

*Ob kleine Feier,
oder großes Bankett*

HeimatGenuss im Celler Tor

-unsere Bankettvorschläge für Feiern ab 8 Personen-



Stand 02/2021

Menüvorschläge

Das engagierte, freundliche Team vom Ringhotel Celler Tor macht Ihre private oder Firmenfeier zu einem besonderen Erlebnis und Erfolg.

15 Veranstaltungsräume für 4-160 Personen, Restaurant, Bar & Lounge, herrliche Gartenterrasse und 73 Hotelzimmer von Classic bis Deluxe bieten für alle Gelegenheiten den passenden Rahmen.

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

Unser Küchenchef Günther Singewald hat saisonale und Themen-Menüs für Sie zusammengestellt.

Diese Vorschläge gelten **ab 8 Personen, die ein gemeinsames Menü** wählen. Die verschiedenen Gerichte der Menüs können untereinander selbstverständlich getauscht oder kombiniert werden. Wir servieren in der Regel den Hauptgang tischweise mit Cloche – gerade jetzt ein zusätzliches „Bonbon“.

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass bei geringerer Personenzahl aus der dann aktuellen Restaurant Speisekarte gewählt werden kann.

Vereinbaren Sie bitte bis **spätestens 14 Tage vor der Veranstaltung** unter Telefonnummer 05141/590-0 einen Termin zur genauen Absprache, z.B. auch bzgl. Dekoration, Musik, Tischplänen, Unverträglichkeiten und Ablauf mit unseren Serviceleitern.

Herzlich willkommen!

Familie Ostler & Team



Die großzügigen Räume garantieren, dass die jeweils aktuellen Abstandsregeln eingehalten werden können. Die Tischform wird entsprechend angepasst. Da ggfs. ein größerer Raum gewählt werden muss, reservieren Sie vorausschauend.

Vorspeisen

	Preise p. Pers.	
Bunte Blattsalate, Traubenkern-Apfel-Dressing Sonnenblumenkerne, Birnen, Trauben, Ciabatta dazu	(veg.)	8,90 €
- gebratene Entenbruststreifen		13,25 €
- karamelisierter Ziegenkäse	(veg.)	12,00 €
- gebeizter Lachs		12,40 €
- gebratener Zander		13,25 €
*** „Vitello Tonnato“		12,50 €
Zarte Kalbfleischscheiben, Thunfischcreme Zitronenfilets, Kapern, kleines Salatbouquet		

Suppen

siehe Menüs

Sorbets mit Sekt aufgefüllt

Zitrone, Cassis, Mango oder Maracuja		5,00 €
--------------------------------------	--	--------

Alle unsere **Hauptgerichte** servieren wir köstlich angerichtet auf dem Teller.
Durch den Service mit der Cloche können alle Gäste am Tisch gleichzeitig mit dem Essen beginnen.

Sollten Sie Vorlege- und Nachservice wünschen:	Aufpreis 3,00 € bis 8,00 €	p. Pers.
Gerne servieren wir Ihnen zu allen Fisch- und Fleischgerichten zusätzlich Heidekartoffeln.	Aufpreis 1,50 €	p. Pers.

Haben Sie unsere Blühwiese und die Kräuterspirale entdeckt? Wir verwenden gerne unseren hauseigenen Honig und die frischen Kräuter.

Fisch - Fleisch – Wild – Heidschnucke

	als Vorspeise	als Haupt- gericht
Zanderfilet auf der Haut gebraten Radieschen-Linsen-Vinaigrette, gebratene Gemüse-Maultaschenscheiben ***	15,50 €	25,50 €
Lachssteak, Zitronengras-Buttersauce, grüner Spargel, Wildreis ***	16,50 €	26,90 €
Rinderfiletscheiben „Jardinière“ Sauce Béarnaise, Pfifferlinge, Gemüse der Saison, Kartoffelgratin ***	(Niedertemp.)	40,50 €
Zart rosa gebratene Kalbfleischscheiben, weiße Pfeffersauce frische Kräuterchampignons, Gemüse des Marktes, Kartoffelgratin		29,90 €

Hirschrückenmedaillons, Preiselbeer-Wacholdersauce, frische Pilze Rosenkohl, Kartoffelkroketten ***	38,50 €
Rehrücken, frische Pilze, gefüllter Weinapfel mit Preiselbeeren Prinzessbohnen, Mandelbällchen ***	41,00 €
Heidschnuckenbraten, frische Champignons, Preiselbeeren Bohnenbündchen ² , Kartoffelkroketten ***	27,50 €
Rosa gebratene Entenbrust mit Honig glasiert, Saisonales Gemüse, Risotto	27,40 €

Desserts

siehe Menüs

*Küchenchef Günther Singewald hat einige Menüs zusammengestellt.
Alle Gänge können Sie aber gern auch einzeln wählen oder tauschen.*

„Spargel“

Mitte April bis 24. Juni

Spargel-Rucolasalat, Erdbeeren, grüner Pfeffer ***	(veg.)	9,70 €
Spargelcremesuppe, Schnittlauchsahne ***		7,50 €
Portion frischer Spargel, zerlassene Butter, Sauce Hollandaise kleine Schnitzel, roher und gekochter Schinken, Heidekartoffeln ***		28,90 €
Variationen vom Rhabarber: Strudel, Mousse und Kompott		11,00 €
Für Sie wählbar als 3-Gang-Menü (ohne Vorspeise)		45,90 €
als 4-Gang-Menü		55,10 €

„Sommer“

Räucherlachs-Frischkäseterrine, Kräutersalat, Meerrettich-Dip ***		9,90 €
Frische Gurkencremesuppe, Dill ***	(veg.)	7,50 €
Schweinefiletmedaillon und Tranchen von der Perlhuhnbrust Parmesansauce, gebackene Strauchtomaten-Rispe, Safran-Nudeln mit Zucchini ***		26,30 €
Variation von der Erdbeere: Eis, Mousse & frisch mariniert		8,75 €
Für Sie wählbar als 3-Gang-Menü (ohne Vorspeise)		41,00 €
als 4-Gang-Menü		49,50 €

„Herbst“

Preiselbeer-Walnuss Panna Cotta, Feldsalat, geräucherte Entenbrust ² ***	13,40 €
Steinpilzconsommé, Steinpilzravioli ***	9,90 €
Wildschweinbraten, Apfel-Honig-Sauce mit Thymian glasierter Spitzkohl, Mandelbällchen ***	27,90 €
Lauwarmer Schokoladenkuchen, Cappuccinomousse, Beerenkompott	10,90 €
Für Sie wählbar als 3-Gang-Menü (ohne Vorspeise)	47,20 €
als 4-Gang-Menü	60,10 €

„Gans oder Ente“

11. November bis Weihnachten

Rote Bete Carpaccio Ziegenkäse-Taler mit Rosmarin und Honig gratiniert ***	(veg.) 9,90 €
Kalbsconsommé, Kerbelklößchen ***	8,90 €
Gänsebraten „Küchenmeister Art“ oder Halbe Bauernente mit Apfel-Rosinen-Füllung, Cassis-Rotkohl, Kartoffelklöße ***	28,20 €
Stracciatellaeis, Balsamico-Brombeeren, Kürbiskern-Kracker	8,90 €
Für Sie wählbar als 3-Gang-Menü (ohne Vorspeise)	44,50 €
als 4-Gang-Menü	53,90 €

„Winter“

Chicorée-Birnen-Salat, karamellierte Walnüsse geräuchertes Forellenfilet, Preiselbeersahne ***	13,20 €
Kürbiscremesuppe mit Kernöl und Pumpernickel ***	7,50 €
Zarter Rehbraten, Pfifferlingsauce Preiselbeeren, Aprikosen-Wirsing, Semmelknödel ***	29,70 €
Crème Brûlée, klassisch	max. 30 Pers. 8,50 €
Für Sie wählbar als 3-Gang-Menü (ohne Vorspeise)	44,20 €
als 4-Gang-Menü	56,90 €

„Grünkohl“

November bis Februar

Lachscremesuppe, Räucherlachsstreifen ² ***	8,50 €
Grünkohl "klassisch" mit Bregenwurst, Kasseler und Bauchfleisch ² , Bratkartoffeln, Senf ***	19,30 €
Celler Tor-Honigparfait auf Blaubeerkompott	8,50 €
Für Sie als 3-Gang-Menü	34,80 €

„Heide“

Lauwarmer Saibling, Kresse-Sud, Kartoffelstroh ***	13,20 €
Rosmarincremesuppe, geräucherte Entenbrust ² ***	7,80 €
Heidschnuckenrücken mit Kräuterkruste Champignons, Gemüsebouquet, Herzoginkartoffeln ***	32,90 €
Gebackene Apfelküchle, Vanilleeis, Weinschaumsauce	9,50 €
Für Sie wählbar als 3-Gang-Menü (ohne Vorspeise)	48,20 €
als 4-Gang-Menü	61,40 €

„Regional“

Carpaccio von „Celler roher Roulade“, Spinatsalat, Celler Grobes Eck-Brot ***	9,20 €
Cremsuppe vom Celler Kräuterbündel (veg.) ***	7,50 €
Rosa gebratenes Bürgermeisterstück (vom Rind, Niedertemp.) Schalotten-Rotweinsauce, Bohnenbündchen ² , Kartoffel-Apfelpüree ***	26,50 €
Welfenspeise (Vanillecreme, Weinschaumsauce)	7,80 €
Für Sie wählbar als 3-Gang-Menü (ohne Vorspeise)	40,30 €
als 4-Gang-Menü	49,00 €

„Familie“

Graved Lachs mit Schnittlauch-Crème fraîche, Kräutersalat, Kartoffelrösti ***	11,70 €
Tomatencremesuppe, Basilikumsahne, Croûtons (veg.) ***	7,50 €
Medaillons vom Schweinefilet und Putenbrust, Rahmsauce Gemüseauswahl, Kartoffelkroketten ***	24,70 €
Eisdessertteller, Fruchtsauce, frische Früchte <i>oder</i>	8,20 €
Überraschungs-Eistorte vom Wagen min. 10 max. 30 Pers.	9,40 €
Für Sie wählbar als 3-Gang-Menü mit Eisdessertteller (ohne Vorspeise)	38,90 €
als 4-Gang-Menü mit Eisdessertteller	50,10 €

„Klassisch“

Shrimpscocktail mit Spargel, Champignons, Cocktailsauce, Toast ***	11,80 €
Wildconsommé, Pistazienstrudel ***	8,30 €
Rinderfiletmedaillon und Maispouardenbrust Sherrysauce, Kohlrabi-Karottengemüse, Macairekartoffeln ² ***	32,70 €
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schokoladensauce	9,00 €
Für Sie wählbar als 3-Gang-Menü (ohne Vorspeise)	48,50 €
als 4-Gang-Menü	59,80 €

„Celler-Tor-Menü“

Lachscarpaccio, Zitronen-Thymian-Marinade mit Honig, Sesam-Kracker ***	11,75 €
Klare Strauchtomatensuppe, Tomatenwürfel ***	7,70 €
Hirschrücken- und Kalbsmedaillons, Pfeffersauce frische Pilze, Gemüse der Saison, Kartoffelrösti ***	33,90 €
Dessertteller „Celler Tor“	13,00 €
Mousse au Chocolat, Celler Tor-.Honigparfait, Cassis-Sorbet, frische Früchte	
Für Sie wählbar als 3-Gang-Menü (ohne Vorspeise)	53,10 €
als 4-Gang-Menü	64,35 €

Vegetarisches/Veganes Menü (ab 2 Pers.)

„Querbeet“

Gemüsetatar auf Kohlrabi-Carpaccio, Limonenöl ***	9,00 €
Zucchini-Meerrettichsüppchen ***	7,90 €
„Burger“ aus Apfel und Sellerie, Salatbouquet, Süßkartoffel Pommes ***	20,50 €
Rote Grütze mit Vanilleeis	8,80 €
Für Sie wählbar als 3-Gang-Menü (ohne Vorspeise)	35,70 €
als 4-Gang-Menü	44,20 €

Kleine Portion / Diabetiker / Allergiker / evtl. enthaltene allergene Inhaltstoffe?

Wir stimmen die Gerichte gerne individuell auf Ihre Wünsche ab.

Erklärung zu den Zusatzstoffen:

- 1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff (i.d.R. Nitritpökelsalz bei Räucherware)
- 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt
- 7) gewachst, 8) mit Phosphat, 9) mit Süßungsmittel/n, 10) enthält eine Phenylalaninquelle
- 11) chininhaltig, 12) koffeinhaltig

Canapées, Baguettes und Schnittchen

-wählen Sie aus

	als	als
	Schnittchen	Mini-Baguette
	oder	oder
	Canapées	Mini-Canapée
verschiedene Wurstsorten ² , verschiedene Käsesorten	3,30 €	2,75 €
luftgetrockneter Schinken ² , Mett, Lachs, geräucherte Putenbrust		
Tomate-Mozzarella, Guacamole, Schnittlauch-Frischkäse	Schlemmer- Baguettes	
	4,00 €	
Roastbeef, Lachsschinken, Heidschnuckensalami ² , Matjes	4,00 €	3,25 €
Heideforelle, Lachsforelle	4,80 €	4,00 €
Ziegenkäse-Honig-Rosmarin		
geräucherte Entenbrust		

Empfehlung zum Apéritif

Fingerfood (je zur Hälfte warm & kalt)	5 Stück pro Person	7,50 €
wahlweise in diesen Richtungen	3 Stück pro Person	5,00 €
- asiatisch, mediterran oder klassisch & regional		

Getränkepauschale für Ihre Feiern

- Sektempfang auf der Terrasse oder in unseren Foyers (auch Orangensaft und Mineralwasser)
- korrespondierende Weine, Pils vom Fass, Mineralwasser, Softgetränke, Kaffee / Tee

2 Stunden	24,50 €	3 Stunden	29,00 €	4 Stunden	33,50 €
5 Stunden	38,00 €	6 Stunden	42,50 €		

Jede weitere Stunde wird mit 4,50 € pro Person berechnet.

... und noch mehr Angebote auf unserer Homepage www.cellar-tor.de oder auf Anfrage:

Themen- und Fingerfoodbuffets, Hochzeitspauschalen, Tagungen und Angebote.

Wir berechnen mindestens die **bis 4 Tage vorher genannte Personenzahl**.

Bei Veranstaltungen, die **länger als 8 Stunden gehen**, behalten wir uns zusätzliche Raumkosten in Höhe von 100,00 EUR bis 200,00 EUR pro Stunde vor.

Eine kostenlose Stornierungsmöglichkeit ist abhängig von der Raumgröße.

Alle Preise enthalten Service und die gesetzliche MwSt.

Änderungen vorbehalten.

Stand 02/2021