

*Regionale Spezialitäten,
Internationale Klassiker oder
stellen Sie sich individuell ein Buffet zusammen...*

Unsere Buffets im Celler Tor

-ab 20 Personen buchbar-



Alternativ können Sie ein Lunch- oder Dinner-Buffet für 39,50 EUR pro Person buchen. Hier bereitet unser Küchenchef marktfrisch Suppe, Vorspeise, Salate, 3 drei Hauptgerichte (davon einmal vegetarisch/vegan), zwei Desserts sowie eine Brotauswahl vor.

Stand 07.2023

Änderungen vorbehalten

Hotel Celler Tor
Susanne Ostler e. Kfr.
Scheuener Strasse 2
D-29229 Celle / Groß Hehlen

Telefon +49 (0) 5141 / 590-0
Fax +49 (0) 5141 / 590-490
www.celler-tor.de
info@celler-tor.de

IBAN : DE68 2695 1311 0000 032425
Swift-BIC : NOLADE21GFW
Amtsgericht Lüneburg , HRA 100 220
USt-Id. Nr. 260 738 442

„Celler Land“

Unsere Empfehlung – als 1. Gang serviert

Cremesuppe vom Celler Kräuterbündel (veg.)
9,00 EUR pro Person

warm

Rosa gebratenes Bürgermeisterstück, Jus
Zarte Hähnchenbrust, Staudensellerie-Karotten-Gemüse
Heideforellenfilets im Bierteig gebacken, Sauce Tatar
Champignon-Lauchpfanne (vegan)
Schupfnudeln
Rosmarin-Kartoffelecken
Gemüse vom Bauernmarkt

kalt

Geräucherte Lachsforelle aus den Aschauer Teichen, Sahnemeerrettich
Blattsalate mit Joghurtdressing
„Schäfer Salat“ mit grünen Bohnen, Zwiebeln, Tomate, Schafskäse
Carpaccio von „Celler roher Roulade“, Spinat-Senfsalat
Geräucherte Entenbrust
saisonaler Salat (z.B. Kohlrabi-Rettich, Spargel, fruchtig im Sommer, Kürbis oder Rotkohl)
Heide-Brotauswahl und Butter

süß

Welfenspeise
Apfelcreme mit Kompott
Celler Kartoffelpudding, Beerenkompott

pro Person 45,00 EUR
ab 20 Personen

...und zusätzlich darf es vielleicht etwas **Käse vom Brett** sein
(ein Brett für ca. 20 Personen)

pro Person 6,50 EUR

Stand 07.2023
Änderungen vorbehalten

Buffet „Festlich“

Unsere Empfehlung – als 1. Gang serviert

Rinderkraftbrühe mit Kräuterpfannkuchenstreifen
9,90 EUR

warm

Zander-Lachsschnitte, Korbelsauce
Gebratener Kalbstafelspitz, Café de Paris-Sauce
Scheiben von der Barbarie-Entenbrust
Hausgemachte Gnocchi, Artischocken und getrocknete Tomaten (vegan)
Orangen-karamalisierte Karotten
Feine Gemüseauswahl
Safran-Nudeln
Kartoffelgratin

kalt

Fenchel-Orangensalat mit Limetten-gebeiztem Lachs
Heidschnuckenschinken auf Grisini-Stangen
Melonen-Gurkensalat mit Rucola, Shrimps
Süßkartoffel-Carpaccio, gratinierter Ziegenkäse
Rosa gebratener Hirschrücken, Wildkräutersalat, Cumberlandsauce
Tomaten-Minzsalat
Feine Brotauswahl und Butter

süß

Mousse au chocolat
Crème Brûlée
Himbeeren mit Sago, Kokos-Vanillesauce (vegan)

pro Person 62,00 EUR
ab 20 Personen

...und zusätzlich darf es vielleicht etwas **Käse vom Brett** sein
(ein Brett für ca. 20 Personen)

pro Person 6,50 EUR

Stand 07.2023
Änderungen vorbehalten

Buffet „Reise durch Europa“

Unsere Empfehlung - als 1. Gang serviert

Rote-Bete-Süppchen, Dill-Sauerrahm
9,50 EUR pro Person

warm

Saltimbocca vom Durocschwein, Marsala-Sauce
Coq au vin mit Perlzwiebeln
Paella, gebratener Wolfsbarsch, Rotbarbe, Muscheln
Vegetarische Piroggen
Ratatouille-Gemüse
Gemüseauswahl
Gnocchi
Pommes frites, Trüffelmayonnaise

kalt

Hausgemachte Anti-Pasti-Gemüse
Smørrebrød (Schwarzbrot mit Fisch und Shrimps)
Hausgemachter Kartoffelsalat mit Mini-Frikadellen
Cous-Cous-Erdnussbutter-Mango-Wrap (veget.)
Bunter Salat, Vinaigrette
Mediterrane Schinken- und Salami-Variationen
Olivenbaguette und Ciabatta

süß

Whiskymousse, Karamellsauce
Belgische Waffeln, Vanillesauce
Aufgeschnittenes frisches Obst

pro Person 56,50 EUR
ab 20 Personen

...und zusätzlich darf es vielleicht etwas **Käse vom Brett** sein
(ein Brett für ca. 20 Personen)

pro Person 6,50 EUR

Stand 07.2023
Änderungen vorbehalten

Sommer – Buffet

warm

Lachssteaks mit frischem Dill
Marinierte Maispouardenbrust
Strohschwein-Bratwurst-Curry
Kräuternacken-Steaks
pikant marinierte Rindermedaillons
Grill-Käse
Mit Safran-Cous-Cous gefüllte Zucchini (vegan)
Ofengemüse
Rosmarin-Kartoffeln

kalt

Gaspacho, Paprika- und Tomatenwürfel, Croûtons
Sour Cream, Barbecue-Sauce
Tsatsiki
Kräuterbutter
Mittelscharfer Senf, Ketchup
Tomaten-Mozzarella-Basilikum
Melonen-Gurken-Salat
Cesar Salad, Parmesan, Croutons
Hausgemachter Kartoffelsalat mit Gewürzgurke und Ei
Ciabatta, Focaccia

süß

Rote Grütze, Vanillesauce
Mini-Eis-am-Stiel

pro Person 38,90 EUR
ab 20 Personen

...und zusätzlich darf es vielleicht etwas **Käse vom Brett**
(ein Brett für ca. 20 Personen)

pro Person 6,50 EUR

Stand 07.2023
Änderungen vorbehalten

Buffet „Herbst-Winter“

Unsere Empfehlung - als 1. Gang serviert

Kürbiscremesuppe, Ingwer
9,90 EUR pro Person

warm

Geschmorte Ochsenbäckchen, Rotwein-Schalottensauce
Putenmedaillons mit Fenchel-Krokant
Zanderfilet auf der Haut gebraten, Velouté
Kartoffel-Steckrübenpfanne, Curry, Lauch, Tofu (vegan)
Saisonale Gemüseauswahl
Gemüseauswahl
Spätzle
Schupfnudeln

kalt

Preiselbeer-Panna Cotta
Wildterriner, Sauce Cumberland
Geräucherte Entenbruststreifen, Linsensalat
Rotkohlsalat, Rosinen, Orange
Blattsalate, Traubenkernöl-Dressing
Tomaten-, Gurken-, Krautsalat
Aprikosen-Cous Cous-Salat, Granatapfelkerne
Rustikale Brotauswahl, Butter

süß

Bratapfel-Tiramisu
Crème Caramel
Stracciatellacreme, Kirschen

pro Person 53,00 EUR
ab 20 Personen

...und zusätzlich darf es vielleicht etwas **Käse vom Brett** sein
(ein Brett für ca. 20 Personen)

pro Person 6,50 EUR

Stand 07.2023
Änderungen vorbehalten