

Celler Tor OHG., Scheuener Straße 2, 29229 Celler  
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 10 Personen*



# Menüvorschläge ab 10 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 thematische Menüs für Sie zusammengestellt. Diese Vorschläge gelten **ab 10 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, Winkler & Team



# Celler Tor- klassisch

Carpaccio von „Celler roher Roulade“  
Spinat-Senf-Salat, Celler „Grobes Eck“-Brot

\*\*\*

Cremesuppe vom Celler Kräuterbündel

*oder*

Groß Hehlener Hochzeitssuppe  
Klößchen, Eierstich, Spargel

\*\*\*

Sorbet mit Sekt aufgefüllt

\*\*\*

Scheiben vom Bürgermeisterstück (Rind), Schalotten-Rotweinsauce  
Gemüsebouquet, Kartoffelgratin

*oder*

Heidschnuckenbraten, frische Champignons  
Preiselbeeren, Prinzessbohnen im Speckmantel, Kartoffelkroketten

\*\*\*

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

*oder*

Welfenspeise (lockere Milchcreme, Weinschaum)

# Frühling

Blattsalatvariation, bunte Cherrytomaten  
Kräutervinaigrette, Kerne

wahlweise mit  
Graved Lachs  
*oder* gebratener Entenbrust

*oder*

Lachs-Spinat-Rolle, Dill-Schmand  
Wildkräutersalat, Grissini-Stange

\*\*\*

Spargelcremesuppe, Schnittlauch

*oder*

Bärlauchcremesuppe, Kräuteröl

\*\*\*

Zarte Maispoulardenbrust, Kerbelrahm  
Frühlingsgemüse, Pesto-Spätzle

*oder*

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

\*\*\*

Celler Tor-Honigparfait auf Beerenkompott

*oder*

Variation vom Rhabarber: Kuchen, Ragout, Creme, Minzpesto

# Sommer

Bunter Melonen-Gurken-Salat, Shrimps, Kräuter-Jogurt-Dressing, Brotchip

\*\*\*

Gazpacho, gegrillter Pfirsich, Youfka-Feta-Stange

\*\*\*

Lachssteak, Limetten-Kruste, Velouté  
Blattspinat, Pilaw-Basmatireise

oder

Puten- & Rindermedaillons, Gremolata  
Jus, Gemüsebouquet, Rosmarinkartoffeln

\*\*\*

Frische Erdbeeren bzw. Blaubeeren mit Grand Manier mariniert  
Vanilleeis

*oder*

Passionsfrucht-Panna Cotta  
Fruchtcoulis, Physalis

# Herbst

Rote-Bete-Frischkäsepraline, Limettenschmand  
Sellerie-Apfel-Karottensalat, Leinöl, gebackener Rucola

\*\*\*

Pfifferlingscremesuppe, Schnittlauch

*oder*

Steinpilzconsommé, Steinpilz-Ricotta-Ravioli

\*\*\*

Heidschnucken- & Hirschrückenmedaillons, Kräuterkruste, Preiselbeersauce  
Frische Champignons, Walnuss-Spitzkohl, Herzoginkartoffeln

*oder*

Rosa gebratene Entenbrust, Orangensauce  
Brokkoli, Mandelbutter, Kartoffelmousseline

*oder*

Gebackene Risottobällchen, zweierlei Blumenkohl (Püree & gebraten)  
Kräutersauce, Gemüsechips (vegan)

\*\*\*

Stracciatellacreme, Kirschkompott, Schokogitter

*oder*

Dessertvariation  
Crème Brûlée, Schokoladenküchlein, Passionsfruchtsorbet

# Winter

Waldorf-Salat, Walnüsse  
Karamellisierte Birnenspalten, milder Heideschinken

*oder*

Rote Bete-Carpaccio, Wildkräutersalat  
Gratinierter Ziegenkäsetaler, Celler „Grobes Eck-Brot“

\*\*\*

Rinderconsommé, Kräuter-Curry-Klößchen

*oder*

Kürbis-Ingwercremesuppe (vegan), Kernöl, geröstete Kerne

\*\*\*

Kalbsmedaillons, Portweinsauce, Gemüsebouquet, hausgemachte Kartoffelrösti

*oder*

Rumpsteak (200gr.), Pfeffersauce  
Prinzessbohnen, Bratkartoffeln

*oder*

Gänsebraten „Küchenmeister Art“  
*oder* Halbe Bauernente  
mit Apfel-Rosinenfüllung  
Cassis-Rotkohl, Kartoffelklöße

\*\*\*

Hausgemachter Schokoladenbrownie, Birnenkompott, Walnusseis

*oder*

Lebkuchenmousse, Apfel-Zimt-Kompott, Mandelkrokant

...oder freuen Sie sich auf ein Überraschungs-

**3-Gang-Menü** nach Wahl des Küchenchefs

**Sonderpreis**

## 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, 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, Filterkaffee/Tee

### **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 8,00-15,00 EUR p.P. Aufpreis (je nach Gericht).

Wir berechnen 100% der **7 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 150,00 EUR- 350,00 EUR pro Stunde.

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

Die Servicegebühr für den von Ihnen gebuchten Musiker/DJ o.ä. beträgt 150,00 EUR,  
für eine Fotobox 70,00 EUR. Konfettigebrauch nur nach Absprache und mit zusätzlicher  
Reinigungsgebühr in Höhe von 100,00 EUR.