



MAI Muttertags- Menü

Sonntag, 12. Mai,
ab 11.30 Uhr – 39,50 € p.P.
Sagen Sie **Danke** und
verwöhnen Sie Ihre

„Familienmanagerin“ zum Muttertag mit unserem
leckeren 3-Gang Menü. Sie können zwischen
7 Hauptgerichten wählen.



MAI BIS AUGUST Matjesbuffet

Freitags, 31.05./07.06./21.06./
28.06./05.07./12.07./19.07./
26.07./02.08.,
ab 18 Uhr – 32,00 € p. P.

Behutsam im Fass gereift, schmeckt der Matjes mit
Sherry, Kräutern, Tomaten oder ganz klassisch – bei
unserem Matjesbuffet erleben Sie die ganze Vielfalt der
norddeutschen Spezialität.

JUNI Fußball-Europa- meisterschaft

Freitag, 14. Juni –
ab 18 Uhr – 34,00 € p. P.

Europäisches Buffet mit EM-

Liveübertragung. Egal ob Sie ein begeisterter Fußballfan sind
oder einfach nur die spannende Stimmung genießen möch-
ten, bei uns sind Sie genau richtig. Sie können sich auf eine
Auswahl an internationalen Speisen freuen, die die kulinaris-
che Vielfalt Europas widerspiegelt. Von deutschen Klassikern
wie Bratwurst und Sauerkraut bis hin zu mediterranen Köst-
lichkeiten wie Paella und Antipasti – für jeden Geschmack ist
etwas dabei.

Unsere Aktions- & Saisonkarten

Zusätzlich zu unserer normalen Speisekarte im Restaurant,
bieten wir Ihnen regelmäßig folgende Aktions- und Saison-
karten an (a la carte):

Januar & Februar: Dry Aged Beef Karte & Grünkohl
Februar: Skreikarte – der Winterkabeljau &
Grünkohl
März: Ibéricokarte
April-Juni: Spargelkarte

Feiertage 1. Halbjahr 2024

- 29.03.2024 – Karfreitag – ab 16.00 Uhr geschlossen
- 31.03.2024 – **Ostersonntag** – Osterbrunch & 3-Gang
Ostermenü mit 7 verschiedenen Haupt-
gerichten zur Auswahl
(ab 16.00 Uhr geschlossen)
- 01.04.2024 – **Ostermontag** – Osterbrunch & 3-Gang
Ostermenü mit 7 verschiedenen Haupt-
gerichten zur Auswahl
(ab 16.00 Uhr geschlossen)
- 01.05.2024 – **Tag der Arbeit** – ab 16.00 Uhr geschlossen
- 09.05.2024 – **Himmelfahrt** – ab 16.00 Uhr geschlossen
- 12.05.2024 – **Muttertag** – 3-Gang Muttertagsmenü mit
7 verschiedenen Hauptgerichten zur Auswahl
- 19.05.2024 – **Pfingstsonntag** – 3-Gang Pfingstmenü mit
7 verschiedenen Hauptgerichten zur Auswahl
(ab 16.00 Uhr geschlossen)
- 20.05.2024 – **Pfingstmontag** – 3-Gang Pfingstmenü mit
7 verschiedenen Hauptgerichten zur Auswahl
(ab 16.00 Uhr geschlossen)

Hennies
Hotel & Restaurant

Vier Häuser, ein Versprechen!



Das Landhaus



Der Wintergarten



Die Tenne



Das Haupthaus & Restaurant

Kulinarischer Kalender

JANUAR BIS JULI 2024

Hotel Hennies

Hannoversche Straße 40

30916 Isernhagen

Telefon: 0511/901 80

rezeption@hotel-hennies.de

www.hotel-hennies.de

Liebe Gäste,

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



JANUAR

Musical Dinner

Freitag, 12. Januar,

Einlass: 19 Uhr | Beginn: 19.30 Uhr – 92,00 € p.P.

„Santa Maria“ mit den größten Hits von Roland Kaiser,
inkl. 3-Gang Menü.



FEBRUAR

Valentinsdinner

Mittwoch, 14. Februar,
ab 18 Uhr – ab 37,50 € p.P.
verschiedene Valentins-
Menüs (3-Gänge)

Was könnte man zum Valentinstag Schöneres verschenken als „Zeit zu zweit“? Genießen Sie, an Ihrem, mit viel Liebe zum Detail gestalteten Tisch, eines unserer köstlichen Valentins-Menüs und schauen Sie sich bei romantischem Kerzenschein wieder einmal ganz tief in die Augen! Dieser Abend gehört ganz Ihnen...

JANUAR

Schnitzel Buffet

Freitag, 19. Januar
ab 18 Uhr – 29,50 € 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.



FEBRUAR

Amerikanisches Buffet

Freitag, 23. Februar,
ab 18 Uhr – 34,00 € p.P.

Sie waren noch nie in den USA?
Kommen Sie mit Freunden/Familie
und probieren Sie mal etwas
anderes. Ein lockerer
Freitagabend mit Spare
Ribs, Pulled Pork, Burgern,
einem Eiswaagen und noch
vielmehr. Lassen Sie sich
überraschen, die Auswahl
ist groß.



FEBRUAR

Niedersachsen Abend

Freitag, 09. Februar
ab 18 Uhr – 34,00 € p. P.

Von der Küste bis zum
Harz. Es erwartet Sie



eine kulinarische Vielfalt aus dem
wunderschönen Bundesland
Niedersachsen. Lernen Sie die
regionalen Spezialitäten kennen.
Vom Calenberger Pfannenschlag,
Grünkohl mit Bregenwurst, über
Nordseekrabben, Steinhuder
Rauchaal bis hin zu süßen
Spezialitäten wie Welfenspeise.
An diesem Abend lernen Sie die
niedersächsische Kulinarik kennen.



MÄRZ

Wild im Frühling

Freitag, 08. & 15. März,
ab 18 Uhr – 34,50 € p.P.,

Es wird „Wild“! Bei

unserem Wildbuffet mit vielen kalten
und warmen Spezialitäten sowie
Damwild-Delikatessen von Tieren
aus eigener Aufzucht.