



MÄRZ

Wilder Frühling

Freitag, 05. & 17. März

18 bis 22 Uhr – 27,50 € p.P.,

Es wird „Wild“! Bei unserem Wildbuffet mit vielen kalten

und warmen Spezialitäten sowie Damwild-Delikatessen von Tieren aus eigener Aufzucht.



APRIL BIS JULI

Matjesbuffet

Freitags, 16.04./23.04./30.04./
07.05./14.05./21.05./04.06./
11.06./18.06./02.07./09.07./
16.07./23.07.

18 bis 22 Uhr – 21,00 € 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.



MAI

Muttertags-brunch

Sonntag, 09. Mai,

10.30 bis 14 Uhr

28,50 € p.P.

Sagen Sie **Danke** und

verwöhnen Sie Ihre „Familienmanagerin“ zum Muttertag mit unserem großzügigen Brunch-Buffer!

SEIEN SIE AUCH ALS GASTGEBER GAST UND GEBEN SIE IHRE

Betriebs- und Familienfeiern aller Art

IN UNSERE ERFAHRENEN HÄNDE.

Für Übernachtungen stehen Ihnen 185 komfortable Hotelzimmer zur Verfügung.

Außerdem bieten wir Ihnen ein funktionell konzipiertes Tagungsangebot mit moderner Technik an.



Hennies
Hotel & Restaurant

Vier Häuser, ein Versprechen!



Kulinarischer Kalender

JANUAR BIS JULI 2021

Hotel Hennies

Hannoversche Straße 40

30916 Isernhagen

Telefon: 0511/90180

rezeption@hotel-hennies.de

www.hotel-hennies.de

Liebe Gäste,

wir freuen uns, Ihnen nach langer „Corona Pause“ unsere kulinarischen Abende anbieten zu dürfen (natürlich „Corona konform“).

Wir freuen uns auf Sie!



Freuen Sie sich

auf unsere neu gestaltete Terrasse, die zum gemütlichen Verweilen einlädt.

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

Dry Aged Beef Wochen

Im Januar finden Sie auf unserer besonderen Dry Aged Beef-Karte traditionell veredelte Fleischspezialitäten, denen durch behutsame Trockenreifung ein einzigartiger, formvollendeter Geschmack verliehen wird.

Genießen Sie saftige Steaks von erlesenen Rindern, frisch aus der gusseisernen Pfanne oder vom glühenden Grillrost.

JANUAR

Musical Dinner – Das Original

Samstag, 09. Januar, ab 19 Uhr – 77,00 € 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.



FEBRUAR

Skrei – der Winterkabeljau

Die rund 1000 Kilometer lange Wanderung von der arktischen Barentssee bis zu den norwegischen Lofoten lässt das schneeweiße Fleisch des Winterkabeljaus wunderbar fest und fettarm werden.

Im Februar finden Sie diese nordische Spezialität auf unserer Skreikarte



FEBRUAR

Valentinsspezial

Freitag, 14. Februar, ab 19.30 Uhr –
69,00 € p.P., (inklusive 3-Gang Menü)

Was könnte man zum Valentinstag Schöneres verschenken als „Zeit zu zweit“? Besuchen Sie das „Frank Sinatra Dinner“ ein neues elegantes Dinnerformat mit den größten Hits des legendären Mr. Ol’ Blue Eyes. 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...

FEBRUAR

Bayrischer Abend

Freitag, 05. Februar
ab 18 Uhr – 24,00 € p.P.

Feiern Sie mit uns unser zünftiges Februarfest mit Live-Musik, deftigen Speisen und bayrischem Buffet.



MÄRZ

Ibérico Wochen

Das Fleisch des iberischen Weideschweins ist nicht nur durch den „Jamon Ibérico“,

den vielleicht besten Schinken der Welt, berühmt. Die freilaufenden Tiere ernähren sich hauptsächlich von Korkeln und Kräutern und nehmen dadurch ätherische Öle auf, die dem wunderbar marmorierten Fleisch einen unvergleichlich nussigen Geschmack verleihen.

Erleben Sie im März einzigartige Schweinefleischdelikatessen aus Südspanien auf unserer Ibérico-Karte.