebraten / Remouladensauce / Minifrikadellen

Leichter Geflügelsalat

Tomaten-Brot-Salat

Nizza-Salat
Thunfisch / Bohnen / Ei

Salat mit Flußkrebsen
Avocado-Äpfel

Pikanter Gemüse-Cous-Cous-Salat

Marinierter Pulposalat
Kirschtomaten / Chicorée

MENÜVIELFALT
BUFFETAUSWAHL

SUPPEN

Creme-Suppe
von der Kartoffel / Lauch

Bärlauch Cremesuppe
mit Parmesanschaum

Cappuccino von der Roten Beete

Hochzeitssuppe
mit Eierstich und Fleischklößchen

Cappuccino von Steinchampignons
mit Kräutern

Spargelcreme
Granatapfel / Petersilie (April-Juni)

Orangen-Möhren-Suppe
Ingwer

Beef-Tea
Gemüsewürfel

Doppelte Geflügelbrühe
Gemüsestreifen / Eierstich

Frische kalte Gurkenschaumsuppe

Andalusische Gazpacho
Knoblauchcreme / Baguette

Cappuccino vom Pfifferling
Sahne / Kräuter

Consommé von der Bio-Strauchtomate
Kräuterflädle / Tomatenwürfel

Creme vom Hokkaido-Kürbis
Ingwer / Chilli (Oktober-März)

Maronen-Samt-Suppe
Schokoladensahne (Oktober-März)

Kraftbrühe von der Maispoularde
Gemüsestreifen

Consommé von der Gans
Gemüsewürfel

Hummerbisque
Limette / Sauerrahm

Champignonrahm

Cremesuppe vom Steinpilz

MENÜVIELFALT
BUFFETAUSWAHL

HAUPTGÄNGE

Hausgemachte Rinderroulade
gefüllt mit Gurke, Zwiebel, Speck / Bratenjus / Finger Möhrchen / Kartoffelpüree

Sous-Vide gegartes Rinderfilet
Sauce Bernaise / Marktgemüse / Kartoffelgratin

Geschmortes Ochsenbäckchen
Balsamico Sauce / Pastinakengemüse / Kartoffelpüree

Zwiebelrostbraten vom niedersächsischen Weiderind
Gemüse-Sahne-Sauce / Butterspätzle

Tafelspitz
Meerrettich-Sauce / Bouillon-Kartoffeln

Rosa gebratener Kalbsrücken
Madeirasauce / Marktgemüse / Kartoffelgratin

Kalbsröllchen
gefüllt mit Frischkäse und Bärlauch / Kräuterschaum / Kartoffelgratin

Gebratener Kalbs-Tafelspitz
Meerrettich-Sauce / grüner Spargel / Kartoffelpüree

Königsberger Klopse vom Kalb
Apfel-Rote-Beete-Salat / Kapernsauce / Bio-Kartoffeln

Niedertemperatur gegartes Kalbsrücken-steak „Strindberg"
Balsamico-Schalotten / Marktgemüse / Kartoffelgratin

Gebratenes Schweinefilet
Apfel-Calvados Sauce / Speck-Bohnen / knusprige Bratkartoffeln

Spanferkel-Bäckchen
Apfel-Calvados-Sauce / Möhren-Gemüse / gebratene Serviettenknödel

Krosse Bauernenten-Brust
Brust / Orangensauce / Rosenkohl / Kartoffelkloß

Krosse Bauernenten-Keule
Apfel-Rotkohl / Orangensauce / Kartoffel-Kroketten

Geschmorte Gänsebrust
Beifuß-Sauce / Apfel-Rotkohl / Kartoffelklöße

Gänsekeule
Beifuß-Sauce / Apfel-Rotkohl / Kartoffelklöße

Knuspriger Gänsebraten
mit Beifuß-Sauce / Speck-Rosenkohl / Apfel-Rotkohl / glasierten Maronen / Kartoffelklöße

Kross gebratene Kikok-Maishähnchenbrust
Schalotten-Rotweinsauce / Ofenwurzelgemüse / Herzogin-Kartoffeln

Rosa gebratene Entenbrust
Senf-Kirschen / Broccoli / Kartoffel-Schupfnudeln

Kross gebratene Maispoulardenbrust
Rotwein-Schalotten-Sauce / Gemüse der Saison / Kartoffel-Kroketten

Rosa gebratene Entenbrust
Rosmarinsauce / Apfel-Spitzkohl / Schupfnudeln

Hirschbraten aus dem Deister
Preiselbeer-Rahm / Pastinaken-Gemüse / Herzoginkartoffeln

Hirschrückensteak
Preiselbeer-Birne / Rosenkohl / Butterspätzle

Wildragout
Preiselbeer-Birne / Honigpastinaken / gebratenen Serviettenknödel

Kabeljaufilet
Tomaten-Bohnen-Ragout / Kartoffel-Gnocchis

MENÜVIELFALT
BUFFETAUSWAHL

HAUPTGÄNGE

Kross gebratenes Lachsfilet
warme Himbeervinaigrette / Broccoli / Bio-Kartoffeln

Filet vom Peterfisch
Safransauce / frischer Blattspinat / Kirschtomaten / Bio-Kartoffeln

Gebratenes Zanderfilet
Knoblauch-Vanillesauce / Honig-Möhren / Safran-Risotto

Geräuchertes Seeteufel-Filet
Kräuterschaum / geschmorter Orangen-Chicorée / Pfifferlings-Risotto

Wolfsbarschfilet
Weißweinschaum / Marktgemüse / Kartoffel-Gnocchi

Gebratenes Kabeljaufilet
Zitronen-Buttersauce / Kaiserschoten / Kräuter-Risotto

Gebratene Lotte-Medaillons
geschmorter Orangen-Chicorée / Rote-Beete-Risotto

Gebratenes Lachsfilet
Pesto-Schaum /grüner Spargel / Frische Pasta

Gebratene Jakobsmuscheln
Knoblauch-Vanille-Sauce / Kaiserschoten / Kräuter-Risotto

Frische Pasta
Trüffel-Sahnesauce / gebratene Rinderfilet-streifen / Rucola / frischer Parmesan

DESSERT

Creme brûlée

Schokoladen-Trifle
mit Kirschen im Glas

Zitronentarte
Baiser / Himbeersorbet

Warmer Schokoladenkuchen

Mousse au chocolat mit Himbeeren

Rhabarber Torte
Baiser / Himbeeren

Schokoladen-Creme-brûlée

New Yorker Cheesecake
Erdbeeren / Eis

Sorbet-Teller
Früchte

Délice von der Passionsfrucht
Schokolade / Vanille

Panna Cotta
Himbeere / Schokolade

Eierlikör-Parfait
Schokolade / Erdbeeren

Opera-Schnitte
Früchte / Vanillesauce

Erdnuß-Brownie
Karamelleis / Vanille

4 Vorspeisen
Suppe
3 Hauptgänge
3 Desserts ab 49,00€ pro Person

Nach Ihrer persönlichen Auswahl der Speisen, kalkulieren wir den Preis pro Person.

MENÜVIELFALT
VEGAN UND VEGETARISCH

VORSPEISEN VEGETARISCH und VEGAN
(kombinierbar mit den Menüs)

Bunte Blattsalate
Pinienkerne / Sprossen / Kresse

Burrata-Mozzarella
Tomatensalat / Rucolasalat

Rote Beete Carpaccio
Feldsalat / gebratene Austernpilze

Feldsalat
karamellisierte Nüsse / Ziegenfrischkäse

Salat von Rauke
Mango / Mozzarella / Friséesalat / Fenchel / Orange

HAUPTGÄNGE VEGETARISCH und VEGAN

Gebratenes Broccoli-Nuss-Schnitzel
Rote-Beete-Humus / Kräuterschaum / gebratene Steinchampignons

Geschnetzeltes
mit Gemüse und Dinkelreis

Vegetarische Currywurst
fruchtig-pikante Currysauce / Süßkartoffel-Pommes

Frische Pasta
fruchtig-scharfe Arrabiata-Sauce / wilde Rauke / Frischer Parmesan

Rote-Beete-Humus
gebratener Spargel / Kichererbsen / Granatapfelkerne

Frische Pasta
Rahm-Pfifferlinge / Zwiebellauch / Kräuter

Pfifferlings-Risotto
gegrillter Lauch / Petersilienknolle

(kann zu allen oben aufgeführten Menüs oder zum Buffet alternativ als Hauptgang gewählt werden)

Frische Pasta
vegetarische Bolognese / Tomaten / Majoran / Zwiebellauch / Parmesan

Käsespätzle
Creme fraîche / Bergkäse / Röstzwiebeln / Kräuter

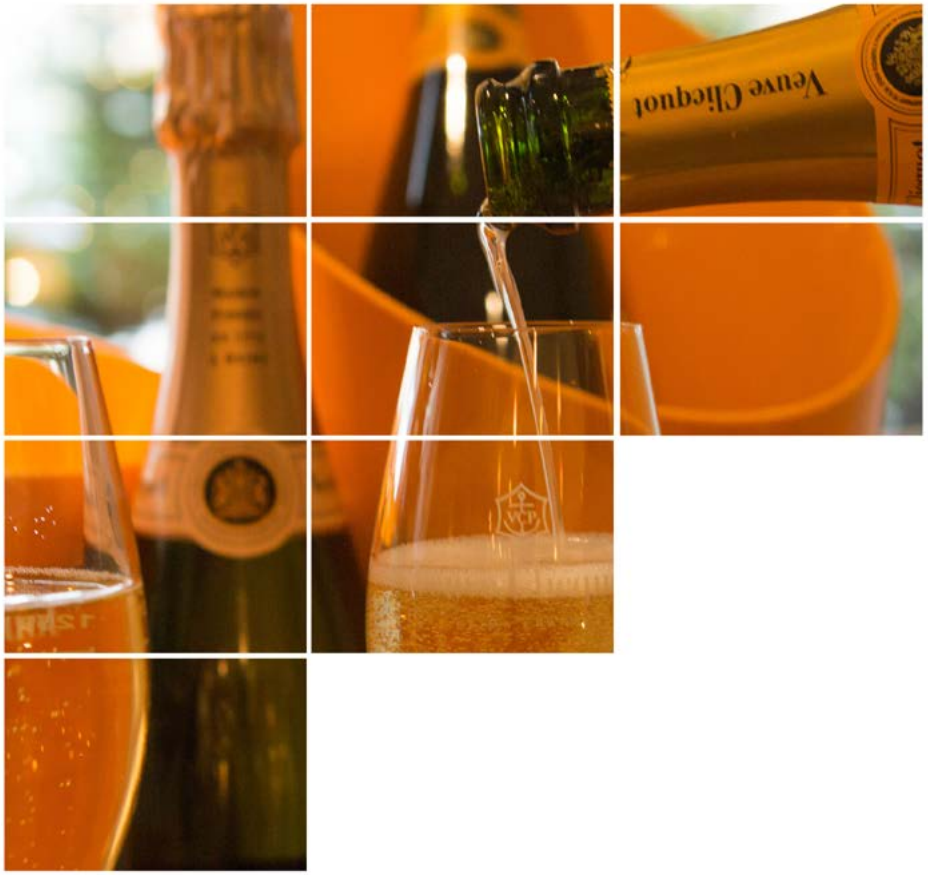
Vegetarisches Schnitzel
Marktgemüse / Preiselbeeren / Kartoffel-Gurkensalat

Rote-Beete-Schnitzel
Kräuterschaum / Humus / Ringel-Beete

Trüffel-Ravioli
Sahnesauce / Kräuter / Wilde Rauke / frischer Parmesan

Frische Pfifferlinge in Rahm
gebratene Serviettenknödel / wilde Rauke / Zwiebellauch

Gebackener Kürbis
Ziegenfrischkäse / Marktgemüse / Kräuter



KAISERHOF
Tradition seit 1889

GETRÄNKE & WEINAUSWAHL

Anbei finden Sie einen Auszug
aus unserer Getränke & Weinauswahl.
Gern beraten wir Sie individuell nach ihren
Speisewünschen und lassen Ihnen die große
Weinkarte zukommen.

APERITIF-AUSWAHL

Sarti Spritz Sarti, Sekt, Soda		8,90€
Limoncello Spritz Limoncello, Sekt, Soda		8,90€
Alkoholfreier Limoncello Spritz		8,90€
Aperol Spritz Aperol, Sekt, Soda		8,90€
Hugo Holunder, Limette, Minze, Prosecco		8,90€
Campari Amalfi Campari, Bitter Lemon		8,90€
Etter Spritz Kirsch, Quitte, Birne, Aprikose		8,90€
Melonen Spritz Alkoholfrei		6,90€
Veuve Cliquot Champagner Brut	0,1l	12,90€
Kaiserhof Sekt Brut	0,1l	5,90€
Kaiserhof Sekt Rose	0,1l	7,50€
Weinschorle Riesling, Soda	0,2l	5,90€
Tegernseer Hell	0,3l	4,40€

CHAMPAGNER & SEKT

Kaiserhof Sekt Riesling, Extra Brut, Sektgut Sonnenhof	0,7l	35,00€
Kaiserhof Sekt Rosé, Brut, Sektgut Sonnenhof	0,7l	39,00€
Alkoholfreier Sekt	0,7l	29,00€
Veuve Cliquot Brut	0,75l	99,00€
Veuve Cliquot Rosé	0,75l	109,00€
Veuve Cliquot Demi Sec	0,75l	109,00€
R de Ruinart Brut	0,75l	109,00€
Ruinart Rosé	0,75l	139,00€
Ruinart Blanc de Blanc	0,75l	139,00€

WEISSWEINE

Rheingau

NO2
Riesling, Weingut HT Eser
12,0% Alkohol, fruchtiger Nachklang,
nicht zu Trocken, feine Säure 0,75l 26,00€

Rheinhessen

Thörle Weissburgunder
Weingut Thörle
12% Alkohol, angenehmes
Spiel aus Süße und Säure, tolle
mineralische Würze 0,75l 27,00€

Pfalz

Grauer Burgunder
Weinhaus Schneider
Pfaffmann 12,5% Alkohol,
sehr fruchtiger Burgunder mit Aromen
von Apfel und Mango 0,75l 24,00€

Kaiserhof
Sauvignon Blanc,
Weingut Kesselring 12,5% Alkohol,
schönes Säurespiel 0,75l 23,00€

Sommersemester
Cuvée aus Riesling, Sauvignon
Blanc und Chardonnay, Weingut Studier
0,75l 26,00€

Maximin von Schubert
Riesling 0,75l 26,50€

Wageck
Chardonnay & Weissburgunder,
Tertiär 0,75l 25,50€

Mosel

Grauschiefer
Riesling, Schmidtges 0,75l 25,00€

Baden Württemberg

Gündelbacher Wachtkopf
Chardonnay Weingut Sonnenhof 0,75l 55,00€

Kaiserstuhl

Weishaar
Grauburgunder, Herrenbuck 0,75l 24,50€

Österreich

Ried Goldberg
Grüner Veltliner, Familie Bauer 0,75l 26,50€

Italien

Costamolino
Vementibo di Sardegna,
Argiolas 0,75l 27,50€

Folar Santi
Lugana 0,75l 26,00€

Frankreich

Salmon
Sancerre Blanc 0,75l 39,00€

Domaines des Geneves
Chablis 0,75l 36,00€

DESSERTWEIN

Castell Firmian
Moscato Giallo Trentino D.O.C 0,75l 35,00€

ROSÉ

Thörle Rosé
Cuvée aus Spätburgunder & Cabernet,
Weingut Thörle 0,75l 27,00€

By Ott
Cote de Provence, Frankreich 0,75l 37,00€

Mirada
Organic Rosé, Spanien 0,75l 25,00€

Campo Maccione
Rocca delle Macie, Italien 0,75l 26,00€

ROTWEINE

Deutschland
Baden Württemberg

Pipette Rot
Trollinger, Sabrina Roth 0,75l 25,00€

Pfalz

Kaiserhof
Cuvée aus Cabernet Sauvignon & Merlot,
Weingut Kesselring 0,75l 23,00€

Lignum Master
Cuvée aus Sangiovese & Cabernet Sauvignon,
Weingut Studier 0,75l 35,00€

Baden

Oberbergener Bassgeige
Kabinett, Spätburgunder
Winzergenossenschaft Oberbergen
im Kaiserstuhl 0,75l 29,00€

Österreich

Wiener Trilogie
Wieninger, Cuvée aus Zweigelt, Merlot und
Cabernet Sauvignon 0,75l 42,00€

Italien

Regaleali
Nero D'Avola, Sicilia D.O.C. 0,75l 27,00€

Lucente
Tenuta Luce, La Vite,
Toscana D.O.C. 0,75l 59,00€

I Muri
Primitivo, Puglia,
Vigneti del Salento 0,75l 26,00€

Chianti Classico
Rocca delle Macie,
Famiglia Zingarella 0,75l 38,00€

Spanien

Cal Y Canto
Cuvée aus Tempranillo, Merlot und Syrah,
Finca Valdorada 0,75l 24,00€

Frankreich

Marrenon
Syrah, Belles Echapees Gigondas 0,75l 45,00€

Marrenon
Grand Marrenon 0,75l 26,50€

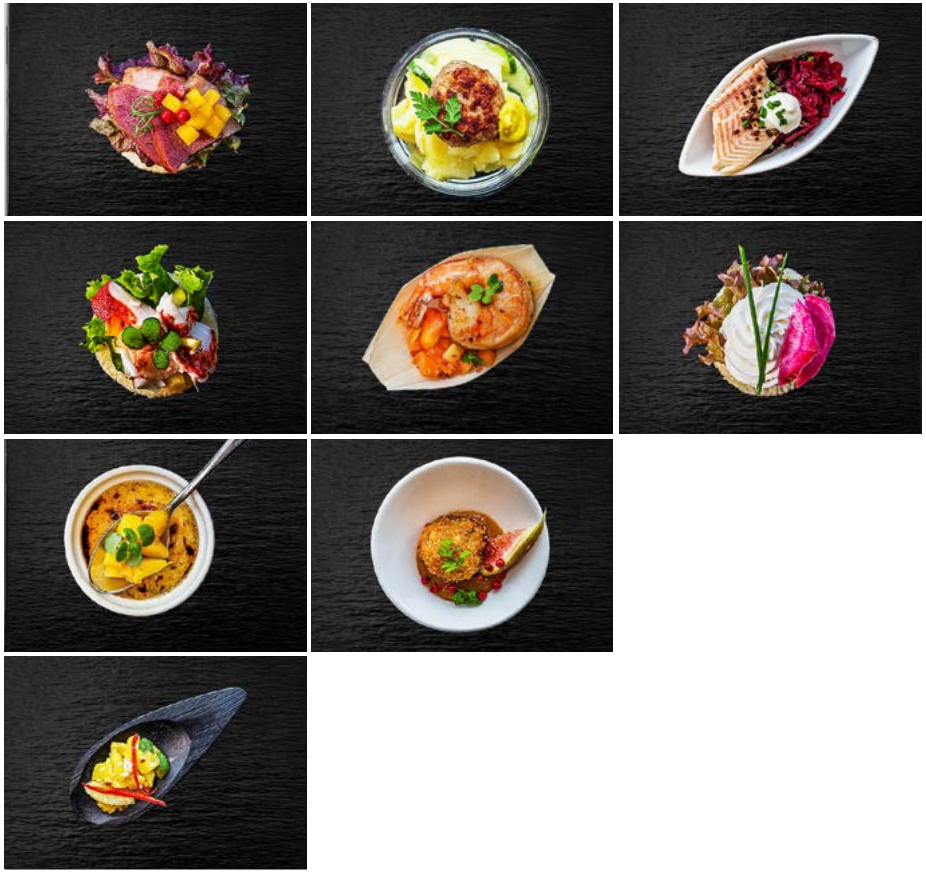
GETRÄNKEPAUSCHALE

Gerne bieten wir Ihnen für Ihre Veranstaltung die Möglichkeit einer Getränkepauschale an.

Diese beinhaltet folgende Getränke:
Kaiserhof Weißwein (Sauvignon Blanc) und Kaiserhof Rotwein (Cabernet Sauvignon & Merlot) oder zwei alternative Weine Ihrer Wahl, Königs Pilsener vom Fass oder Tegernseer Helles, Bad Pyrmonter Gourmet Mineralwasser (leise & laut), Kaiserhof Filterkaffee, Ronnefeldt Teeauswahl, Apfelsaft und diverse Softgetränke.

4 Stunden zu je € 39,- pro Person
- mit Kaiserhof Sekt (Brut & Rosé) plus € 6,- pro Person
- mit Champagner (Brut & Rosé) plus € 12,- pro Person
- mit Kaiserhof Kaffeespezialitäten plus € 8,- pro Person
(Cappuccino, Espresso, Milchkaffee, Latte Macchiato)

- danach jede weitere Stunde plus € 10,- pro Person



KAISERHOF
Tradition seit 1889

FINGERFOOD & CANAPÉS

Lassen Sie sich von der Auswahl unserer Fingerfoods überraschen und kreieren Sie ihr eigenes Genußerlebnis!

Ab 4 Stück pro Sorte können Sie sich Ihre Firmenfeier, Party, Geburtstag, Jubiläum oder einfach die besonderen Augenblicke des Lebens mit unserem hochwertigsten Fingerfood versüßen.

FINGERFOOD

ALS BEGLEITUNG ZUM EMPFANG GESPIESST, AUF LÖFFELCHEN ODER IM GLAS ODER ALS BUFFET

Gebratener grüner Spargel
Speckmantel / Rucola 5,00€

Maispoularde mit Sesam
Mango / Avocado 5,00€

Lachswürfel
Ingwer-Soja-Dip / Cous Cous 4,50€

Wachtelbrust
marinierte Pilzen 6,50€

Kleine Kaiserhof Frikadellen
Kartoffelsalat / Dijonsenfmarinade 4,50€

Cocktail von Mini-Mozzarella
Kirschtomaten 4,50€

Räucherlachsroulade
im herzhaften Crêpe 5,50€

Jakobsmuschel
Gewürz Cous Cous 8,90€

Herzhafter Miniwindbeutel
Frischkäse / Schinken 5,00€

Fritatta
mit grünem Spargel /
Chorizo / Kräutersauce 5,50€

Gespießte Melonenkugel
Schinken 5,50€

Tatar von geräucherter Forelle
pikanter Apfel-Gurkensalat 5,00€

Caesar Salat
knusprige Speck-Croûtons /
Onsen-Eigelb 5,00€

Marinierter Pulposalat
Kirschtomaten / Oliven 6,50€

Mix von Datteln, Pflaumen und Aprikosen
im Speckmantel 5,50€

Sesampoularde
Pikanter Cous Cous 5,00€

Zweierlei Lachs
Pumpernickel / Safran / Zitrone 5,00€

Miniwindbeutel
Lebermousse / Macadamianüsse 5,00€

Bruchetta
Tomate / Parmesan / Basilikum 4,50€

Marinierter Geflügelspieß 4,50€

Pumpernickel
Ziegenfrischkäse / Kresse 4,50€

CANAPÉS

EXKLUSIVE

San Daniele
feiner San Daniele Schinken / Melone / Thymian 5,00€

Saisonaler Frischkäse 4,00€

Hummer
auf Weißbrot 5,50€

Entenbrust
geräucherte Entenbrust / rosa Pfeffer / fruchtige Mango 4,50€

Saiblingstatar
fein abgeschmecktes Saiblingstatar 4,00€

KLASSISCH

Norwegischer Räucherlachs
Honig Dill Senf Sauce 5,00€

Thunfischcreme
Rote Zwiebel 5,00€

Matjes
Hausfrauensauce 4,50€

Steinhuder Forellencreme
Dill Schmand 5,00€

Prosciutto Crudo (9 Monate gereift)
Preiselbeeren 4,50€

Regionaler Rindersaftschinken
Gewürzgurke 5,00€

Hausmacher Salami
Datterino Tomaten 4,50€

Heideschinken
Sauce Cumberland 4,50€

Brie de Meaux
Preiselbeere 5,00€

Gorgonzola Dolce
Saisonaler Frucht 4,50€

Grana Padano
Cranberry 4,50€

Backenholzer Bio-Käse
Feigensenf 5,00€

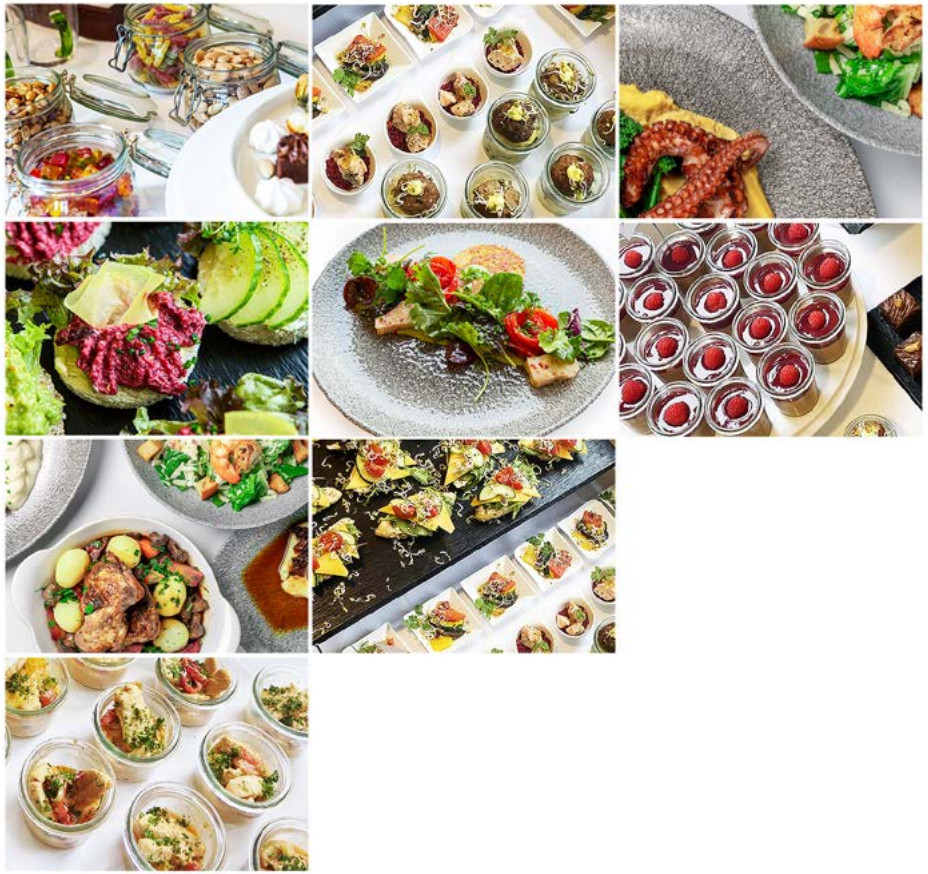
VEGTARISCH / VEGAN

Hausgemachte Avocado Salsa
Kichererbsen 4,50€

Rote Bete Creme
Regionalem Apfel 4,50€

Körniger Frischkäse
Gurke 4,50€

Ratatouille Gemüse
Rosmarin 4,50€



EVENTCATERING

Entdecken Sie unser Eventcatering – für jeden Anlass!
Egal, ob Sie eine wichtige Besprechung im Büro oder ein großes Event planen, unser Catering-Service bietet Ihnen die ideale Lösung – individuell angepasst auf Ihre Bedürfnisse!

Klein, aber fein: Für Meetings und Workshops liefern wir köstliche Snacks, Fingerfood und belegte Brötchen, die Ihren Tag bereichern. Ideal für kleine Gruppen, ohne großen Aufwand!

Großes Event, große Vielfalt: Planen Sie ein Fest, eine Hochzeit oder eine Firmenfeier? Wir bieten Ihnen eine umfangreiche Auswahl– von herzhaften Buffets bis zu eleganten Fingerfood-Optionen. Lassen Sie sich von unseren kreativen Gerichten inspirieren!

Flexibel und bequem: Wählen Sie zwischen Catering mit oder ohne Personal, zum Abholen oder mit Lieferung. Unser erfahrenes Team kümmert sich um Lieferung, Aufbau und Equipment – damit Sie sich ganz auf Ihre Gäste konzentrieren können.

Verleihen Sie Ihrem Event das gewisse Etwas –
mit unserem zuverlässigen Catering-Service!

Kontaktieren Sie uns gerne 0511 3683 940
für ein individuelles Angebot und
machen Sie Ihre Veranstaltung unvergesslich!

SWEET DREAMS FOR YOU

(auch als Catering möglich!)

Kuchen und Tortenspezialitäten nach Wunsch.
Es benötigt nicht immer einen besonderen Anlass,
um sich etwas Besonderes zu gönnen.

Vom kleinen Sonntagsgebäck bis zur Hochzeitstorte oder
Ihren individuellen Wünschen.

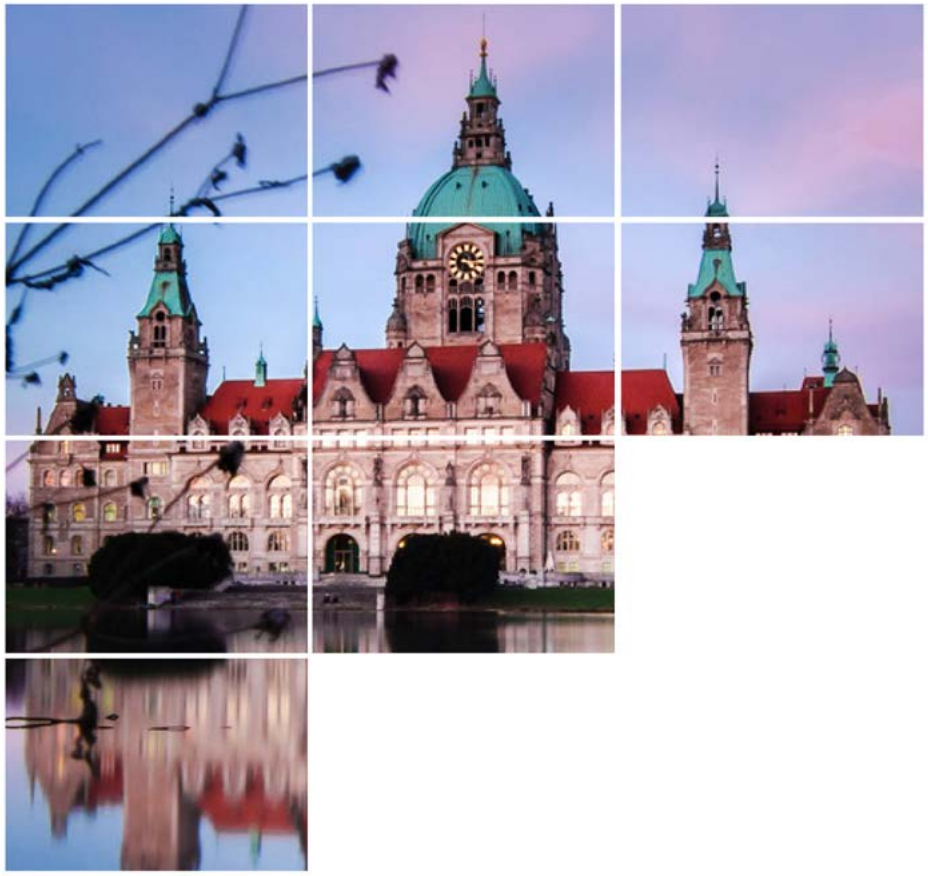
Denn Sie wissen am besten, was Ihnen Freude macht.

Ihre Vorstellungen stimmen wir gern gemeinsam ab.
Kontaktieren Sie uns gern unter 0511 3683 940 und
lassen sich professionell beraten.

(Preise nach Auswahl unterschiedlicher Variationen)

FLORISTIK, GESCHENKE & CO.

Namenskärtchen	1,90€ pro Kärtchen
Menükarten	3,50€ pro Karte
Kaiserhof Kaffee	8,90€ pro 250g
Kaiserhof Sekt	39,00€ pro Flasche
Tischgestecke	ab 35,00€ pro Gesteck
Weitere Deko	auf Anfrage
Jubiläumsmagazin (130 Jahre Central-Hotel Kaiserhof)	14,90€



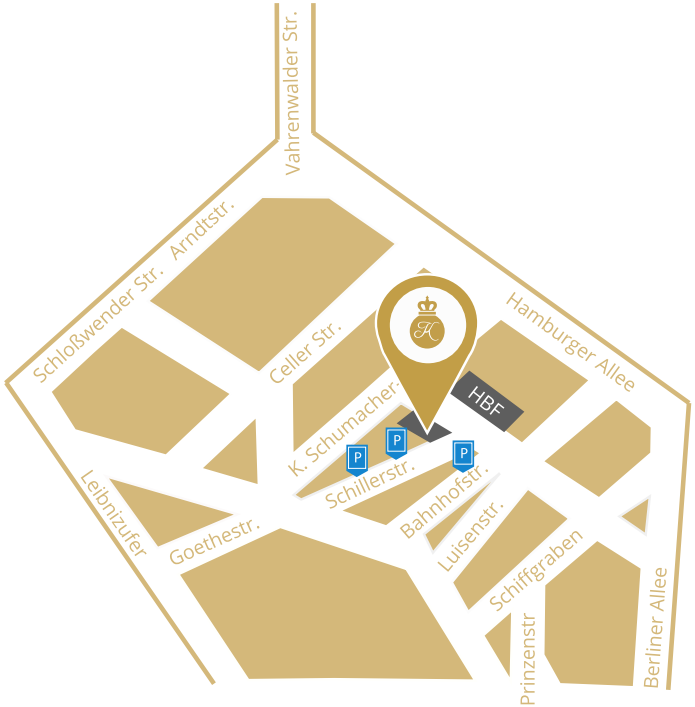
IDEEN UND INCENTIVES RUND UM IHRE VERANSTALTUNG

Aktivitäten

Stadtführungen:
Rundfahrten (mit Bus, Rad oder Segway)
Bootstouren (Leine, Ihme oder Mittellandkanal, Maschsee)
Rundgang auf dem roten Faden

Gruppenführungen:
Leibniz & Co. Berühmte Erfinder Hannovers
Gruppenführung „Kunst umgehen“
Nachtwächter Melchior
Straßenkrimi Hannover
Erlebnis Zoo Hannover
Herrenhäuser Gärten
Schloss Marienburg

Kultur:
Hannovers größte Museen:
Historisches Museum Hannover
Museum August Kestner
Museum Schloss Herrenhausen
Sprengel Museum Hannover
Niedersächsisches Landesmuseum Hannover
Wilhelm Busch – Deutsches Museum für Karikatur und Zeichenkunst
Kestner Gesellschaft e.V.
Kunstverein Hannover e.V.



Parkmöglichkeiten:

Da unser Hotel über keine eigenen Parkmöglichkeiten verfügt,
kooperieren wir mit umliegenden Parkhäusern:

a) Parkhaus Mehlstraße / 12€ für 24 Stunden

b) Parkhaus Rosenquartier / 12€ für 24 Stunden

Central-Hotel KAISERHOF

Ernst-August-Platz 4 30159 Hannover

Tel.: 0511 36 83 0 Fax.: 0511 36 83 114

mail: info@centralhotel.de

KAISERHOF
Tradition seit 1889

WIR FREUEN UNS AUF IHRE VERANSTALTUNG IM CENTRAL-HOTEL KAISERHOF!