

Celler Tor OHG., Scheuener Straße 2, 29229 Celle
Tel. +49 (0)5141/590-0, info@celler-tor.de, www.cellertor.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-Basmatreise

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.