



OKTOBER
Wurstbuffet

Samstag, 25. Oktober,
ab 18.00 Uhr – 32,00 € p.P.
Genießen Sie einen
kulinarischen Abend rund um
die Wurst!

Bei unserem „Es geht um die

Wurst“ Event erwartet Sie ein vielfältiges Wurstbuffet,
das keine Wünsche offen lässt. Tauchen Sie ein in die Welt
der Wurstspezialitäten und lassen Sie sich von einer
Auswahl an köstlichen Wurstgerichten verführen.
Probieren Sie hausgemachte Bratwürste, feine Krakauer,
herzhafte Currywürste, pikante Chorizos und vieles mehr.
Dazu reichen wir frisches Brot, knackige Salate und
passende Saucen. Ein Abend voller Geschmacks-
erlebnisse erwartet Sie!



NEU



AB 01. NOVEMBER GIBT ES TÄGLICH
**Gänsevariationen
nach Karte**

sowie ganze Gänse auf Vorbestellung im
Restaurant und auch außer Haus.
Traditionell kommt bei uns im November die
Gans auf den Tisch. Natürlich mit Rotkohl,
Grünkohl, Klößen und einer feinen Auswahl
an weiteren Beilagen.



NOVEMBER
Es wird „Wild“!
HUBERTUSABEND

Freitag, 01. November
und 08. November,
ab 18 Uhr – 39,50 € p.P.
Bei unserem herbstlichen
Wildbuffet mit kalten und
warmen Spezialitäten



Wild AUS
EIGENER
AUFZUCHT



DEZEMBER
**Weihnachts-
special**

Donnerstag, 12. Dezember,
ab 18 Uhr – 45,00 € p.P.
Entfliehen Sie dem Trubel der
überfüllten Weihnachtsmärkte
und erleben Sie stattdessen einen
exklusiven Abend mit weihnacht-

lichem Buffet (Gans ist auch dabei), Glühwein und weihnacht-
licher Musik. Für eine extra Portion Spaß sorgt das Eisstock-
schießen, bei dem Sie Ihr Können unter Beweis stellen
können. Und wer es lieber etwas ruhiger angehen möchte,
kann es sich an unserer Feuerschale gemütlich machen und
den Abend
ausklingen lassen.

NEU



DAS PERFERTE
**Weihnachts-
geschenk**



JANUAR
**Musical Dinner –
Das Original**

Freitag, 10. Januar,
Einlass: 19 Uhr | Beginn: 19.30 Uhr – 98,00 € p.P.
(inklusive 3-Gang Menü)

Wenn Sie Musicals lieben und einen ganzen Abend in
himmlischen Melodien schwelgen möchten, dann gibt es
für Sie unser MUSICAL DINNER.

Vier Häuser, ein Versprechen!



Kulinarischer Kalender

JUNI BIS DEZEMBER 2024

Hotel Hennies

Hannoversche Straße 40
30916 Isernhagen

Telefon: 0511/90180

rezeption@hotel-hennies.de

www.hotel-hennies.de



JUNI

Spargelsilvester

SPARGEL IN ALLEN VARIATIONEN

Sonntag, 23. Juni,
11.30 Uhr – 14 Uhr 39,00 € p.P.

Feiern Sie mit uns den letzten Tag der Spargelsaison und lassen Sie uns gemeinsam das königliche

Gemüse zelebrieren! Wir laden Sie herzlich zu unserem exquisiten Spargelbuffet ein. Lassen Sie sich von einer Vielzahl an köstlichen Spargelgerichten wie Spargelcremesuppe, Spargelsalat, Spargel mit verschiedenen Komponenten wie Lachs, Cordon Bleu und verschiedene Schnitzel verführen. Dazu servieren wir die passenden Beilagen und ausgewählte Weine von unserem hauseigenen Sommelier.



JULI

Grillabend

„GRILL UND CHILL“



Samstag, 27. Juli, ab 17.30 Uhr – 22.00 Uhr 42,00 € p.P.

Genießen Sie eine entspannte Atmosphäre und Köstlichkeiten vom Grill. Freuen Sie sich auf verschieden marinierte Steaks, eine Variation an Würstchen und Spießen, mariniertes Gemüse und ein ausgiebiges Salatbuffet. Auch Spezialitäten wie Wildbratwürste dürfen hier nicht fehlen!

Lehnen Sie sich zurück und genießen Sie die sommerliche Stimmung bei gutem Essen und erfrischenden Getränken auf unserer Terrasse.

Bitte reservieren Sie Ihren Tisch:

Tel.: 0511-90180 www.hotel-hennies.de
Fax.: 0511-9018299 rezeption@hotel-hennies.de

  Besuchen Sie uns auch auf facebook und Instagram oder auf:

www.hotel-hennies.de

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Ihre Familie Hennies & Team



AUGUST

Nordisches Garnelenbuffet

GARNELEN & GARNELENVARIATIONEN „SATT“

Freitag, 09. August,
ab 18 Uhr – 38,00 € p.P.

Unser Buffet zum satt essen mit zarten Garnelen – frisch aus der Pfanne!

Ob im Ganzen gebraten, zu knusprigem Brot, leckeren Saucen oder knackigen Salaten – an diesem Abend dreht sich alles um die köstlichen Meeresfrüchte.

AUGUST

Italienischer Abend

Freitag, 16. August,
ab 18 Uhr – 34,50 € p.P.

Ein sommerlich leichtes Buffet, das keine Wünsche offen lässt.



SEPTEMBER

Captainsdinner

FISCHBUFFET AUF HOHER SEE

Freitag, 06. September
ab 18 Uhr – 35,00 € p.P.

Moin, Moin und Ahoi! Lassen Sie sich mitnehmen auf eine Reise durch die Weltmeere und genießen Sie unser Captainsdinner mit den vielseitigen Spezialitäten der See.



SEPTEMBER

„Aus Omas Küche“

ROULADEN, BRATEN UND EINTÖPFE

Freitag, 13. September,
ab 18 Uhr – 33,00 € p.P.

Genießen Sie „wie früher“ die kulinarische Gemütlichkeit von Großmutter's Herd. Ob rheinischer Sauerbraten,

Erseneintopf, Rinderroulade oder Eierpfannkuchen – mit diesem traditionellen Buffet widmen wir uns den Klassikern der deutschen Küche nach den leckersten Originalrezepten aus der 200-jährigen Geschichte unseres Restaurants.



SEPTEMBER

Schnitzelbuffet

Freitag, 20. September
ab 18 Uhr – 32,00 € p.P.

Vom knusprig panierten Schweineschnitzel, über Hähnchenschnitzel in Nuss Panade, Schnitzel in Parmesaneihülle bis hin zum Kalbsschnitzel. Die Vielfalt unseres Schnitzel Buffets lässt keine Wünsche offen. Ergänzt werden die Schnitzel von der großen Auswahl an schmackhaften Soßen und Beilagen.



OKTOBER

Grünkohlbuffet

Freitag, 04. Oktober,
ab 18 Uhr – 28,50 € p.P.

Probieren Sie zum Start der Saison die norddeutsche Spezialität mit Bregenwurst, Ente, Bremer Pinkel und vielem mehr...

OKTOBER

Bayrischer Abend

Freitag, 11. Oktober
ab 18 Uhr – 36,50 € p.P.

Feiern Sie mit uns (auch gerne in Tracht) unser zünftiges Oktoberfest mit Live-Musik und bayrischem Buffet.



OKTOBER

Kartoffelkürbisbuffet

Freitag, 18. Oktober,
ab 18 Uhr – 28,50 € p.P.

Unser klassisches Kartoffelbuffet mit den leckeren Knollen aus der Region und Kürbisvariationen