

*Ob kleine Feier,  
oder großes Bankett*

## *HeimatGenuss im Celler Tor*

*-unsere Bankettvorschläge für Feiern ab 8 Personen-*



Stand 02/2019

# Menüvorschläge

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

15 Veranstaltungsräume für 4-250 Personen, Restaurant, Bar & Lounge, großzügige Gartenterrasse und 73 Hotelzimmer 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 kombiniert werden. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass bei geringerer Personenzahl aus der dann aktuellen Restaurant Speisekarte gewählt werden kann, denn die Gerichte werden frisch für Sie zubereitet.

Vereinbaren Sie bitte bis **spätestens 14 Tage vor der Veranstaltung** unter Telefonnummer 05141/590-0 einen Termin zur genauen Absprache mit unseren Serviceleitern.

Herzlich willkommen !

Familie Ostler & Team



## Vorspeisen

Preise p. Pers.

Bunte Blattsalate, Traubenkern-Apfel-Dressing Sonnenblumenkerne, Birnen, Trauben, Ciabatta dazu	(veg.)	8,90 €
- gebratene Entenbruststreifen		13,25 €
- Wildschinken		13,25 €
- gebeizter Lachs		12,40 €
- gebratener Zander		13,25 €
***		
„Vitello Tonnato“		12,50 €
Zarte Kalbfleischscheiben, Thunfischcreme Zitronenfilets, Kapern, kleines Salatbouquet		
- alternativ „Pollo Tonnato“ (Hähnchenfleisch)		10,75 €
***		
Salat mit Rucola und Strauchtomaten, karamellierter Ziegenkäse Apfel-Chips, Oliven-Crostini	(veg.)	12,00 €

## Suppen

Wildkraftbrühe, Pistazienstrudel		8,50 €
***		
Klare Strauchtomatensuppe, Tomatenwürfel	(veg.)	7,50 €
***		
Gurkencremesuppe mit Dill (im Sommer auch geist möglich)	(veg.)	7,25 €
***		
Kartoffel-Kressesuppe, Croûtons	(veg. möglich)	7,00 €
***		
Rosmarincremesuppe, Blätterteig-Kräuter-Schnecke	(veg.)	7,50 €
***		
Karotten-Ingwersuppe, Currysahne	(veg.)	7,50 €

## Sorbets mit Sekt aufgefüllt

Zitrone, Cassis, Mango, Maracuja, Champagner		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 **Aufpreis 1,50 €** p. Pers.  
Fisch- und Fleischgerichten zusätzlich Heidekartoffeln.

## Fisch

	als Vorspeise	als Haupt- gericht
Zanderfilet auf der Haut gebraten	14,50 €	24,50 €
Radieschen-Linsen-Vinaigrette, gebratene Gemüse-Maultaschenscheiben		
***		
Lachssteak, Zitronengras-Buttersauce, grüner Spargel, Wildreis	16,00 €	26,75 €

## *Fleisch – Wild – Heidschnucke*

Schweinefiletmedaillons mit Kartoffel-Thymiankruste Apfel-Pfeffersauce, Brokkoli, Kartoffelrösti ***		25,00 €
Rinderfiletscheiben „Jardinière“ Sauce Béarnaise, Pfifferlinge, Gemüse der Saison, Kartoffelgratin ***	(Niedertemp.)	39,50 €
Kalbsmedaillons, frische Kräuterchampignons, Rahmsauce Gemüse des Marktes, Kartoffelkroketten Dazu setzen wir zusätzlich Sauce Hollandaise ein. ***		29,50 €
Hirschrücken, frische Pilze, gefüllter Preiselbeerpfirsich Rosenkohl, Kartoffelkroketten ***		37,50 €
Rehrücken, frische Pilze, gefüllter Weinapfel mit Preiselbeeren Prinzessbohnen, Mandelbällchen ***		39,00 €
Zarter Rehbraten, Pfifferlingssauce Preiselbeerpfirsich, Cassis-Rotkohl, Semmelknödel ***		29,25 €
Heidschnuckenbraten, frische Champignons, Preiselbeeren Bohnenbündchen <sup>2</sup> , Kartoffelkroketten ***		27,00 €
Heidschnuckenrücken mit Kräuterkruste Gemüsebouquet, Champignons, Herzoginkartoffeln		32,50 €

## *Dessert*

Vanilleeis wahlweise mit - Schokoladensauce - Himbeeren - beide Saucen ***		7,95 € 8,90 € 8,90 €
Dessertteller „Celler Tor“ Mousse au chocolat, Heidehonig-Parfait Sorbet, Früchte der Saison ***		12,75 €
Überraschungseistorte ***	ab 10 bis 30 Personen	9,75 €
Himbeercreme mit Joghurteisnocke ***		8,00 €
Crème Brûlée, klassisch ***	max. 30 Pers.	8,50 €
Rote Grütze mit Vanilleeis ***		8,75 €
Lauwarmer Schokoladenkuchen, Crème Brûlée, Mangosorbet		10,75 €

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

## „Frühlingshaft“

Melonen-Gurkensalat mit Rucola, gebratene Garnelen, Wasabi-Schmand ***	13,25 €
Spinatsüppchen mit Tomate-Mozzarella-Spieß ***	(veg.) 7,75 €
Gebratener Kabeljau, Riesling-Kresse-Sauce, Zuckerschoten, Kartoffelpüree oder	26,90 €
Rosa gebratene Entenbrust mit Honig glasiert, weiße Balsamico-Sauce saisonales Gemüse, Risotto ***	26,90 €
Buttermilchcreme mit Mangogeelee	7,30 €
Für Sie wählbar als 3-Gang-Menü (ohne Vorspeise)	40,50 €
als 4-Gang-Menü	53,00 €

## „Sommerlich“

Räucherlachs-Frischkäseterrine, Kräutersalat, Meerrettich-Dip ***	9,90 €
„Gazpacho“ – geeiste Gemüsesuppe, Pesto Coûtons ***	(veg.) 7,50 €
Medaillon vom Parma-Schweinerücken und Tranchen von der Perlhuhnbrust Parmesansauce, gebackene Strauchtomaten-Rispe, Safran-Nudeln mit Zucchini ***	26,30 €
Erdbeer-Mangosalat mit Joghurteis	8,75 €
Für Sie wählbar als 3-Gang-Menü (ohne Vorspeise)	41,00 €
als 4-Gang-Menü	49,50 €

## „Herbstlich“

Preiselbeer-Walnuss Panna Cotta, Feldsalat, geräucherte Entenbrust <sup>2</sup> ***	13,00 €
Steinpilzconsommé, Steinpilzravioli ***	8,75 €
Kalbsrückensteak mit getrüffeltem Schalottenmousse gratiniert Kohlröschen, Kartoffel-Rosmarin-Bratlinge ***	35,00 €
Gewürz-Pflaumenkompott, gebranntes Mandeleis, Florentiner	9,50 €
Für Sie wählbar als 3-Gang-Menü (ohne Vorspeise)	51,50 €
als 4-Gang-Menü	63,50 €

## „Gans oder Ente“

11. November bis Weihnachten

Rote Bete Carpaccio	(veg.)	9,75 €
Ziegenkäse-Taler mit Rosmarin und Honig gratiniert		
***		
Kalbsconsommé, Kerbelklößchen		8,25 €
***		
Gänsebraten „Küchenmeister Art“		27,40 €
oder		
Halbe Bauernente mit Apfel-Rosinen-Füllung, Cassis-Rotkohl, Kartoffelklöße		27,40 €
***		
Kürbismousse, Balsamico-Brombeeren, Kürbiskern-Kracker		8,00 €
Für Sie wählbar als 3-Gang-Menü (ohne Vorspeise)		42,00 €
als 4-Gang-Menü		51,50 €

## „Winterlich“

Chicorée-Birnen-Salat, karamellierte Walnüsse geräuchertes Forellenfilet, Preiselbeersahne		12,95 €
***		
Kürbiscremesuppe mit Kernöl und Pumpernickel		7,50 €
***		
Wildschweinbraten, Apfel-Honig-Sauce mit Thymian glasierter Spitzkohl, Mandelbällchen		27,00 €
***		
Kardamom-Kaffeemousse, Amarettini-Eis, Orangenhippe		8,75 €
Für Sie wählbar als 3-Gang-Menü (ohne Vorspeise)		41,50 €
als 4-Gang-Menü		54,00 €

## „Spargel“

Mitte April bis 24. Juni

Spargel-Rucolasalat, Erdbeeren, grüner Pfeffer		9,20 €
wahlweise mit:		
- gebratener Entenbrust		13,50 €
- mildem Heideschinken <sup>2</sup>		11,50 €
- Graved Lachs		12,50 €
***		
Spargelcremesuppe, Bärlauchklößchen		7,20 €
***		
Portion frischer Spargel, zerlassene Butter, Sauce Hollandaise kleine Schnitzel, roher und gekochter Schinken, Heidekartoffeln		28,90 €
oder		
Rosa Scheiben vom Kalbstafelspitz grüner und weißer Spargel, Sauce Choron, Herzoginkartoffeln		28,90 €
***		
Variationen vom Rhabarber: Sorbet, Strudel, Mousse und Kompott		11,95 €
Für Sie wählbar als 3-Gang-Menü (ohne Vorspeise)		46,50 €
als 4-Gang-Menü		46,00 € + gewählte Vorspeise

## **„Grünkohl“**

*November bis Februar*

Crème Brûlée von der Schwarzwurzel, Wildschinken <sup>2</sup> , Feldsalat, Preiselbeersauce ***	13,00 €
Hausgemachte Senfcremesuppe, Räucherlachsstreifen <sup>2</sup> ***	7,50 €
Grünkohl "klassisch" mit Bregenwurst, Kasseler und Bauchfleisch <sup>2</sup> , Bratkartoffeln, Senf ***	18,75 €
Holunderblütenparfait auf Blaubeerkompott	8,50 €
Für Sie wählbar als 3-Gang-Menü (ohne Vorspeise)	33,50 €
als 4-Gang-Menü	46,00 €

## **„Heidemenü“**

Lauwarmer Saibling, Kresse-Sud, Kartoffelstroh ***	12,95 €
Apfel-Selleriecremesuppe, geräucherte Entenbrust <sup>2</sup> ***	7,50 €
Heidschnuckenrücken-Schnitzel, Rotweinzwiebeln Kohlrabi-Karottengemüse, Kartoffelgratin ***	27,50 €
Variationen vom Apfel: Beignet, Sorbet, Creme, Hehlentiner-Schaum	11,50 €
Für Sie wählbar als 3-Gang-Menü (ohne Vorspeise)	45,00 €
als 4-Gang-Menü	57,50 €

## **„Regionales Menü“**

Carpaccio von „Celler roher Roulade“, Spinatsalat, Celler Grobes Eck-Brot ***	8,75 €
Cremsuppe vom Celler Kräuterbündel (veg.) ***	7,20 €
Rosa gebratenes Bürgermeisterstück (vom Rind, Niedertemp.) Schalotten-Rotweinsauce, Bohnenbündchen <sup>2</sup> , Kartoffel-Apfelpüree ***	26,00 €
Welfenspeise (Vanillecreme, Weinschaumsauce)	7,20 €
Für Sie wählbar als 3-Gang-Menü (ohne Vorspeise)	38,50 €
als 4-Gang-Menü	47,00 €

## **„Familienmenü“**

Graved Lachs mit Schnittlauch-Crème fraîche, Kräutersalat, Kartoffelrösti ***	11,50 €
Tomatencremesuppe, Basilikumsahne, Croûtons ***	(veg.) 7,25 €
Medaillons vom Schweinefilet und Putenbrust, Rahmsauce Gemüseauswahl, Kartoffelkroketten ***	24,20 €
Eisdessertteller, Fruchtsauce, frische Früchte	7,90 €
Für Sie wählbar als 3-Gang-Menü (ohne Vorspeise)	37,80 €
als 4-Gang-Menü	49,30 €

## **„Klassisches Menü“**

Shrimpscocktail mit Spargel, Champignons, Cocktailsauce, Toast ***	11,75 €
„Groß Hehlener Hochzeitssuppe“ mit Spargel, Eierstich & Klößchen ***	7,20 €
Rinderfiletmedaillon und Maispouardenbrust Sherrysauce, Kohlrabi Karottengemüse, Macairekartoffeln <sup>2</sup> ***	32,00 €
Weißes Schokoladenmousse mit Cassis-Sorbet	10,50 €
Für Sie wählbar als 3-Gang-Menü (ohne Vorspeise)	48,00 €
als 4-Gang-Menü	59,00 €

## **„Celler-Tor-Menü“**

Lachscarpaccio, Zitronen-Thymian-Marinade mit Honig, Sesam-Kracker ***	11,75 €
Erbsen-Minzsüppchen ***	7,20 €
Hirschrücken- und Kalbsmedaillons, Pfeffersauce frische Pilze, Gemüse der Saison, Kartoffelrösti ***	33,50 €
Gebackene Apfelbeignets mit Weinschaumsauce, Vanilleeis	9,00 €
Für Sie wählbar als 3-Gang-Menü (ohne Vorspeise)	48,00 €
als 4-Gang-Menü	59,40 €



## „Steak-Menü“

Blatt- und marinierte Salate, gebackene Zwiebelringe ***	9,25 €
Rumpsteak (200 g), Kräuterbutter, gebackene Tomate, Steakhouse-Pommes ***	24,25 €
Stracciatella-Eis, Vanille-Waffel, warme Kirschen	8,75 €
Als 3-Gang-Menü	40,75 €

## Vegetarisches/Veganes Menü (ab 2 Pers.)

### „Querbeet“

Gemüsetatar auf Kohlrabi-Carpaccio, Limonenöl ***	9,00 €
Süßkartoffel-Kokossuppe ***	8,00 €
Zucchini gefüllt mit Pilzrisotto, Balsamicosauce, Kräutertofu ***	19,75 €
Rote Grütze mit Vanilleeis Alternativ: Kokos-Vanillesauce (vegan)	8,75 €
Für Sie wählbar als 3-Gang-Menü (ohne Vorspeise)	35,00 €
als 4-Gang-Menü	44,00 €

## Canapées, Baguettes und Schnittchen

-wählen Sie aus	als Schnittchen, Canapée oder Schlemmer- baguette	als Mini-Baguette oder Mini-Canapée
gek. Schinken, verschiedene Wurstsorten <sup>2</sup> , luftgetrockneter Schinken <sup>2</sup> , Mett, Lachs, geräucherte Putenbrust Bruschetta, Tomate-Mozzarella, Guacamole Schnittlauch-Frischkäse, verschiedene Käsesorten	3,30 €	2,75 €
Roastbeef, Lachsschinken, Heidschnuckensalami <sup>2</sup> , Matjes	4,00 €	3,25 €
Aal, Heideforelle Ziegenkäse-Honig-Rosmarin geräucherte Entenbrust	4,50 €	3,75 €
Shrimps in Cocktailsauce	5,00 €	4,00 €

# Empfehlung zum Apéritif

Fingerfood (je zur Hälfte warm & kalt)	5 Stück pro Person	7,00 €
wahlweise in diesen Richtungen	3 Stück pro Person	4,80 €
- asiatisch		
- mediterran		
- klassisch & regional		

## Getränkepauschale für Ihre Feiern

- Sektempfang auf der Terrasse oder in unseren Foyers  
(auch Orangensaft und Mineralwasser)
- korrespondierende Weine nach Empfehlung durch unseren Sommelier
- Bier, 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.

### 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

... und noch mehr Angebote auf unserer Homepage [www.cellar-tor.de](http://www.cellar-tor.de) oder auf Anfrage:  
Themen- und Fingerfoodbuffets, Hochzeitspauschalen, Tagungen und Angebote.

Bei der Menüabsprache empfehlen wir gerne zu den gewählten Gerichten eine harmonische Auswahl an Weinen. Abgerundet wird Ihre Feier mit entsprechendem Tischplan, Dekoration, Musik uvm..

Wir berechnen mindestens die **bis 2 Tage vorher genannte Personenzahl**. Bei Veranstaltungen, die **länger als 8 Stunden gehen**, behalten wir uns zusätzliche Raumkosten in Höhe von 100,00 EUR bis 180,00 EUR pro Stunde vor.

Alle Preise enthalten Service und die derzeitige MwSt. in Höhe von 19%. Sollte sich dieser MwSt.-Satz ändern oder sich weitere preisliche Änderungen ergeben, behalten wir uns eine Anpassung vor.

Änderungen vorbehalten.

Stand 02/2019