

*Regionale Spezialitäten,
Internationale Klassiker*

Buffets im Celler Tor

-ab 20 Personen buchbar-



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

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

IBAN : DE32 2575 0001 0000 032425
Swift-BIC : NOLADE21CEL
Amtsgericht Lüneburg , HRA 100 220
USt-Id. Nr. 260 738 442

„Celler Markt“

Unsere Empfehlung – als 1. Gang serviert

Cremesuppe vom Celler Kräuterbündel (veg.)
7,20 EUR pro Person

warm

Rosa gebratenes Bürgermeisterstück
Glasierte Hähnchenbrust auf Apfel-Sellerie-Gemüse
Gebratene Heideforellenfilets, Zitronen-Kapern-Butter, Meerrettich Späne
Spieße von der Heidschnucken-Bratwurst, Rotweinzwiebeln
Heidekartoffeln
Kartoffelkroketten
Gemüse vom Bauernmarkt

kalt

Wurstvariationen von der Heidschnucke
Blattsalate mit Joghurtdressing
Handkäs', eingelegt mit Schnittlauch und Radieschen in Senfmarinade
Hausgebeiztes Zanderfilet
mit Sahnemeerrettich und Dill-Senf-Honigsauce
„Schäfer Salat“ mit grünen Bohnen, Zwiebeln, Tomate, Schafskäse
Carpaccio von „Celler roher Roulade“, Spinat-Senfsalat
Geräucherte Entenbrust, Apfel-Selleriesalat
Heide-Brotauswahl und Butter

süß

Welfenspeise
Apfelcreme mit Kompott
Celler "Heidesand-Pudding"

pro Person 34,90 EUR
ab 20 Personen

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

pro Person 4,75 EUR

Stand 02/2019

Buffet „Festlich“

Unsere Empfehlung – als 1. Gang serviert

„Oxtail“

Klare Ochsen-Schwanzsuppe mit Morchel-Eierstich
Laugenkonfekt
8,75 EUR pro Person

warm

Zander-Lachsschnitte, Kerbelsauce
Kalbsmedaillons, Artischocken-Pfifferlingsgemüse, Sauce Choron
Scheiben von der Barbarie-Entenbrust auf Linsen-Vinaigrette
Brokkoliröschen mit Mandelbutter
Safran-Kohlrabi
glasierte Karotten mit Honig
Risotto
Kartoffelgratin
Tagliatelle mit Pesto

kalt

Fenchel-Orangensalat mit Limetten-gebeiztem Lachs
Würziges Avocadomousse in Chicorée-Schiffchen
Melonen-Gurkensalat mit Rucola und Erdnüssen
Rosa gebratener Hirschrücken auf Sellerie-Walnussalat, Cassis-Feigen
Tomaten-Minzsalat
Feine Brotauswahl und Butter

süß

Grand Marnier Parfait mit Orangensalat
Crème von gebrannten Mandeln
Erdbeer-Charlotte

pro Person 48,00 EUR
ab 20 Personen

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

pro Person 4,75 EUR

Stand 02/2019

Buffet „Regional“

Unsere Empfehlung – als 1. Gang serviert

Spinatcremesuppe (veg.)
6,90 EUR pro Person

warm

Zanderfilet auf Wonnekraut
Gebratener Kalbstafelspitz, Estragonsauce
Zarte Putenmedaillons mit Champignon-Frischkäsehaube
Buntes Gemüse vom Markt
Gemüsestrudel (veg.)
Gratin von Heidekartoffeln
Schupfnudeln

kalt

marinierte Maispoulardenbrust mit Birnenchutney
Graupen-Pilzsalat mit Heideschinken
Brokkoli-Schafskäse-Salat mit getrockneten Tomaten (veg.)
Geräucherte Heideforelle auf pochiertem Apfel mit Preiselbeer-Sahne-Meerrettich
Gemischte Räucherfischplatte mit Dill-Senfsauce
Shrimps-Spinatsalat mit Spargel und Champignons in Cocktailsauce
Geräucherte Putenbruströllchen auf süß-saurem Linsensalat
Tomate-, Gurke-, Möhren- und Blattsalate, Vinaigrette
Rustikale Brotauswahl und Butter

süß

Himbeercreme
Apfelküchle in Zimt und Zucker mit Vanillesauce
Grießflammerie auf Blaubeerkompott

pro Person 35,70 EUR
ab 20 Personen

Alternativ zusätzlich mit...

... **Blankett von der Heidschnucke mit Kapern**

+ 2,90 EUR pro Person

... **Käse vom Brett** (ein Brett für ca. 20 Personen)

pro Person 4,75 EUR

Stand 02/2019

Buffet „Mediterran“

Unsere Empfehlung - als 1. Gang serviert

Basilikumcremesuppe, Polentaklößchen
7,50 EUR pro Person

warm

Doradenfilet in Olivenöl gebraten auf Paella-Reis
Piccata von der Poularde, Tomatensauce
Lammkeule mit provenzialisches Kräutern geschmort
Gebratene Rosmarinkartoffeln
mediterranes Ofengemüse
Pesto-Gnocchi

kalt

Anti-Pasti-Gemüse von Zucchini, Auberginen, Artischocken und Tomaten
Ligurischer Meeresfrüchtesalat mit Fenchel und Orange
Trikolore von Tomate, Mozzarella und Avocado
"Vitello Tonato"
Gorgonzolacreme auf Crostini
Römersalat mit weißem Balsamicodressing und Nüssen
Limonen-gebeizter Lachs, Ratatouillesalat
Penne Salat mit getrockneten Tomaten, Oliven, Rucola und Sonnenblumenkernen
Olivenbaguette und Ciabatta

süß

Panna Cotta mit Himbeermark
Amarettocreme mit Mandeln
Cassata-Eis

pro Person 42,00 EUR
ab 20 Personen

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

pro Person 4,75 EUR

Stand 02/2019

Barbecue – Buffet

Von unserem Lavastein-Grill

Lachssteaks mit frischem Dill
Marinierte Maispouardenbrust
Spieße von Heidschnucken-, Wildschweinbratwurst und Borettane-Zwiebeln
Käsegriller
Kräuternacken-Steaks
pikant marinierte Rindermedaillons

dazu

Süßkartoffelpommes
Ofengemüse

Apfel-Curry- und Barbecue-Sauce
Tsatsiki
Kräuterbutter
Mittelscharfer Senf
Tomaten-Mozzarella-Basilikum
Schichtsalat
Farfalle-Tomatensalat mit Fetakäse
Ciabatta, Zwiebelbrötchen
Brezelstände
Frische Obstplatte
Rote Grütze mit Vanillesauce

pro Person 33,20 EUR
ab 20 Personen

Alternativ zusätzlich mit...

... Gambas in Kräuter-Knoblauchöl

+ 2,50 EUR pro Stück

... Käse vom Brett (ein Brett für ca. 20 Personen)

pro Person 4,75 EUR

Stand: 02/2019