

Hotel Celler Tor, Susanne Ostler e. Kfr., Scheuener Straße 2, 29229 Celle  
Tel. +49 (0)5141/590-0, [info@celler-tor.de](mailto:info@celler-tor.de), [www.celler-tor.de](http://www.celler-tor.de)

*Immer wieder ein Genuss:*

## *Ihre Feier im Celler Tor*

*unsere Menüvorschläge für Reservierungen ab 8 Personen*



## Menüvorschläge ab 8 Personen

Ob einer unserer 15 Veranstaltungsräume für 4-160 Personen, das Restaurant, die Bar & Lounge oder die herrliche Gartenterrasse sowie 73 Hotelzimmer von Classic bis Deluxe - das Celler Tor bietet für alle Gelegenheiten den passenden Rahmen.

Zum wirklichen Vergnügen wird alles durch das engagierte Team, freundlichen und kompetenten Service und leckere Speisen.

Küchenchef Horst Günther Singewald hat hier wieder saisonale und Themen-Menüs für Sie zusammengestellt. Diese Vorschläge gelten **ab 8 Personen, für die Sie ein gemeinsames Menü** wählen.

Einzelne Gerichte der Menüs oder Beilagen können selbstverständlich getauscht oder kombiniert werden, ganz nach Ihren individuellen Wünschen. Wir servieren den Hauptgang in der Regel mit Cloche – ein besonderer Moment am Tisch – und alle können gleichzeitig beginnen.

Bei geringerer Personenzahl wählen Sie bitte vor Ort aus der dann aktuellen Restaurant-Speisekarte – ebenso einzelne Gäste, die vegetarische oder vegane Speisen bevorzugen oder auf Unverträglichkeiten achten müssen.

Vereinbaren Sie bitte bis **spätestens 21 Tage vor der Veranstaltung** unter unserer Telefonnummer 05141/590-0 einen Termin zur genauen Absprache, z.B. auch bzgl. Dekoration, Musik, Tischplänen, Technik. Weinauswahl und Ablauf.

Freuen Sie sich entspannt auf Ihre Feier – wir denken an alle Details.

**Ganz herzlich willkommen in Ihrem Familienhotel seit 1438.**

**Familie Ostler & Team**



Änderungen vorbehalten

## Klassisch

Graved Lachs, Schnittlauch Crème-Fraîche  
Kräutersalat, Kartoffelrösti

\*\*\*

Klare Strauchtomaten-Consommé (vegan)

\*\*\*

Sous vide gegarte Entenbrust  
Getrüffelter Rahm-Wirsing, Semmelknödelplätzchen

\*\*\*

Crème Brûlée, klassisch (max. 30 Personen)

**Als 3-Gang-Menü (ohne Vorspeise)**

**Als 4-Gang-Menü**

## Celler Tor

Lachs-Gurkentatar mit Dill, Limetten-Dip, Kartoffel-Zucchini-Puffer

\*\*\*

Meerrettichcremesuppe (veget.), Rote Bete-Chip

\*\*\*

Rosa gebratenes Bürgermeisterstück, Schalotten-Rotweinsauce, Ofengemüse  
Hausgemachte Kartoffelrösti

\*\*\*

Dessert Teller „Celler Tor“  
Mousse au Chocolat, Celler Tor-Honigparfait, Cassis-Sorbet, Früchte der Saison

**Als 3-Gang-Menü (ohne Vorspeise)**

**Als 4-Gang-Menü**

# Festlich

Lauwarmer Saibling, Kresse Sud  
Kartoffelstroh

\*\*\*

Champagner-Senf-Cremesuppe (veget.)

\*\*\*

Sorbet mit Sekt aufgefüllt

\*\*\*

Rinderfiletscheiben, Madeirasauce  
Kräuterseitlinge, Gemüse der Saison, Kartoffelgratin

\*\*\*

Dunkle und weiße Mousse au Chocolat  
Birnenfächer, Passionsfrucht-Schaum

Als 3-Gang-Menü (ohne Vorspeise und Sorbet)

Als 4-Gang-Menü (ohne Vorspeise)

Als 5-Gang-Menü

# Regional

Carpaccio von „Celler roher Roulade“  
Spinatsalat, Celler Grobes Eck-Brot

\*\*\*

Groß Hehlener Hochzeitssuppe  
Klößchen, Eierstich, Spargel

\*\*\*

Heidschnuckenbraten, frische Champignons  
Preiselbeeren, Bohnenbündchen, Kartoffelkroketten

\*\*\*

Welfenspeise (lockere Vanillecreme, Weinschaum)

Als 3-Gang-Menü (ohne Vorspeise)

Als 4-Gang- Menü

# Familie

Salatvariation, Himbeeressig-Walnußöl-Dressing  
mit gebratenem Lachs  
*oder* Entenbruststreifen

\*\*\*

Tomatencremesuppe, Basilikumsahne (veget. oder vegan)

\*\*\*

Medaillons vom Schweinefilet und Putenbrust  
Rahmsauce, Gemüseauswahl, bunte Tagliarini-Nudeln

\*\*\*

Eisdessertteller, Fruchtsauce, frische Früchte  
*oder*

Überraschungseistorte vom Wagen (mind. 10, max. 30 Pers.)

Als 3-Gang-Menü (ohne Vorspeise, mit Eisteller)

Als 4-Gang-Menü (Salat o. Beilagen, Eisteller)

## „Querbeet“ veganes Menü

Apfel-Erdnuss „Mille-Feuille“  
Orangen-Carpaccio mit rosa Pfeffer

\*\*\*

Karotten-Ingwersuppe

\*\*\*

Brokkoli-Cashew-Curry mit Kokosmilch  
Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi

\*\*\*

Rote Grütze, Mandel-Vanille-Sauce  
*alternativ* mit Vanilleeis (veget.)

Als 3-Gang-Menü (ohne Vorspeise)

Als 4-Gang-Menü

# Spargel

Mitte April bis Ende Juni

Shrimps-Cocktail, Gurken-Melonensalat  
Honig-Dill-Senfsauce, Toast

\*\*\*

Spargelcremesuppe, Schittlauchsahne (veget.)

\*\*\*

Portion frischer Spargel, zerlassene Butter  
Sauce Hollandaise, kleines Schnitzel  
Roher und gekochter Schinken, Heidekartoffeln

\*\*\*

Frische Erdbeeren mit Grand Manier mariniert  
Vanilleeis

Als 3-Gang-Menü (ohne Vorspeise)

Als 4-Gang-Menü

# Sommer

Vitello Tonnato, Zitronenfilets, Salatbouquet

\*\*\*

Kalte Gurken-Buttermilch-Suppe (veget.)

\*\*\*

Scheiben vom gekräuterten Schweinefilet  
Weiße Balsamico-Sauce, Kräuterseitlinge, Gemüse der Saison  
Herzoginkartoffeln

\*\*\*

Himbeercreme mit Joghurteisnocke

Als 3-Gang-Menü (ohne Vorspeise)

Als 4-Gang-Menü

# Heide

Buchweizen-Blinis, Schafskäse-Espuma  
Heideschinken, Preiselbeeren

\*\*\*

Cremesuppe vom Celler Kräuterbündel (veget.)

\*\*\*

Heidschnuckenrücken mit Kräuterkruste  
Champignons, Gemüsebouquet, Kartoffelgratin

\*\*\*

Celler Tor-Honigparfait, Blaubeerkompott

Als 3-Gang-Menü (ohne Vorspeise)

Als 4-Gang-Menü

# Herbst

Kürbis-Crème Brûlée, Feldsalat  
Apfelessig-Traubenkernöl-Dressing, Granatapfelkerne

\*\*\*

Steinpilzconsommé, Steinpilzravioli

\*\*\*

Hirschrücken- & Kalbsmedaillons  
Portweinsauce, Gemüsebouquet, Kartoffel-Pilzroulade

\*\*\*

„Variation vom Apfel“  
Sorbet, Beignets, Kompott, Crumble

Als 3-Gang-Menü (ohne Vorspeise)

Als 4-Gang-Menü

# Grünkohl

November bis Januar

Kürbiscremesuppe, Kernöl  
Geröstete Kürbiskerne (vegan möglich)

\*\*\*

Grünkohl „klassisch“  
Bregenwurst, Kasseler  
Geschmortes Schweinebäckchen, Bratkartoffeln, Senf

\*\*\*

Stracciatellacreme  
Gewürz-Aprikosen-Kompott

Als 3-Gang-Menü

# Gans oder Ente

Gans ab 10.11.

Rote Bete Carpaccio, Salatbouquet  
Minz-Pesto, Ziegenkäse-Espuma (veget.)

\*\*\*

Rosmarincremesuppe, Räucherlachsstreifen

\*\*\*

Gänsebraten „Küchenmeister Art“  
*oder*

Halbe Bauernente  
mit Apfel-Rosinenfüllung  
Cassis-Rotkohl, Kartoffelklöße

\*\*\*

Lauwarmer Schokokuchen  
Vanilleeis, Kirschkompott

Als 3-Gang-Menü (ohne Vorspeise)

Als 4-Gang-Menü



# Winter

Orangen-Fenchel-Salat, karamellisierte Walnüsse  
Räucherlachs-Wrap

\*\*\*

Rote Bete Cremesuppe, Dill-Sauerrahm

\*\*\*

Wildschweinschnitzel  
*oder* Rehbraten  
Pfeffersauce, Brokkoliröschen, Preiselbeer-Spätzle

\*\*\*

Kürbiskern-Parfait, Balsamico-Brombeeren  
Kürbiskern-Kräcker

Als 3-Gang-Menü (ohne Vorspeise, mit Wildschwein)

Als 4-Gang-Menü (mit Wildschwein)

## 3-Gang Menü nach Wahl des Küchenchefs

Sonderpreis

### **Kleine Portionen/ Diabetiker / Allergiker / evtl. enthaltene allergene Inhaltstoffe?**

Wir stimmen die Gerichte gerne individuell auf Ihre Wünsche ab.

Grundsätzlich sind die Gerichte als Tellergericht vorgesehen. Sollten Sie im Hauptgang Vor-/ oder Nachlegeservice wünschen, berechnen wir 4,00-10,00 EUR p.P. Aufpreis (je nach Gericht).

Wir berechnen 100% der **4 Tage vor Veranstaltungsbeginn genannten Personenzahl**.

Bei Veranstaltungen sind Service und Raummiete **für 6 Stunden** im Menüpreis inkludiert.

Danach berechnen wir zusätzliche Raumkosten in Höhe von 100,00 EUR- 300,00 EUR pro Stunde.

Eine kostenfreie Stornierung der Räumlichkeiten ist abhängig 4 Wochen, beim Festsaal 3 Monate vor Veranstaltungsbeginn möglich. Danach wird mind. eine anteilige Raummiete und bereits entstandene Kosten berechnet.

Die Servicegebühr für den von Ihnen gebuchten Musiker/DJ o.ä. beträgt 120,00 EUR,  
für eine Fotobox 50,00 EUR.

## Empfehlung zum Apéritif

Flying Fingerfood (warm und kalt)

Wahlweise in diesen Richtungen:

Regional, mediterran, asiatisch

**5 Stück pro Person**

**3 Stück pro Person**

## Canapés und Schnittchen

Klassisch: verschiedene Wurstsorten, verschiedene Käsesorten, luftgetrockneter Schinken, Mett, Lachs, Geräucherte Putenbrust, Tomate-Mozzarella, Guacamole, Schnittlauch-Frischkäse

Premium: Roastbeef, Lachsschinken, Heidschnuckensalami, Matjes

Regional: Heideforelle, Lachsforelle, Ziegenkäse-Honig-Rosmarin, geräucherte Entenbrust

## Getränkepauschale für Ihre Feier

Sektempfang auf der Terrasse oder im Foyer, Orangensaft und Wasser

Korrespondierende Weine, Pils vom Fass, Mineralwasser, Softgetränke, Kaffee/Tee

**3 Stunden**

**4 Stunden**

**6 Stunden**