

# 2026

## SILVESTER MENÜ

### SOFTGETRÄNKE

|                   |               |
|-------------------|---------------|
| Mineralwasser     | 0,25 l 2,80 € |
|                   | 0,75 l 7,20 € |
| Cola light / Zero | 0,20 l 3,80 € |
| Fanta             | 0,20 l 3,80 € |
| Sprite            | 0,20 l 3,80 € |
| Orangensaft       | 0,20 l 3,80 € |
| Apfelsaft         | 0,20 l 3,80 € |
| Maracujasaft      | 0,20 l 3,80 € |

### HEIßGETRÄNKE

|                 |        |
|-----------------|--------|
| Kaffee          | 3,00 € |
| Cappuccino      | 3,50 € |
| Latte Macchiato | 3,50 € |
| Espresso        | 2,00 € |

### LONGDRINKS

|              |         |
|--------------|---------|
| Hugo         | 11,50 € |
| Aperolspritz | 11,50 € |

### BIER

|                     |              |
|---------------------|--------------|
| Pils Bitburger      | 0,3 l 4,50 € |
|                     | 0,5 l 5,50 € |
| Hefeweizen-Paulaner | 0,3 l 4,50 € |
|                     | 0,5 l 5,50 € |

### WEISSWEIN

|                 |                |
|-----------------|----------------|
| Grauburgunder   | 0,1 l 5,50 €   |
|                 | 0,75 l 33,00 € |
| Riesling        | 0,1 l 4,50 €   |
|                 | 0,75 l 30,00 € |
| Sauvignon Blanc | 0,1 l 4,00 €   |
|                 | 0,75 l 25,00 € |

### ROTWEIN

|               |                |
|---------------|----------------|
| Spätburgunder | 0,1 l 4,50 €   |
|               | 0,75 l 30,00 € |
| Merlot        | 0,1 l 3,50 €   |
|               | 0,75 l 25,00 € |

### ROSÉ

|          |                |
|----------|----------------|
| Rosèwein | 0,1 l 3,00 €   |
|          | 0,75 l 25,00 € |

### SCHAUMWEIN

|               |                 |
|---------------|-----------------|
| Piccolo       | 0,2 l 9,00 €    |
| Champagner    | 0,75 l 114,00 € |
| Riesling Sekt | 0,75 l 32,00 €  |

Das Leonardo Hotel Hannover wünscht Ihnen und  
Ihren Liebsten ein gesundes,  
erfolgreiches neues Jahr 2027 mit vielen schönen und  
unvergesslichen Momenten!!!

# 2026

## SILVESTER MENÜ

### Kalte Speisen

Verschiedene winterliche Blattsalate mit Tomaten, Salatgurken und Paprika, dazu Joghurtdressing und Balsamico Dressing  
Kleine Auswahl an angemachten Salaten  
Praline vom Schweinefilet auf Coleslaw  
Zweierlei Schinken mit Melone und Feigen  
Ganzer pochiert Lachs mit Meerrettichcreme garniert  
Geräucherter Lachs, Forellen und Makrelenfilet, mit Preiselbeer-Meerrettich und Dill-Senfsoße  
Bunter Linsensalat mit Rauchtöfu  
Hirtensalat im Glas  
Gebratener Rosenkohl Salat mit Paprika und Cranberrys  
Verschiedene Anti-Pasti und Mozzarella in Kräuteröl mariniert  
Verschiedene Brotsorten und kleine Brötchen und Kräutersauerrahm

### Suppen

Süßkartoffelsuppe  
Klare Tomatensuppe mit Gemüsestreifen und Nudeln

### Fleischgerichte

Maishähnchenbrust auf Ratatouille  
Medaillons vom Butterfisch unter Olivenkruste, Weißweinsauce  
Rosa Schweinefilet mit Rahmsauce aus getrockneten Tomaten  
Gemüseauswahl, Kartoffelgratin, Pasta und bunter Reis

### Vegetarisch

Vegetarische Kürbisquiche mit Sauerrahm  
Kleine Käseauswahl mit Trauben

### Dessert

Mousse von heller und dunkler Schokolade  
Verschiedene Creme-Speisen im Gläschen  
Tiramisu mit Portweinkirschen  
Bunte Obstplatte

### Mitternachts-Snack

Silvester-Krapfen  
Vegetarische Curry-Kokossuppe  
Schmalzbrote, Brote mit Kräuterquark

