

Reservieren Sie sich Ihren Platz zum Wohlfühlen – unter Bäumen auf der wunderschönen Terrasse oder im Innenbereich vor der offenen Showküche. **Wir freuen uns auf Ihren Besuch!**

Tel.: 0511 / 3495-147

E-Mail: sales@cphannover.de

www.schweizerhof-hannover.de

## DER PLATZ FÜR GENIESSER

Legen Sie den Schalter um:  
Alltag aus – Genuss ein.

Das BISTRO Schweizerhof empfängt Sie in entspannter Atmosphäre und bildet den perfekten Rahmen für genussvolle Momente. Unsere Küche verbindet auf einzigartige Weise Kreativität und Bodenständigkeit. Erstklassige Zutaten aus der Region werden mit viel Handwerkskunst und einem feinen Gespür für aktuelle Küchentrends zu kulinarischen Highlights verarbeitet. Auf Vegetarier nehmen wir selbstverständlich Rücksicht.



## DER GASTGEBER LÄDT ZUM GAST-SPIEL

Unser Küchenchef Marcel Elbruda ist Koch aus Leidenschaft. Bei seiner Arbeit schafft er eine Symbiose aus Gastgeberschaft und Genüssen. In seinem Team vereint er kulinarische Erfahrungen von allen Kontinenten und internationalen Küchen. Nach seiner Ausbildung war Marcel Elbruda unter anderem in Neuseeland und der Algarve tätig. Seine kulinarische Handschrift steht für eine klare Linie gepaart mit punktueller, durchdachter Raffinesse. Es ist eingerichtet zum Gast-Spiel.



Gäste parken kostenfrei in der Hotelgarage  
(nach Verfügbarkeit).

Di - Fr 12.00 - 15.00

18.00 - 24.00

Samstag 12.00 - 24.00 (Küche bis 22 Uhr)

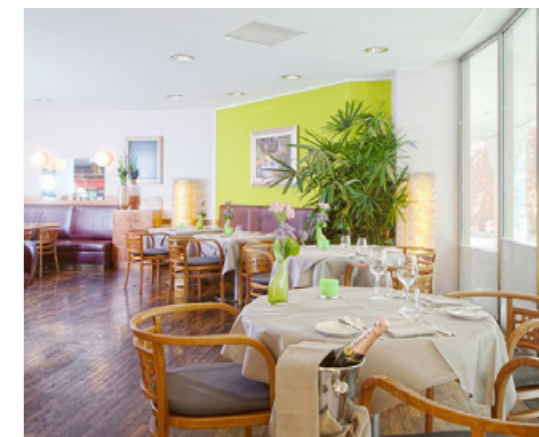
VON SOMMER  
BIS WINTER

### BISTRO Schweizerhof

Crowne Plaza Hannover Schweizerhof

Hinüberstr. 6 | Hannover | Tel.: 0511/ 3495 -253

ERLEBNISSE | EVENTS | ERINNERUNGEN



# DER BESONDERE TAG

Sie haben Geburtstag, wollen Ihren Hochzeitstag oder ein Familienjubiläum feiern? Sie möchten einmal wieder einen romantischen Abend zu zweit genießen oder sind noch auf der Suche nach einem geeigneten Rahmen für den Jahreswechsel?

**Wie es Ihnen beliebt: Im BISTRO Schweizerhof wird jeder Anlass zu einem besonderen Erlebnis.**



## AUF DIE TÖPFE, FERTIG, LOS! UNSERE KÜCHENPARTY

Bereits im zweiten Jahr sind die Partys in unserer Küche heiß begehrt. Die Kombination aus thematisch ausgerichteter guter Küche, abgestimmten Getränken und stimmungsvoller Musik bildet die Grundlage für besondere Begegnungen und gute Gespräche.

Bitte notieren Sie sich die Termine (Beginn: 18:30 Uhr) und reservieren Sie rechtzeitig zum Festpreis von 69 € pro Person inkl. Speisen, Weine, Bier, Mineralwasser und Kaffeespezialitäten:

**Freitag, 30. August**  
Ausflug an die Algarve

**Freitag, 18. Oktober**  
Reise an das Ende der Welt: Neuseeland

**Freitag, 29. November**  
Einstimmung auf die Vorweihnachtszeit

Unsere Weihnachts-Spezial Küchenparty „Rockin' around the X-Mas Tree“ mit den Live-Zwischengängen des „GentleMEN of Music“ Marc Masconi zum all-in-Preis von 79 €.



Unsere Angebote für Sie:

### AB 25 GÄSTEN WERFEN WIR DEN GRILL AN

Genießen Sie unsere erlesenen Grillbüffets für die Terrassensaison

Zur Einstimmung auf den Abend

Aperol Spritz oder Hugo mit Oliven, Tortilla Chips und Dips

**7,50 € pro Person**

### Grillgut

Teriyaki Lachs | Gespicktes Maishähnchen mit Parmaschinken und Salbei | US-Rinderhuf in Rosmarin-Knoblauchmarinade | Kräuterbratwurst | Spieße mit mediterranem Gemüse

### Beiwerk

Toskanischer Brotsalat „Panzanella“ (Tomaten, Fenchel und Basilikum) | Bioblattsalate | Balsamicovinaigrette | Kartoffelsalat | Gurkensalat | Bauernsalat (Fetakäse, Olive, Focaccia, Rucola und Frischkäse) | Ofenkartoffel | Maiskolben | Brotauswahl von Bäcker Gaus | Dips: Senf & Ketchup | Schnittlauch-Sour Cream | Kräuterbutter | Tomatensalsa | BBQ-Sauce

### Ausklang

Erdbeertiramisu | Rote Grütze mit Vanillesauce | Zitronenparfait

**46 € pro Person**

### DAS SOLLTE IHNEN EINEN PFIFFERLING WERT SEIN: JULI BIS OKTOBER

#### Pfifferlingszeit

Im Restaurant startet die Zeit der feinen Pilze mit einer Sonderkarte.

Zum Beispiel:

Gebratenes Lachssteak | Himbeersauce | Sautierte Pfifferlinge | Romanasalat

**29 € pro Person**

### ECHT WILD: DAS WAIDMANN'S HEIL VON OKTOBER BIS DEZEMBER

Buchen Sie ab 10 Personen einen wilden Abend im BISTRO Schweizerhof

Genießen Sie ein Wildmenü in 3 Gängen inkl. Winzersekt zur Begrüßung:

Klare Wildconsommé | Rosenkohlblätter Ravioli vom Wildschwein



Rosa gebratene Rehkeule | Orangensauce | Orientalischer Rotkohl | Semmelknödel



Zimt Crème Brûlée | Kumquats Ragout | Vanilleeis

**39 € pro Person**

### AB 13. NOVEMBER IMMER MITTWOCHS ZUM MITTAG UND ABEND

Oldenburger Gans | Apfelrotkohl | Kartoffelkloß | Rosenkohl

**33 € pro Person**

### „KROSS OVER“ – AB 11. NOVEMBER AUF VORBESTELLUNG IM RESTAURANT: DIE GANS RUNDE SACHE

Kürbis-Ingwer Süppchen



Krosse Bauerngans aus dem Ofen | Orangen-Cassissauce | Apfelrotkohl | Rosenkohl | Kartoffelklöße | Salzkartoffeln | Bratäpfel

**139 € für 4 Personen**

### JA, IST DENN HEUT' SCHON WEIHNACHTEN?

Alle Informationen zu unseren Weihnachtsprogrammen für ganz kleine, kleine und große Gruppen finden Sie ab dem 15. Juli unter [www.schweizerhof-hannover.de](http://www.schweizerhof-hannover.de)

