

*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 40,00 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 12.2023  
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](http://www.celler-tor.de)  
[info@celler-tor.de](mailto: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

ab 20 Personen

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

Stand 12.2023  
Änderungen vorbehalten

# Buffet „Festlich“

## Unsere Empfehlung – als 1. Gang serviert

Rinderkraftbrühe mit Kräuterpfannkuchenstreifen  
9,90 EUR

### warm

Zander-Lachsschnitte, Kerbelsauce  
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)

ab 20 Personen

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

Stand 12.2023  
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

ab 20 Personen

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

# 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

Gazpacho, 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

ab 20 Personen

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

Stand 12.2023  
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](http://www.celler-tor.de)  
[info@celler-tor.de](mailto:info@celler-tor.de)

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

# 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

ab 20 Personen

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

Stand 12.2023  
Änderungen vorbehalten