



ALTHOFF HOTEL
FÜRSTENHOF
CELLE

„Buffet regional“ (Ab 20 Personen)

Vorspeisen:

Steinhuder Räucherfisch-Auswahl mit Apfel-Meerrettich
Heringsfilets in saurer Sahne mit Äpfeln und Zwiebeln
Thüringer Zwiebelmett im Brotlaib, Eisbeinsülze mit eingelegtem Gemüse und Remouladensauce
Büsumer Krabbensalat mit Gartengurken und Dill, Kasslerrücken mit Celler Bier glaciert

Salate:

Wurstsalat mit Käse und Lauchzwiebeln, Krautsalat mit eingelegtem Kürbis
Kartoffelsalat mit Speck und Schnittlauch
Verschiedene Blattsalate mit Kräuter-Senf-Dressing

Suppe:

Graupensuppe mit Wurzelgemüse und Celler Gekochte

Hauptgerichte:

Lammragout mit Perlzwiebeln und Buchweizenspätzle
Gebratenes Schweinefilet auf Pilzragout mit Kräutern und glasierten Karotten
Zanderfilet auf Lauch-Rahm-Gemüse mit Petersilienkartoffeln

Dessert:

Grießflammerie mit Himbeermark, Bayerisch Crème mit Waldbeerengrütze
Crème Karamell, Apfelstrudel mit Vanillesauce
Herzhafte Käseauswahl mit Partybrötchen

44,00 € pro Person

„Buffet modern“ (Ab 20 Personen)

Vorspeisen:

Involtini vom Kalbsfilet mit Basilikum und geräucherten Tomaten
Ikarimi Lachs und Räucherfischmousse mit Gurkenspagetti und grünem Meerrettich
Pastrami von der Entenbrust mit Cassis-Feigen
Escabeche vom Seeteufel mit Melonen Papayasalsa und Mintze
Roulade von Stubenküken und Flusskrebse
Gefüllter Kaninchenrücken mit Ziegenkäse und Artischocken

Salate:

Marrocanischer Cous cous Salat mit Pinienkernen, Meeresfrüchtesalat mit Alalfizitronen
Cäsar Salat mit Knoblauchcroutons, Blattsalate mit Tausend Island Dressing

Suppe:

Curry-Zitronengrassuppe mit Meeresfrüchten

Hauptgerichte:

Saltimbocca vom Seeteufel mit Fenchelgemüse und Sepianudeln
Garnelenspieß auf Gemüsecurry und Duftreis
Lammkeule mit Lavendel und Alziari Olivenöl, Nizza Gemüse und Romarinkartoffeln

Dessert:

Crème Chiboust von Cashewkernen mit Krokant und Heidelbeeren
Mousse „Fromage Blanc“, blaue Feigen, Baileys
Gelierte Mandelmilch mit Armagnac-Pflaumen und Nougat Montelimar
Französische Käse mit Brot und Brötchen

58,00 € pro Person



ALTHOFF HOTEL
FÜRSTENHOF
CELLE

„Buffet classic“ (Ab 20 Personen)

Vorspeisen:

Räucherheilbutt und Lachs mit Wachtelei und violetter Senfsauce
Zanderterrine mit Zitronengelée und Brunnenkresse
Crevetten-Avocado-Cocktail
Rosa gebratene Hochrippe vom Wedemarker Weideochsen mit Sauce Gribiche
Serano Schinken mit Charantaise Melone
Hirschmedaillons und Wildgalantine mit Lebermousse und Feigen
Tournedos Rossini mit gefüllten Artischockenböden und Trüffelcreme

Salate:

Salat von Flusskrebsen und grünen Spargelspitzen
Geflügelsalat mit Madrascurry, Ananas und Avocado
Salat von weißem Sellerie mit Äpfel und Nüssen
Blattsalate mit Kräutern und zweierlei Dressings

Suppe:

Perlhuhnnessenz mit Mandelroyal

Hauptgerichte:

Ragout von Garnelen und Seeteufel in Safransauce mit Sesambroccoli und Duftreis
Kalbsröllchen mit Kräuterfarce, Gremolatasauce und Naranja-Karotten
Coq au Vin von der Maispoularden mit Perlzwiebeln, Speck und breiten Nudeln

Dessert:

Zweierlei Schokoladenmousse mit Früchten
Pousse Cafe mit Erdbeersalat und Amarettosauce
Éclair mit Tahiti-Vanille und Almeida Schokolade
Auswahl französischer Rohmilchkäse mit Chutneys und Brotauswahl

69,00 € pro Person

Buffet ‚La dolce vita‘ (ab 20 Personen)

ANTIPASTI

Eingelegte Gemüse:
Artischocken, Oliven, Auberginen, Paprika und Zucchini
Caprese – Tomate mit Mozzarella, Vitello tonnato, Coppa di Parma
San Daniele Schinken mit Melone, toskanische Salami, Thunfischsalat mit Borlotti-Bohnen
Panzanella – toskanischer Tomaten-Brotsalat
Ligurischer Kartoffelsalat mit Tintenfisch und Krake
Carpaccio vom Rind mit Parmesan und schwarzem Pfeffer

Warme Gerichte:

Acquacotta - toskanische Tomaten-Pilzsuppe mit Parmesan-Crostini
Pollo alla diavolo mit Rosmarin-Kartoffelgnocchi
Scaloppini al limone, Lammkeule mit Thymiankruste
Agnolotti mit herzhafter Fleischfüllung, Champignons und Bratensauce
Salate der Jahreszeit mit italienischem Dressing

Formaggio

Provolone, Gorgonzola, Taleggio, Bel Paese, Weizenbrot mit Salsa verde

Dolce

Tiramisu, Mousse von Espresso mit Amaretto-Kirschen
Cassata Siciliana

53,00 € pro Person



ALTHOFF HOTEL
FÜRSTENHOF
CELLE

Buffet ‚Sienna‘ (ab 12 Personen)

ANTIPASTI

Eingelegte Gemüse:

Artischocken, Oliven, Auberginen, Paprika und Zucchini

Caprese – Tomate mit Mozzarella, Vitello tonnato

San Daniele Schinken mit Melone, toskanische Salami

Rucola- und Feldsalat mit Balsamico-Olivenmarinade

Gebeizter Lachs mit frischem Meerrettich, eingelegtem Gemüsefenchel und Coppa di Parma

Warme Gerichte:

Minestrone mit Pesto

Penne all amatraciana mit Pancettá

Gebrautes Zanderfilet auf toskanischem Gemüse und Salbeignocchi

Medaillons vom Schweinefilet auf Mandelbrokkoli und Rosmarinkartoffeln

Dolce

Panna Cotta von der Amedei Schokolade

Salat von frischen Früchten

32,50 € pro Person