



ALTHOFF HOTEL
FÜRSTENHOF
CELLE

Sehr verehrte Gäste!

Herzlich willkommen im Fürstenhof Celle
eines der Häuser, der Althoff Hotel & Gourmet Collection.



Es erwartet Sie mit dem Fürstenhof Celle eines der schönsten Hotels im Norden.
Wir bieten Ihnen den stilvollen und festlichen Rahmen für Ihre ganz persönliche
Veranstaltung.

Geburtstag, Taufe, Konfirmation und Kommunion, Verlobung, das kleine
Hochzeitsessen nach Ihrer Standesamtlichen Trauung, das große Hochzeitsfest mit
Diner und Tanz, Silberne und Goldene Hochzeit, Jubiläum, Geschäftsessen
Sommerfest und Weihnachtsfeier.

Verkehrsgünstig gelegen, in der Mitte Deutschlands, zwischen Hamburg, Hannover
und Berlin bieten wir Ihnen für Ihre Tagungen, Seminare, board meetings oder
Incentives einzigartige Räumlichkeiten mit stilvoller Atmosphäre und neuester
Tagungstechnik. Unsere Tagungsarrangements sind verlässlich kalkulierbar und wir
beraten Sie sehr gern individuell für Ihre speziellen Wünsche.

Wir versichern Ihnen und Ihren Gästen stets eine professionelle Beratung, Betreuung
und Durchführung Ihrer Veranstaltung und hoffen, wir werden Sie mit unserer
nachfolgenden Broschüre neugierig auf den Fürstenhof Celle machen!

Für Fragen und Reservierungen stehen meine Kollegen und ich Ihnen
selbstverständlich gern jederzeit zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Ingo Schreiber
Hoteldirektor



Allgemeine Hotelinformationen im Überblick

Adresse	Fürstenhof Celle Hannoversche Straße 55/56 29221 Celle Tel.: (+49) 5141-2010 Fax: (+49) 5141-201120 info@fuerstenhof-celle.com www.fuerstenhof-celle.com
Lage	Zum Bahnhof Celle 2 km Zum Flughafen Hannover 45 km Zum Flughafen Hamburg 140 km
Kategorie	5 Sterne Managed by Althoff Hotel & Gourmet Collection -individuell und persönlich geführtes Haus-
Zimmer	73 Zimmer inkl. 5 Suiten
Veranstaltungsräume	7 individuell gestaltete Räumlichkeiten
Gourmet Restaurant Endtenfang	1 Michelin Stern 17 Punkte im Gault Millau 3,5 F im Feinschmecker 3,5 Löffel im Aral Schlemmeratlas 4 Diamanten im Varta Führer
Palio Taverna & Trattoria	16 Punkte im Gault Millau 2,5 Löffel im Aral Schlemmeratlas
Beauty & Wellness	
Hallenschwimmbad, Sauna und Fitness	
24 Stunden Zimmerservice	
Tiefgarage	
Limousinenservice	



ALTHOFF HOTEL
FÜRSTENHOF
CELLE

Ihre Ansprechpartner im Fürstenhof Celle

Hoteldirektor	Ingo Schreiber schreiber@fuerstenhof-celle.com (+49) 5141/201100)
Persönliche Assistentin	Irmgard Scholz scholz@fuerstenhof-celle.com (+49) 5141/201177)
Kaufmännischer Leiter	Ralf Keseberg keseberg@fuerstenhof-celle.com (+49) 5141/201102)
Direktionsassistentin Bankettleiterin	Manon Wiesner wiesner@fuerstenhof-celle.com (+49) 5141/201130)
Director Sales & Marketing	Annette Gloth gloth@fuerstenhof-celle.com (+49) 5141/201136)
Küchendirektor Restaurant Endtenfang) Küchenchef (Restaurant Endtenfang)	Hans Sobotka Holger Lutz lutz@fuerstenhof-celle.com (+49) 5141/201190)
Maitre/Sommelier	Sebastian Wilkens wilkens@fuerstenhof-celle.com (+49) 5141/201180)
Küchenchef Palio Taverna & Trattoria	Helmut Griebel griebel@fuerstenhof-celle.com (+49) 5141/201145)
Restaurantleiterin Palio Taverna & Trattoria	Kristin Ullrich ullrich@fuerstenhof-celle.com (+49) 5141/201145)
Empfangsleiterin	Susanne Gleue gleue@fuerstenhof-celle.com (+49) 5141/201132)
Reservierungsleiterin	Angelika Ganz reservation@fuerstenhof-celle.com (+49) 5141/201140)
Leitende Hausdame	Heike Westerkowsky westerkowsky@fuerstenhof-celle.com (+49) 5141/201150)
Buchhaltung	Claudia Littmann littmann@fuerstenhof-celle.com (+49) 5141/201161)



Aus der Geschichte unseres Hauses

Das Palais Adelebsen – einst Adelshof von Osten – heute der Fürstenhof Celle, ist der einzige von vielen herrschaftlichen Adelshöfen aus Celles Barockzeit, der unversehrt erhalten blieb und bietet das typische Bild eines jener schönen Landhäuser, wie sie unter Herzog Georg Wilhelm nahe dem Schloss entstanden.

Die Errichtung des alten Freihauses um das Jahr 1670 wird dem abenteuerlichen Venezianer Francesco Maria Cappellini Stechinelli zugeschrieben, den Herzog Georg Wilhelm von einer seiner Italienreisen mit nach Celle brachte und der vom armen Betteljungen zu Ansehen am Hofe und zu Wohlstand gelangte.

Nach Stechinelli und dem französischen Generalmajor von Beauregard diente es einer Reihe von Adelsfamilien, wie den von den Ostens und Adelebsen, als Stadtsitz nach ihrer Berufung zu Beamten am Hofe oder Richtern am Oberappellationsgericht in Celle, dem heutigen Oberlandesgericht.

Von 1787 bis 1817 bewohnte der Oberappellationsrat Carl Philipp Graf von Hardenberg das Anwesen. Dem Vater des Celler Richters war vom Kaiser der Reichsgrafentitel verliehen worden.

Die Stamburg der Hardenbergs bei Göttingen ist noch heute zu sehen und wir erinnern uns an bedeutende Ahnen der Familie – neben Friedrich Leopold von Hardenberg (1772 bis 1801) , Dichter der Romantik, unter dem Namen Novalis – Karl-August Fürst von Hardenberg (1750 bis 1822), der zunächst im hannoverschen Staatsdienst, dann im Dienste des Herzogs von Braunschweig, von König Friedrich Willhelm III. zum Aussenminister und 1810 zum preußischen Staatskanzler ernannt wurde.

Die Besitzer wechselten über die Jahre und eine schwierige Phase mit Einquartierungen während und nach dem 2. Weltkrieg folgte. Das Haus gelangte schließlich in den Besitz der Stadt Celle.

Christian Ludwig Graf von Hardenberg war es, der , in Gedenken an seinen einst hier lebenden Vorfahren, das unter Denkmalschutz stehende Palais mit größtem persönlichem und finanziellem Einsatz 1969 vor dem geplanten Abbruch bewahrte. Er rettete damit ein wertvolles Stück Kultur- und Stadtgeschichte für nachkommende Generationen und Celler Bürger, wurde Gründer des Fürstenhofs Celle und schuf ein Hotel individuellen Stils, das 1970 eröffnet wurde.

Seit 2005 gehört das Hotel Fürstenhof Celle der Althoff Hotel & Gourmet Collection an.

Unsere Restaurants und Veranstaltungsräume

Das Restaurant Endtenfang

Gourmets schätzen die Begabung von Chef de cuisine Hans Sobotka und genießen seine mediterrane Aromenküche.

Ausgezeichnet mit 1 Michelin Stern, 17 Punkten im Gault Millau, zählt es zu den besten Restaurants des Landes.

(70 Sitzplätze)

Öffnungszeiten:

Montag bis Mittwoch: Ruhetag

Donnerstag, Freitag, Samstag

Sonntag

18.30 Uhr bis 22.00 Uhr

12.00 Uhr bis 14.00 Uhr

18.30 Uhr bis 22.00 Uhr



Palio Taverna & Trattoria

Unser rustikales, toskanisches Lokal mit ‚Cucina Casalinga‘, die Küche der italienischen Hausfrau nach Helmut Griebel. Ausgezeichnet mit 16 Punkten im Gault Millau zählt das Palio zu einem der besten Italiener nördlich des Mains.

(70 Sitzplätze)



Öffnungszeiten

Montag bis Sonntag:

12.00 Uhr bis 14.00 Uhr

18.30 Uhr bis 22.00 Uhr (kleine Karte von 22.00 Uhr bis 23.00 Uhr)



ALTHOFF HOTEL
FÜRSTENHOF
CELLE

Der perfekte Raum für Sie und Ihre Gäste

Der Blaue Salon

mit stuckverzierter Decke,
Kristalllüstern und Trompe l'oeil-Malerei
(bis max 70 Personen)



Parlamentarisch 40 Personen
U-Form 30 Personen
U-Form innen/aussen 35 Personen
Stuhlreihen 90 Personen
Bankett/ Einzeltische 90 Personen
Bankettafel 36 Personen

Das Tapetenzimmer

mit kostbarer französischer Hand-
drucktapete, Kachelofen aus dem
Empire und bemaltem Parkett



Runder Tisch 6-16 Personen

Die Bibliothek

mit 350 Jahre alten Eichendielen
und warmes rot für schönsten Ambiente
(bis max. 36 Personen)



Parlamentarisch 25 Personen
U-Form 20 Personen
U-Form innen/aussen 25 Personen
Stuhlreihen 30 Personen
Bankett/Einzeltische 36 Personen
Bankettafel 24 Personen

Das Sala di Palio

in rustikalem und urgemütlichen
Ambiente (max. 50 Pers)



Parlamentarisch 35 Personen
U-Form aussen 30 Personen
U-Form innen/aussen
Stuhlreihen 35
Bankett/Einzeltische 50 Personen
Bankettafel 24 Personen

Die Grotte zum Tanz

mit langem Bar-Tresen, Tanzfläche



Zum Ausklang des Abends
bis max 100 Personen

Das Foyer

mit Sesseln und Foyerbar



Empfang & Ausklang des Abends
mit bis zu 120 Personen



Ihre Tagung und Veranstaltung im schönsten Hotel im Norden

(Preise pro Tag, inkl. MwSt)

Raummieten

(Preise pro Tag, inkl. MwSt)

Remise I	25qm	130,00 Euro
Remise II	65qm	260,00 Euro
Remise III	75qm	260,00 Euro
Tapetenzimmer	35qm	260,00 Euro
Grotte		500,00 Euro
Bibliothek	60qm	390,00 Euro
Blauer Salon	150qm	600,00 Euro

Bei einer Buchung in Verbindung mit einem Mittag-oder Abendessen entfällt die Raummierte.

Tagungstechnik

W-Lan via Hotspot	T-Mobile Kunden		kostenfrei
Beamer			€ 50,00
Fernseher			€ 50,00
Internet-Zugang		Pauschal	€ 2,50
Konferenztechniker		pro Std.	€ 25,00
Diaprojektor			€ 30,00
Videokamera			€ 80,00
Laserpointer			€ 10,00
Leinwand			€ 25,00
Flipchart (inklusive Papier und Stifte)			€ 10,00
Mikrofonanlage inkl. Micro			€ 100,00
Moderatorenkoffer			€ 30,00
Pinnwand			€ 10,00
Rednerpult			€ 10,00
Telefax			€ 00,30
Telefon			€ 00,50

In Ihrer Konferenzpauschale
ist die Standardtagungstechnik für Ihren Konferenzraum enthalten.
(1 Beamer, 1 Flipchart, 1 Leinwand)



Ihre Tagungspauschale ‚Business & Pleasure ‚Complete‘

- ▶ Softgetränke, Kaffee, Tee, Gebäck am Vor- und am Nachmittag im Tagungsraum
- ▶ Zwei Tagungspausen mit Kaffee/Tee & Gebäck am Vormittag mit Buttermilchshakes, Obstsalat im Weckglas und pikantes Plundergebäck **und** am Nachmittag servieren wir Kaffee/Tee & Gebäck, süße Buttercroissants und frischer Blechkuchen (unsere Kaffeepausen servieren wir in unserem Foyer)
- ▶ Zum Mittagessen servieren wir Ihnen ein saisonales Gericht nach Wahl des Küchenchefs (zwei Gerichte wahlweise, nach Saison inklusive Mineralwasser)
- ▶ Zum Abendessen servieren wir Ihnen ein drei-Gang-Menu nach Wahl des Küchenchefs (exkl. Getränke)
- ▶ 1 Tagungsraum
Standardtechnik im Tagungsraum (1 Beamer, 1 Flipchart, 1 Leinwand) ISDN Anschluss
Wireless-Lan kostenpflichtig, Weitere Technik auf Anfrage

Tagungspauschale Business & Pleasure Complete:

Preis pro Person/Tag 92,00 Euro

Parken inklusive!

Tagungspauschale Business & Pleasure ohne Abendessen:

Preis pro Person/Tag 55,00 Euro



Business & Pleasure mit Cucina Casalinga im Palio Taverna & Trattoria

- ▶ Softgetränke, Kaffee, Tee, Gebäck am Vor- und am Nachmittag im Tagungsraum
- ▶ Zwei Tagungspausen mit Kaffee, Tee, Parma Schinken mit Grissini, frisches Fingerobst und Florentiner Gebäck am Vormittag **und** am Nachmittag mit Kaffee, Tee, Cantuccine, Ciabatta mit Tomate und Mozzarella, Crostini mit Vitello tonnato und toskanischer Salami und hausgemachtes Tiramisu
- ▶ Zum Mittagessen servieren wir Ihnen ein saisonales Gericht nach Wahl des Küchenchefs (zwei Gerichte wahlweise, nach Saison inklusive Mineralwasser)
- ▶ Zum Abendessen servieren wir Ihnen ein drei-Gang-Menu nach Wahl des Küchenchefs (exkl. Getränke)
- ▶ 1 Tagungsraum
Standardtechnik im Tagungsraum (1 Beamer, 1 Flipchart, 1 Leinwand) ISDN Anschluss
Wireless-Lan kostenpflichtig, Weitere Technik auf Anfrage

Tagungspauschale Business & Pleasure Complete:

Preis pro Person/Tag 92,00 Euro

Parken inklusive!

Tagungspauschale Business & Pleasure ohne Abendessen:

Preis pro Person/Tag 55,00 Euro



Unsere Themenkaffeepausen aus denen Sie wählen können

Kaffeepause „Hollywood“

- Mini Donuts
- Brownies und Cookies
- Milchshake (Vanille, Banane,Erdbeer)
- frische Ananas

ohne Aufpreis

Kaffeepause „Palio“

- Bruschetta
- Grissini mit San Daniele Schinken
- Cantuccinis
- Panna Cotta „Palio“
- Tramezini Panini
- Gingerino

ohne Aufpreis

Kaffeepause „Bavaria“

- Obazda
- Brezen
- Radi
- Weißwürste mit süßem Senf
- 0,1 L Alkoholfreies Weizenbier

ohne Aufpreis

Kaffeepause „Wellness“

- Actimel
- Kombucha by Carpe Diem
- Früchtejoghurt
- Gemüsesticks mit dreierlei Dips
- Traubenzucker
- Mini Ceasar´s Salad

ohne Aufpreis

Kaffeepause „1001 Nacht“

- Süßer Couscous (im kleinen Gläschen)
- Granatapfel-shot
- Datteln und Feigen
- orientalisches Gebäck (Rosinen-Zimt Schnecken)
- Lammspieße

Aufpreis pro Person: 3,00 Euro

Kaffeepause „Aloah“

- Muffins
- Früchte in der Babyananas serviert
- Kokosnuß-Passionsfruchtshake
- Mini Toast Hawai (Tramezini)

Aufpreis pro Person: 3,00 Euro

Kaffeepause „Asia“

- gebackene Honigbanane
- Sobotkas Sushi
- Litschishot
- Mangoragout
- Gebackene Frühlingsrolle

Aufpreis pro Person: 3,00 Euro



Kaffeepause „Nervennahrung“

- Schokoladen Schaumküsse
- Liquid Snickers
- Schokoladenkuchen
- Gummibärchen
- Mousse au Chocolat
- Kleiner Eiskaffee

Aufpreis pro Person 3,00 Euro

Kaffeepause „California Dreaming“

- Putenbagels
- verschiedene Wraps
- Bios Koola
- Mousse von Californischem Rotwein
- California Cheesecake

Aufpreis pro Person 3,00 Euro

Kaffeepause „Cape point“

- Scampis
- Mixed fruits (Weintrauben, Papaya, Passionsfrucht)
- Vin de Constance Crème
- Südafrikanischer Grapetizer

Aufpreis pro Person: 5,00 Euro

Kaffeepause „Heide“

- Heidehonigmousse
- Heidesand
- Beeren der Jahreszeit
- naturtrüber Apfelsaft
- Celler rohe Roulade

Aufpreis pro Person: 5,00 Euro

Kaffeepause „Elisabeth II“

- Scones, clotted Cream, Konfitüre
- Teekuchen
- Ingwerplätzchen
- Mini Fish & Chips im Tütchen
- Eistee mit frischer Minze und Zitrone

Aufpreis pro Person 5,00 Euro

Kaffeepause „Olè“

- Serranoschinken
- Rauchmandeln und oliven
- Muslitos
- Boquerones
- Crema catalana
- alkoholfreie weiße Pfirsich-Sangria

Aufpreis pro Person 5,00 Euro

Kaffeepause „la vie bon“

- Buttercroissants
- Café au lait
- Canapeés a foie Gras
- Jus Grape
- petit Bouillabaise

Aufpreis pro Person 5,00 Euro

Kaffeepause „Endtenfang“

- 1 Glas Weißwein
- Petit Fours aus der Patisserie
- Beef tatar Taler
- Carpaccio von frischen Früchten
- Garnelencocktail
- Gänseleberpraline
- Cappuccino von Kürbis (nach Jahreszeiten)

Aufpreis pro Person: 10,00 Euro



Lust & Zeit auf mehr?

2 Gänge Menü nach Wahl des Küchenchefs
inkl. Mineralwasser und Kaffee

Aufpreis pro Person 8,50 Euro

3 Gänge Menü nach Wahl des Küchenchefs
inkl. Mineralwasser und Kaffee

Aufpreis pro Person 18,50 Euro

Fingerfood Buffet in unserem Foyer
Italienisch (nach Wahl des Küchenchefs)
Inkl. Mineralwasser und Kaffee

Aufpreis pro Person 12,50 Euro

Fingerfood Buffet in unserem Foyer
Landhaus (nach Wahl des Küchenchefs)
Inkl. Mineralwasser und Kaffee

Aufpreis pro Person 14,50 Euro



**Ihr Ausklang nach Ihrer erfolgreichen Tagung
im Foyer an der Bar oder bei schönem Wetter vor unserem Palais**

After work

- ▶ alkoholfreies Getränke
- ▶ Warsteiner Pils vom Fass, Wein aus unserer Althoff Sommelier Collection, Prosecco
- ▶ Fürstliche Gabelbissen (nach Wahl des Küchenchefs)
- ▶ **Preis pro Person: 24,50 Euro (1 Stunde)**

Kulinarik ,to go‘ für eine gute Heimfahrt

- ▶ Lunchbox (nach Wahl des Küchenchefs)

Preis pro Person: 15,00 Euro



**Erst die Arbeit- dann das Vergnügen - das besondere nach Ihrem Meeting
Unsere Sommeliers entführen Sie in die Welt der Weine!**

1. Blacktasting max. 15 Personen, Dauer ca. 2 Stunden

Testen der Sensorischen Fähigkeiten durch Geruchsprobe verschiedener natürlicher Aromen unsichtbar versteckt in schwarzen Tasting-Gläsern.
Testen verschiedener Rebsortentypischer Weine.

Inkl. Wasser ,Brot und Weine

49 Euro pro Person

**2. Themenprobe max. 20 Personen, Dauer je nach Absprache;
mindestens aber 2 Stunden**

Abgestimmte Proben zu Verschiedenen Themen z.B.

- Südafrika
- Deutschland
- Österreich
- Italien
- Champagner
- Sherry und Port

Diese Probe können Sie gerne auch in ein Abendessen einbinden.

Preis je nach Absprache und Thema.

3 -Nasen Tasting max. 15 Personen, Dauer ca. 2-2,5 Stunden

Wie rieche und schmecke ich richtig? Wie erkenne ich Qualität?

All das sind Fragen die wir in dieser Probe beantworten und auch schmecken werden.

Testen mehrerer Weine .

Selbständiges Erarbeiten von Weinbeschreibungen wie die Profis.

Weinsprache erkennen und richtig anwenden.

Inkl. Wasser , Brot und Weine

45 Euro pro Person



Fingerfood und Snackauswahl (Ab 10 Personen)

Crostini/Bruschetta

▶ mit Tomaten und gerösteten Mandelblättern	pro Stück	1,80 Euro
▶ mit grünen und schwarzen Oliven	pro Stück	1,80 Euro
▶ mit parmesan Reggiano	pro Stück	1,80 Euro
▶ mit Salami und Linsen	pro Stück	2,00 Euro
▶ mit San Daniele Schinken und Honigmelone	pro Stück	2,00 Euro
▶ mit Talleggio, Walnüssen und Pinienkernen	pro Stück	2,00 Euro
▶ mit Vitello tonnato	pro Stück	2,20 Euro

Lolly

▶ mit Frischkäse mit Safran	pro Stück	2,20 Euro
▶ mit Räucherlachs und Wasabi	pro Stück	2,80 Euro
▶ mit Gänseleber in Sao Tome Schokolade	pro Stück	3,20 Euro

Aus dem Weckglas (kalt)

▶ Eingelegte Balsamicolinsen mit Salami Chianti Classico	pro Stück	2,20 Euro
▶ Rotweinzwiebeln mit Coppa di Parma	pro Stück	2,20 Euro
▶ Tafelspitz in Gemüsegelée mit Apfelkren	pro Stück	3,80 Euro
▶ Ajoblanco mit Aganoel	pro Stück	3,80 Euro
▶ Gelierte Bouillabaise mit Ratatoulli-Salat	pro Stück	4,50 Euro

Aus dem Weckglas (warm)

▶ Aquacotta mit Parmesan Reggiano	pro Stück	2,50 Euro
▶ Kartoffelcreme mit Staudensellerie	pro Stück	3,50 Euro
▶ Mieral Entenbrust auf Blumenkohlmousse Shi-Take Pilzen, Harissa-Jus	pro Stück	4,00 Euro
▶ Kaninchenfilet mit Anans-Karotten-Chutney und Purple-Curry	pro Stück	4,20 Euro
▶ Seeteufel mit Basilikum Andalusisches Tomatenkompott, Manchegoschaum	pro Stück	4,90 Euro



ALTHOFF HOTEL
FÜRSTENHOF
CELLE

Gabelbissen (kalt)

▶ Praline von der Entenstopfleber	pro Stück	2,20 Euro
▶ Rohe Gemüse mit verschiedenen Dips	pro Stück	2,20 Euro
▶ Getrüffelte Entenroulade mit Mango	pro Stück	2,20 Euro
▶ Kleine Tomate mit Mozzarella und Basilikum	pro Stück	2,20 Euro
▶ Vitello tonnato	pro Stück	2,50 Euro
▶ Rindercarpaccio	pro Stück	2,50 Euro
▶ Thunfischcarpaccio	pro Stück	2,50 Euro

Gabelbissen (warm)

▶ Mariniertes Champignon in Brioche	pro Stück	1,80 Euro
▶ Rindfleischbällchen in Chilisauce	pro Stück	1,80 Euro
▶ Elsässer Zwiebeltorte	pro Stück	2,20 Euro
▶ Risotto der Jahreszeit	pro Stück	2,50 Euro
▶ Lammfilet mit Schalotte am Spieß	pro Stück	2,80 Euro
▶ Ravioli Palio	pro Stück	3,00 Euro
▶ Gebackene Garnele im Teigmantel	pro Stück	3,50 Euro
▶ Risotto der Jahreszeit	pro Stück	2,50 Euro
▶ Ravioli Palio	pro Stück	3,00 Euro

Aus dem Bambuskorb

▶ Gebackene Frühlingsrolle mit Garnele und Ingwer	pro Stück	1,80 Euro
▶ Sateé vom Geflügel	pro Stück	3,00 Euro
▶ Sateé von Rind	pro Stück	3,00 Euro
▶ Sateé von Seeteufel mit Garam Marsala	pro Stück	3,00 Euro
▶ Safrantempura von der Rotbarbe	pro Stück	3,00 Euro

Dazu reichen wir sweat Chilisauce

Dessert

▶ Hausgemachtes Tiramisu	pro Stück	2,50 Euro
▶ Panna Cotta mit Beeren	pro Stück	2,50 Euro
▶ Frische Ananas	pro Stück	2,50 Euro
▶ Hausgemachtes Parfait der Saison	pro Stück	2,50 Euro
▶ Fruchtsalat mit gerösteten Mandeln	pro Stück	2,50 Euro

Gabelbissen Arrangements

▶ 5 verschiedene Fingerfoods via Küchenchef	12,00 Euro
▶ 7 verschiedene Fingerfoods via Küchenchef	15,00 Euro
▶ 9 verschiedene Fingerfoods via Küchenchef	18,00 Euro



Canapées

▶ Thunfischcrème und Oliven	pro Stück	2,20 Euro
▶ Mittelalter Gauda mit Trauben	pro Stück	2,20 Euro
▶ Rohmilchbrie mit Walnüssen	pro Stück	2,20 Euro
▶ Poulardenbrust mit Orangenfilet	pro Stück	2,80 Euro
▶ Roastbeef mit Gartenkresse	pro Stück	2,80 Euro
▶ Gambas mit Kirschtomaten	pro Stück	3,50 Euro
▶ Geräucherte Entenbrust mit Mango	pro Stück	3,50 Euro
▶ Tatar auf dunklem Brot mit Cornichons	pro Stück	3,50 Euro
▶ Gebeizter Lachs mit Dill und Quark	pro Stück	3,50 Euro
▶ Räucheraal mit Wachtelei und Crème	pro Stück	4,00 Euro
▶ Getrüffeltes Entenleberparfait auf Brioche	pro Stück	4,00 Euro

Aus unserem Suppenkessel (auch zur Mitternacht)

Aquacotta

Toskanische Tomaten-Pilzsuppe

mit Parmesan Crostini

pro Person 5,80 Euro

Klassische Hochzeitssuppe

mit Klößchen, Eierstich und Nudeln

pro Person 7,50 Euro

Celler Biersuppe mit Wirsing:

Kräftige Suppe aus Rindfleisch und Schweinenacken
mit Wirsingstreifen abgeschmeckt,
mit Bier und zerstoßenem Kümmel

pro Person 8,50 Euro

Eintopf vom Heidelamm mit Kürbis

Deftiges Gericht von der Lammschulter
mit Kürbis, Zwiebeln und Kartoffeln
Gewürzt mit frisch gemahlenem Pfeffer

pro Person 9,50 Euro

Fischtopf von der Nordsee

Pikante Suppe mit Safran und Wurzelgemüse
Ofenfrische Baguettes

pro Person 9,50 Euro



Menübaukasten stellen Sie sich Ihr eigenes Menu zusammen

Vorspeisen:

Rucolasalat mit Balsamico-Olivenöl Marinade, Bresaola Schinken	9,50 Euro
Carne Cruda-fein geschnittenes Kalbstatar mit Limone und Knoblauch	10,90 Euro
Rindercarpaccio Pensato mit Olivencreme, gerösteten Pinienkernen und Parmesan Reggiano	11,50 Euro
Geräucherte Entenbrust mit Wildkräutersalat	14,50 Euro
Tarte Tartin von der Wachtel mit weißen Zwiebeln und eingelegten Aprikosen	16,50 Euro
Marinierte Kalbshaxenscheiben mit Staudensellerie und Pilzragout	16,50 Euro
Pfefferthuna und Gewürzlachs mit Avocado, Shitakepilzen und Curry	18,50 Euro
Zweimal Bachsaibling mit Gurkenrelish, Meerrettich und eigenem Kaviar	19,50 Euro
Bio Kaninchenfilet mit geräuchertem Tomatenmousse	19,50 Euro

Suppen und Zwischengerichte:

Aquacotta- toskanische Tomaten-Pilzsuppe mit Parmesan Crostini	5,50 Euro
Minestrone col Pesto- Ligurische Gemüsesuppe	6,00 Euro
Pot au feu von Bouchotmuscheln mit Safran und Chorizioöl	8,50 Euro
Ravioli Palio mit Kalbfleisch & Spinat gefüllt, Parmesan und Salbeibutter	8,50 Euro
Schaum von Zuckererbsen mit Mintze und Bachkrebse	9,50 Euro
Creme von Perlzwiebeln mit Kalbsbries und Thymiancrouton	9,50 Euro
Risotto bianco con Gamberoni	12,50 Euro
Rotbarbe mit Blumenkohl, Kokos und Honig-Kapernvinaigrette	18,50 Euro
Kalbsbäckchen mit Maiscreme, Radiccio und Pinienkernen	19,50 Euro
Geräucherter Heilbutt, Apfelmeerrettichsauce, Blattspinat & Bouillonkartoffeln	19,50 Euro



ALTHOFF HOTEL
FÜRSTENHOF
CELLE

Fischgerichte:

Gebratenes Doradenfilet mit sugo von Cherrytomaten und Safranrisotto	14,50 Euro
Lachsfilet auf Kaiserschoten, Duftreis und Senf-Dillsauce	19,50 Euro
Müritz Zander auf geräuchertem Kartoffelstock mit Blumenkohlconfit und Apfel-Sellerieschaum	24,50 Euro
Riesengarnelen mit hausgemachten Fettucine mit fruchtiger Tomatensauce	24,50 Euro
Kabeljau im Paella-Sud mit rotem Quinoa, Blattspinat und Zitronenhollandaise	25,00 Euro
Heilbutt mit Koriander Chiboust, Cous Cous grünem Spargel und Purple Curry	26,50 Euro
Seeteufel mit Merrettichkruste, Linsengemüse und Schnittlauchsauce	27,00 Euro

Fleischgerichte:

Maispouardenbrust pizzaiola mit Tomaten-Kapernsauce, glacierten Kaiserschoten und Rosmarinkartoffeln	17,90 Euro
Gegrilltes Schweinefilet mit Balsamicosauce auf Peperonatagemüse und gebratenen Polentaplätzchen	18,50 Euro
Rinderfilet Siracusa, Scheiben vom Rinderfilet mit einer Sauce aus Safran und Mandeln, grüne Bohnenkerne und Oreganokartoffeln	23,00 Euro
Geschmorte Ochsenschulter mit Kartoffelschnee, Champignons, Speck und Karotten	24,50 Euro
Perlhuhnbrust mit Sesam-Spitzkohl, eingelegten Morcheln Kartoffeltarte	26,00 Euro
Milchkalbsrücken mit Zwiebelmousse gratiniert, Petersilienjus, Kräutersaitlinge und Bergkäse-Kartoffelgratin	27,00 Euro
Tramezzini vom Lammrücken mit Artischockenragout und Olivenpolenta	28,50 Euro
Husumer Roastbeef mit Sauce Bernaise und geschmortem Fenchel Bohnenkerne und Lorbeerkartoffeln	29,00 Euro
Poeliertes Kalbsfilet mit Lardo, Tomatenragout, Bohnenkerne und Kartoffelterrine	31,50 Euro



Dessert:

Hausgemachtes Tiramisu mit Eis	6,90 Euro
Semifreddo ‚torrone‘ -Haselnusskrokantparfait mit Karamellsauce	7,00 Euro
Crème brûlée	8,50 Euro
Gebrannte Crème von der Tonkabohne mit Cassis-Feigen und Mandeleis	9,00 Euro
Terrine von Schokolade und Koriander mit Baumkuchen und Mangosauce	9,00 Euro
Parfait von Armagnac-Pflaumen im Schokoladenbisquit und Pistazien-Sabayon	9,00 Euro
Brownie von Macadamianüssen mit Gewürzorange und Sauerrahmeis	9,50 Euro
Karamalisierte Pralinencreme mit Birnenrelish, Basilikum und Piniencrumble	9,50 Euro

Vegetarische Menus

Menü 1

Antipasti mit eingelegten Zucchini, Champignons, Auberginenröllchen, Peperonata
Balsamico Linsen, Tomate Mozzarella mit Basilikum

~~~~~

Crèmesuppe von Steinpilzen mit Tomatenbruschetta

~~~~~

Ligurische Lasagne auf Beet von glaciertem Gemüse
Sugo von Cherrytomaten und Crema di Balsamico

~~~~~

Bonnet alla langhe-  
Crème von Kakao, Zitrone, Orange und Amarettini

**38,50 Euro pro Person**

### **Menü 2**

Rote Beetecarpaccio mit Meerrettichmousse, Walnößöl und Wildkräutern

~~~~~

Kürbisschaumsuppe mit Madrascurry und gebackenem Feta

~~~~~

Ricottaravioli mit Radiccio, grünem Spargel und Trüffel

~~~~~

Mediterrane Lasagne mit Fenchelgnocchi, provenzialischem Gemüse und weißes
Tomatenschaum

~~~~~

Gebrannte Crème von der Tonkabohne mit eingelegten Pfirsichen und Dickmilcheis

**78,00 Euro pro Person**



ALTHOFF HOTEL  
**FÜRSTENHOF**  
CELLE

### **Menü 1**

ZucchiniCrème mit Tomaten-Bruschetta

~~~~~

Maispouardenbrust pizzaiola mit Tomaten-Kapernsauce
glacierten Kaiserschoten Rosmarinkartoffeln

~~~~~

Salat von frischen Früchten mit Stracciatellaeis

**26,00 Euro**

### **Menü 2**

Rucolasalat mit Balsamico-Olivenöl-Marinade  
gerösteten Pinienkernen Parmesan Reggiano  
Bresaola Schinken

~~~~~

Gegrillte Schweinelende mit Balsamico-Sauce
auf Peperonatagemüse und gebratenen Polentaplätzchen

~~~~~

Cassata Siciliana mit Aprikosensauce

**29,50 Euro**

### **Menü 3**

Acquacotta

Toskanische Tomaten-Pilzsuppe mit Parmesan-Crostini

~~~~~

Brasato al Barolo Rinderschmorbraten
mit Barolosauce Gemüse des Marktes und gebackene Polenta

~~~~~

Espresso-Zabaione mit Vanilleeis und Cantucci

**34,50 Euro**

### **Menü 4**

Rindercarpaccio 'Pensato'

Olivencreme, geröstete Pinienkerne Parmesan Reggiano

~~~~~

Perlhuhnbrust 'arrosto'
mit Salbei gebraten Pilzen 'trifulati' und hausgemachte Fettucine

~~~~~

Hausgemachtes Tiramisu

**36,50 Euro**

### **Menü 5**

Crème „Dubarry“

Blumenkohlsuppe mit Eismeergarnelen

~~~~~

„Coq au Vin“ von der Maispoularde, Perlzwiebeln, Bohnenragout, Oliven-Galette

~~~~~

Geeiste dunkle Schokolade, mit mariniertes Ananas, Rum-Korintensauce

**36,50 Euro**



ALTHOFF HOTEL  
**FÜRSTENHOF**  
CELLE

**Menü 6**

Fischsuppe mit Wurzelgemüse, Röstbrot und  
Safranmayonaise

~~~~~

Mild geräucherter weißer Heilbutt mit, Meeretichsauce, Blattspinat und Bouillonkartoffeln

~~~~~

Buttermilchmousse mit Granatapfel-Vinaigrette und Baumkucheneis

**39,00 Euro**

**Menü 7**

Ravioli ‚Palio‘ mit Kalbfleisch und Spinat gefüllt  
Parmesan Reggiano und Salbeibutter

~~~~~

Minestrone col Pesto

Ligurische Gemüsesuppe mit Pesto

~~~~~

Gebratene Wachtel

mit Austernpilzen ‚trifulati‘ und hausgemachte Pappardelle

~~~~~

Zabaione vom weißen Pfirsich mit Zitroneneis

42,00 Euro

(ohne Minestrone: 36,50)

Menü 8

Antipasti ‚Palio‘

Peperonata Auberginenröllchen marinierte Champignons

~~~~~

Tomate mit Mozzarella

Venezianische Salami auf Balsamico-Linsen San Danielle Schinken mit Melone

~~~~~

Ligurische Lasagne

mit Pesto und Bechamelsauce

~~~~~

Rosa gebratenes Kalbsfilet

unter der Olivenkruste Salbeisauce, Marsala Möhregemüse Patate al forno

~~~~~

Panna Cotta

mit Heidelbeersauce

44,50 Euro

(ohne Lasagne: 38,00)

Menü 9

Vitello tonnato

Rosa gebratene Kalbshüfte mit Thunfischsauce
Kapern und Zitronenfilets

~~~~~

Cremesüppchen

von Steinpilzen mit Crostini

~~~~~

Rosa Lammcarée

unter der Kräuterkruste, Olivenjus, toskanisches Bohnenragout
Kartoffelgnocchi

~~~~~

Geschmorte Apfelspalten

im eigenen Süppchen Amaretto und Haselnußeis

**47,00 Euro**

**(ohne Suppe: 41,50)**



ALTHOFF HOTEL  
**FÜRSTENHOF**  
CELLE

### **Menü 10**

Ravioli plin  
mit herzhafter Fleischfüllung Cherry Tomaten Frühlingslauch  
~~~~~

Risotto bianco con Scampi Weisswein-Risotto
mit gebratenen Riesengarnelen
~~~~~

Filetto 'Siracusa'  
Scheiben vom Rinderfilet mit einer Sauce  
aus Safran und Mandeln grüne Bohnenkerne in Olivenöl und Oreganokartoffeln  
~~~~~

Semifreddo 'torrone' Haselnuss-Krokantparfait
mit Karamelsauce

49,00 Euro
(ohne Risotto: 39,50)

Menü 11

Bio Kaninchenfilet mit geräuchertem Tomatenmousse, Artischockensalat und Basilikumöl
~~~~~

Steinhuder Rauchaalsüppchen mit Zanderklößchen  
~~~~~

Husumer Roastbeef mit Sauce Bearnaise, geschmortem Fenchel, Bohnenkerne und Lorbeerkartoffeln
~~~~~

Komposition von Manjari Schokolade, Brombeersorbet mit Geist und Piemonteser Haselnüssen  
**54,00 Euro**

### **Menü 12**

Geräucherte Entenbrust und Praline mit grünem Apfelsalat  
~~~~~

Creme von Gartenerbsen mit Büsumer Krabben und Zitronenmelisse
~~~~~

Niedertemperatur gegarter Milchkalbsrücken,  
mit Soubise gratiniert, Petersilienjus,  
grüner Spargel, Kräutersaitlinge, Bergkäse-Kartoffelgratin  
~~~~~

Gebrannte Kaffeecreme, eingelegter weißer Pfirsich, Johannisbeereis
58,00 Euro

Menü 13

Gebeitzter Thunfisch mit Acocado und Mango, rosa Ingwergelee
~~~~~

Creme von Lauchzwiebeln mit Langostinotatar und Ajvar  
~~~~~

Seeteufel mit Fleur de Olive, Bouillabaisesud,
Polenta mit Fenchelsalami, grüner Spargel
~~~~~

Gâteau von Almeidaschokolade, Nashi-Birne und rotem Portweineis  
**69,00 Euro**



ALTHOFF HOTEL  
**FÜRSTENHOF**  
CELLE

#### **Menü 14**

Adlerfisch auf Safran-Blumenkohl Couscous mit  
gelierter Tomaten-Estragonvinaigrette

~~~~~

Taschenkrebssvelouté mit Sot l'y-laisse und Ducca lumpia

~~~~~

Simmentaler Kalbsfilet mit Morcheljus, Erbsenpüree, Vanillekarotten und Parmesantörtchen

~~~~~

Dôme von Tonkabohnen mit Gartenbeeren und
Nougat de Montelimar

72,00 Euro

Menü 15

Gänseleberschnitte mit Physalis, Schokoladenkrokant und
Aiguillettes von Kaiserschoten

~~~~~

Brunnenkresseveloute  
mit Sashimi von der Lachsforelle

~~~~~

Saint Pierre mit Relish von Wassermelone und
Chipolle, Gazpachoschaum

~~~~~

Hereford Rind mit Trüffeljus,  
Sauté von Erdgemüse und Kartoffelbaumkuchen

~~~~~

Guanaja Kuvertüre mit Alziari Olivenöl, Hibiscusblüte und Dickmilcheis

84,00 Euro

Menü 16

Hummer mit Pastrami, Aprikosenconfit, Wildkräutersalat und
grüner Sauce

~~~~~

Crème von Artischocken mit Trüffelaroma und  
gebratener Jakobsmuschel

~~~~~

Souffliertes Steinbuttfilet mit
Kokos-Chillisaucе und Pak-Choi

~~~~~

Rehrücken mit Malabar-Pfefferjus, Selleriepüree, Cassis-Feige,  
Waldpilze und Wacholder-Pirogge

~~~~~

Cremiges Champagnersorbet „Bruno Paillard“

~~~~~

Domino von Mango und Giandujaschokoladen mit  
Guavengelée und Montelimar Nougateis

**98,00 Euro**



## Unser Entenmenu

Parfait von der Entenleber mit geräuchertem Entenschinken  
Sellerie-Apfelsalat mit Walnüssen, Balsamicoglace

~~~~

Creme von Gurken mit Dill und Aschauer Saibling

~~~~

Entenbrust mit Orangen-Pfeffersauce  
gefüllter Wirsing, glacierte Karotten, Birnen  
Gratin von Heidekartoffeln

~~~~

Sorbet der Jahreszeit

~~~~

Entenkeule mit Portweinsauce  
Kohlrabi-Pilzragout

~~~

Entenfang Grütze mit eigenem Eis
Bourbon-Vanillesauce

78,00 Euro

**ohne Vorspeise
64,00 Euro**



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 Euro 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, Meersefrüchtesalat mit Alalfizitronen
Cäsar Salat mit Knoblauchcroustons, 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 Euro 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 Flusskrebse und grünen Spargelspitzen
Geflügelsalat mit Madrascurry, Ananas und Avocado
Salat von weißem Sellerie mit Äpfel und Nüssen
Blattsalate mit Kräutern und zweierlei Dressings

Suppe:

Perlhuhnensenz 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 Maispouarden 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 Euro 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 Euro 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

Gebraatenes 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 Euro pro Person



**Menubaukasten für unsere kleinen Gäste
zum Aussuchen!**
(Kinder bis 6 Jahre frei)

Vorspeisen & Suppen

Vorspeisen & Suppen

| | |
|---|-----------|
| -Tomatensuppe mit Croutons und Sahnehaube | 4,50 Euro |
| -Kartoffelsuppe mit Würstchen | 4,90 Euro |
| -Melone mit Schinken | 7,50 Euro |

Hauptgänge

| | |
|--|------------|
| -Penne alla bolognese Palio | 6,50 Euro |
| -Chickentaler mit Pommes frites ;Ketchup oder Mayo | 8,50 Euro |
| -Gebackene Fischstäbchen mit Kartoffelbrei | 11,50 Euro |
| -,Wiener Schnitzel' mit Kartoffelsalat | 12,90 Euro |

Desserts

| | |
|----------------------------------|-----------|
| -Gemischtes Eis mit Sahne | 4,50 Euro |
| -Rote Grütze mit Vanilleeis | 5,50 Euro |
| -Schokoladenpudding mit Früchten | 4,50 Euro |



ALTHOFF HOTEL
FÜRSTENHOF
CELLE

Unsere Festtagspauschalen für Ihre schönsten Feiern

Cucina Casalinga (gültig ab 10 Personen)

- ▶ Proseccoempfang mit 3 Crostinis
(Orangensaft und Mineralwasser)
unter unseren Jahrhundertealten Kastanien oder in unserem Foyer
- ▶ Italienisches 3-Gänge-Hochzeitsmenu
mit unseren Hausweinen Collezione Palio, Bier, Mineralwasser, Softgetränken,
Grappa und Kaffee
- ▶ Menu- und Tischkarten
- ▶ Der perfekte Raum für Sie und Ihre Gäste

Preis pro Person: 75,50 Euro (Pauschale max. 3 Std.)

Preis pro Person: 86,50 Euro (4-Gänge-Menu) (Pauschale max. 4 Std.)

Landhausstil (gültig ab 15 Personen)

- ▶ Sektempfang mit 3 Canapées
(Orangensaft und Mineralwasser)
vor unserem Palais oder in unserem Foyer
- ▶ 3-Gänge-Hochzeitsmenu aus unserer Landhausküche
mit korrespondierenden Weinen, Bier, Mineralwasser, Softgetränken,
Digestif und Kaffee (max. 2,5 std.)
- ▶ Menu- und Tischkarten
- ▶ Der perfekte Raum für Sie und Ihre Gäste

Preis pro Person: 89,50 Euro (Pauschale max. 3 Std.)

Preis pro Person: 105,00 Euro (4-Gänge-Menu) (Pauschale max. 4 Std.)

Gourmet (gültig ab 20 Personen)

- ▶ Champagnerempfang mit verschiedenem Fingerfood
(Orangensaft und Mineralwasser)
vor unserem Palais oder in unserem Foyer
- ▶ Festliches 4-Gänge-Hochzeitsmenu
aus der mediterranen Aromenküche von Chef de cuisine Hans Sobotka
mit korrespondierenden Weinen von unserem Sommelier Sebastian Wilkens
Bier, Mineralwasser, Softgetränken (max. 3 std.)
- ▶ Digestif, Kaffeespezialitäten und Feingebäck nach dem Menu (max. 4 std.)
- ▶ Menu- und Tischkarten
- ▶ Der perfekte Raum für Sie und Ihre Gäste
- ▶ Probeessen für 2 Personen inklusive Getränke

Preis pro Person: 135,50 Euro (Pauschale max. 4 Std.)

Preis pro Person: 155,50 Euro (5-Gänge-Menu) (Pauschale max. 5 Std.)



ALTHOFF HOTEL
FÜRSTENHOF
CELLE

„Die Grotten-all-inclusive-Packages“

Ab 30 Personen als Buffet

Pasta Vergnügen

3 verschiedene Pastagerichte

~~~~~

Unsere Palio Hausweine Collezione Palio  
Bianco di Custoza, Veneto und Chianti Colli Senesi, Toskana  
San Pellegrino, Cola, Fanta, Sprite, Warsteiner Pils vom Faß

**Preis pro Person: 49,00 Euro**

### **Mamma Mia**

Antipasti Palio

Eingelegtes Gemüse, Peperonata, marinierte Champignons  
Tomate/Mozzarella, San Daniele Schinken mit Melone  
Venezianische Salami auf Balsamico Linsen

~~~~~

3 verschiedene Pastagerichte

Italienisches Dessert

~~~~~

Proseccoempfang in unserem Foyer  
Unsere Palio Hausweine Collezione Palio  
Bianco di Custoza, Veneto und Chianti Colli Senesi, Toskana  
San Pellegrino, Cola, Fanta, Sprite, Warsteiner Pils vom Faß

**Preis pro Person: 69,00 Euro**

### **Die Landhausküche**

Salatauswahl mit Landbrot und Butter

~~~~~

Suppe der Jahreszeit

~~~~~

Regionales Hauptgericht mit Beilagen

~~~~~

Dessert

Proseccoempfang in unserem Foyer
Unsere Palio Hausweine Collezione Palio
Bianco di Custoza, Veneto und Chianti Colli Senesi, Toskana
San Pellegrino, Cola, Fanta, Sprite, Warsteiner Pils vom Faß
alkoholischer Hauscocktail

Preis pro Person: 89,00 Euro

**Die Pauschale gilt für 6 Stunden und beinhaltet die Raummiete, Licht- und Tontechnik.
Einen DJ organisieren wir gerne ab 690,00 Euro**



ALTHOFF HOTEL
FÜRSTENHOF
CELLE

Getränkepreise
in unserem Palio Taverna & Trattoria
und Sala di Palio

| Apéritif | | |
|---------------------------|--------|------------|
| Campari Soda | 4 cl | 7,00 Euro |
| Campari Orange | 4 cl | 7,00 Euro |
| Prosecco Spumante, Batiso | 0,75 l | 27,00 Euro |

| Biere | | |
|--------------|--------|-----------|
| Warsteiner | 0,3 l | 3,60 Euro |
| König Ludwig | 0,5 l | 4,20 Euro |
| Alster | 0,33 l | 3,60 Euro |

| Alkoholfrei | | |
|-------------------------------------|--------|------------|
| Coca Cola, Fanta, Sprite | 0,2 l | 2,80 Euro |
| Schweppes Bitter Lemon, Tonic water | 0,2 l | 2,80 Euro |
| Mineralwasser 'Panna' Still | 0,75 l | 6,90 Euro |
| Mineralwasser San Pellegrino | 1 l | 7,50 Euro |
| Karaffe Orangensaft | 1 l | 12,50 Euro |

| Digestif | | |
|------------------------------------|------|-----------|
| Ramazotti | 2 cl | 3,00 Euro |
| Amaretto | 2 cl | 3,00 Euro |
| Himbeergeist, Kirschwasser (Royer) | 2 cl | 4,50 Euro |
| Williamsbirne (Royer) | 2 cl | 4,50 Euro |
| Grappa Chardonnay | 2 cl | 4,90 Euro |

| Weine | | |
|--------------|--------|---------------|
| Weißwein | 0,75 l | ab 23,00 Euro |
| Rotwein | 0,75 l | ab 23,00 Euro |

| Kaffee | | |
|----------------|--|-----------|
| Tasse Kaffee | | 2,50 Euro |
| Espresso | | 2,60 Euro |
| Cappuccino | | 3,20 Euro |
| Latte-Machiato | | 3,20 Euro |



ALTHOFF HOTEL
FÜRSTENHOF
CELLE

Getränkepreise
in unseren Banketträumen
Blauer Salon, Tapetenzimmer, Kaminzimmer
Foyer, Gewölbekeller und Restaurant Endtenfang

Aperitif/Champagner/Sekt

| | | |
|---|--------|------------|
| Campari Soda | 4 cl | 8,50 Euro |
| Campari Orange | 4 cl | 8,50 Euro |
| Riesling Sekt Reichsrat von Buhl ‚A‘, Pfalz | 0,75 l | 41,00 Euro |
| Champagner Bruno Paillard | 0,75 l | 89,00 Euro |
| Prosecco Batiso | 0,75l | 27,00 Euro |

Biere

| | | |
|--------------|-------|-----------|
| Warsteiner | 0,3 l | 3,50 Euro |
| König Ludwig | 0,5 l | 4,50 Euro |

Alkoholfrei

| | | |
|-------------------------------------|--------|------------|
| Coca Cola, Fanta, Sprite | 0,2 l | 2,50 Euro |
| Schweppes Bitter Lemon, Tonic water | 0,2 l | 3,00 Euro |
| Mineralwasser Still | 0,75 l | 6,00 Euro |
| Mineralwasser Gerolsteiner | 0,75 l | 6,00 Euro |
| Karaffe Orangensaft | 1 l | 12,50 Euro |

Digestif

| | | |
|------------------------------------|------|-----------|
| Ramazotti | 2 cl | 3,50 Euro |
| Amaretto | 2 cl | 3,50 Euro |
| Himbeergeist, Kirschwasser (Royer) | 2 cl | 6,50 Euro |
| Williamsbirne (Royer) | 2 cl | 6,50 Euro |
| Grappa Chardonnay | 2 cl | 6,90 Euro |
| Cognac Remy Martin | 2 cl | 7,50 Euro |

Weine

| | | |
|----------|--------|---------------|
| Weißwein | 0,75 l | ab 38,00 Euro |
| Rotwein | 0,75 l | ab 38,00 Euro |

Kaffee

| | | |
|------------------|--|-----------|
| Tasse Kaffee | | 2,50 Euro |
| Tasse Espresso | | 3,00 Euro |
| Tasse Cappuccino | | 3,50 Euro |



Trauen Sie sich!

Liebes Brautpaar!

Herzlich willkommen in dem einzigartigen, stilvollem Ambiente
unseres traditionsreichen Hauses!

Nennen Sie uns bitte Ihre Wünsche– wir sorgen für die harmonische Umsetzung. Professionell,
kreativ und mit Liebe zum Detail. Wir realisieren Ihre Vision
Ihrer Traumhochzeit und erfüllen mit Vergnügen auch ausgefallene Ideen.
Wenn Ihr großer Tag gekommen ist, sollen Sie nichts anderes tun, als zu genießen.

Besuchen Sie uns bitte, wenn Sie Ihre Traumhochzeit planen - das kleine Hochzeitsessen nach
standesamtlichen Trauung oder das große Hochzeitsfest.
Sehr gerne laden wir Sie ein, unser Haus kennen zu lernen
und Sie im persönlichen Gespräch zu beraten.

Wir machen aus Ihrer Hochzeit ein ganz besonderes Ereignis,
das genauso verläuft, wie Sie es sich wünschen.
So romantisch und festlich, so fröhlich und heiter - in jedem Falle einzigartig.

**Für Ihre Hochzeitsnacht
ist die Hochzeitssuite reserviert.**





Mit unseren Hochzeitspauschalen behalten Sie den finanziellen Überblick und erleben Ihr Fest unvergesslich von Anfang an. Alternativ können wir Ihnen selbstverständlich auch ein individuell zugeschnittenes Angebot zusammenstellen.

Hochzeitspauschale Cucina Casalinga (gültig ab 10 Personen)

- ♥ Proseccoempfang mit 3 Crostinis (Orangensaft und Mineralwasser) unter unseren Jahrhundertalten Kastanien oder in unserem Foyer
- ♥ Italienisches 3-Gänge-Hochzeitsmenu mit unseren Hausweinen Collezione Palio, Bier, Mineralwasser, Softgetränken, Grappa und Kaffee
- ♥ Menu- und Tischkarten
- ♥ Der perfekte Raum für Sie und Ihre Gäste

Preis pro Person: 75,50 Euro (Pauschale max. 3 Std.)

Preis pro Person: 86,50 Euro (4-Gänge-Menu) (Pauschale max. 4 Std.)

Hochzeitspauschale im Landhausstil (gültig ab 15 Personen)

- ♥ Sektempfang mit 3 Canapées (Orangensaft und Mineralwasser) vor unserem Palais oder in unserem Foyer
- ♥ 3-Gänge-Hochzeitsmenu aus unserer Landhausküche mit korrespondierenden Weinen, Bier, Mineralwasser, Softgetränken, Digestif und Kaffee (max. 2,5 std.)
- ♥ Menu- und Tischkarten
- ♥ Der perfekte Raum für Sie und Ihre Gäste

Preis pro Person: 89,50 Euro (Pauschale max. 3 Std.)

Preis pro Person: 105,00 Euro (4-Gänge-Menu) (Pauschale max. 4 Std.)

Hochzeitspauschale Gourmet (gültig ab 20 Personen)

- ♥ Champagnerempfang mit verschiedenem Fingerfood (Orangensaft und Mineralwasser) vor unserem Palais oder in unserem Foyer
- ♥ Festliches 4-Gänge-Hochzeitsmenu aus der mediterranen Aromenküche von Cef de cuisine Hans Sobotka mit korrespondierenden Weinen von unserem Sommelier Sebastian Wilkens Bier, Mineralwasser, Softgetränken (max. 3 std.)
- ♥ Digestif, Kaffeespezialitäten und Feingebäck nach dem Menu (max. 4 std.)
- ♥ Menu- und Tischkarten
- ♥ Der perfekte Raum für Sie und Ihre Gäste
- ♥ Probeessen für 2 Personen inklusive Getränke

Preis pro Person: 135,50 Euro (Pauschale max. 4 Std.)

Preis pro Person: 155,50 Euro (5-Gänge-Menu) (Pauschale max. 5 Std.)



Hochzeitskaffeetafel

***.....es wird der schönste Nachmittag in Ihrem Leben.....
.....denn wir kümmern uns darum !!***

- ♥ Champagner Pommery Bricout
 - ♥ Petit Fours
- ♥ große Kuchen & Tortenauswahl
 - ♥ verschiedene Sandwiches
- ♥ Ronnefeldt Teastar Selection
 - ♥ Früchte der Jahreszeit
 - ♥ Kaffeespezialitäten

Preis pro Person: 39,50 Euro

Starten Sie Ihren Junggesellenabschied bei uns (, Der letzte Tag in Freiheit‘)

.....für Damen (ab 10 Personen)

- ♥ Proseccoempfang in unserem Foyer
- ♥ Fingerfood nach Auswahl des Küchenchefs
- ♥ Getränkepauschale mit alkoholfreien Getränken, Prosecco, Wein und Espresso

**Pauschale pro Person/Stunde:
49,50 Euro (ab 1 Stunde buchbar)**

.....für Herren (ab 10 Personen)

- ♥ rustikales Imbissbuffet nach Wahl des Küchenchefs
- ♥ in unserer Grotte inkl. Bier satt aus unseren 3L Townern, Wein und alkoholfreie Getränke
 - ♥ zum Digestif einen Whiskey

Preis pro Person: 79,50 (3 Stunden)



Der Countdown läuft – Was alles vor dem großen Tag bedacht werden sollte!

12 bis 6 Monate vorher

- ♥ Festlegung des Hochzeitstermins unter Berücksichtigung von Urlaub und Feiertagen
- ♥ Erste Absprachen zum Rahmen der standesamtlichen/ kirchlichen Trauung sowie Feier treffen
- ♥ Zusammenstellen einer vorläufigen Gästeliste
- ♥ Aufstellen eines Kostenplans
- ♥ Trauzeugen, falls gewünscht, fragen, ob sie Zeit und Lust haben, die Trauung zu bezeugen.

♥ Heutzutage sind Trauzeugen übrigens keine standesamtliche Pflicht mehr!

6 Monate vorher

- ♥ Zusammenstellung der Papiere für standesamtliche Anmeldung zur Eheschließung (halbes Jahr ♥ vor Termin ist Anmeldung möglich)
- ♥ Anmeldung zur kirchlichen Trauung. Taufschein ist beim Taufpfarramt erhältlich.
- ♥ Zusammenstellen eines Festkalenders mit Terminen für Polterabend,
- ♥ Junggesellenabschied, Ablauf des Hochzeitstages (Trauung, Hochzeitsessen, Tanz, etc)
- ♥ Reservierung von Restaurant/Hotel für die Feier mit Testessen
- ♥ Musiker für das Fest buchen
- ♥ Evtl. Reservierung von Kutsche oder Oldtimer
- ♥ Terminreservierung beim Fotografen/Videografen

5 bis 6 Monate vorher

- ♥ Brautkleid und Accessoires (Ersatzstrümpfe, falls was reißt) aussuchen
- ♥ Falls Brautjungfern gewünscht: Kleiderauswahl treffen
- ♥ Überprüfung der Gästeliste
- ♥ Kostenplan anpassen
- ♥ Verlässliche Helfer für die weiteren Vorbereitungen auswählen
- ♥ Zeremonienmeister für den Festabend/-tag bestimmen, der die Organisation des „Bunten Abends“ in seine Hände nimmt

4 Monate vorher

- ♥ Bräutigam-Anzug und Accessoires aussuchen
- ♥ Buchen der Hochzeitsreise (sind Impfungen notwendig? Rechtzeitig impfen lassen! Reisepass gültig)
- ♥ Zusammenstellung eines Hochzeitstisches im Geschäft oder einer Geschenkeliste
- ♥ Beantragung von Sonderurlaub beim Arbeitgeber



3 Monate vorher

- ♥ Unterbringung der auswärtigen Gäste organisieren oder Einquartierung bei Verwandten/Bekanntem)
- ♥ Einladungskarten drucken und verschicken
- ♥ Drucksachen in Auftrag geben (Tisch-/Menükarten, evtl. Programmheft für kirchliche Trauung, Danksagungskarten)
- ♥ Falls gewünscht, Ehevertrag mit Notar besprechen
- ♥ Auswahl der Kleidung für Blumenkinder
- ♥ Trauringe auswählen und gravieren lassen

2 Monate vorher

- ♥ Gespräch mit Pfarrer für kirchliche Trauung (auch Musik und Blumenschmuck)
- ♥ Falls nicht bei Terminabsprache schon geschehen: Einzelheiten mit Fotograf festlegen (Studioaufnahmen, Fotos im Freien, Gruppenbilder, etc.)

1 Monat vorher

- ♥ Genaue Absprachen mit dem Wirt über Wein- und Menüplan und Raum-/Tischgestaltung
- ♥ Termin beim Friseur für Probe-Hochzeitsfrisur machen und für eigentlichen Hochzeitstag
- ♥ Bestellung der Blumen (Brautstrauß, Reversanstecker, Autoschmuck, Tischschmuck im ♥ Restaurant, Blumenkinder, etc.)
- ♥ Bestellung der Hochzeitstorte
- ♥ Falls gewünscht: Ringkissen und Gästebuch besorgen

2 Wochen vorher

- ♥ Überprüfung des finanziellen Rahmens
- ♥ Gästelisten anhand der Rückantworten aktualisieren
- ♥ Erstellen einer Tischordnung und Meldung an den Wirt
- ♥ Hochzeitsanzeige in der Zeitung aufgeben
- ♥ Einlaufen der Brautschuhe
- ♥ Anprobe der Hochzeitsgarderobe. Noch ist Zeit für kleine Änderungen
- ♥ Reisevorbereitungen für Flitterwochen beginnen

1 Woche vorher

- ♥ Friseur-Termin für Bräutigam
- ♥ Letztgültige Meldung ans Restaurant über Gästezahl
- ♥ Freuen auf Polterabend, Junggesellenabschied und andere Aufmerksamkeiten von Freunden und Nachbarn
- ♥ Geschenkliste anlegen: Wer hat was geschenkt? (Wichtig für persönliche Danksagungen. Am Hochzeitstag weiterführen)



1 Tag vorher

Mit der Hochzeitsplanung sollte man rechtzeitig beginnen. Nur so kann gewährleistet werden, dass wirklich an alles gedacht wurde und dass der Tag unvergesslich und einzigartig wird. Sie sollten auch stets Ihr Hochzeitsbudget im Blick behalten. Nicht zu vergessen ist natürlich der Junggesellenabschied bei der die Braut und der Bräutigam vor der Hochzeit die Junggesellenzeit verabschieden. Für diese Abschiedsfeier entscheiden sich viele Gäste, ein ganz spezielles T-Shirt drucken zu lassen, wo ein passender oder der Name untergebracht ist. Ein Brauch, welcher zu diesem Ereignis einfach dazu gehört. Koffer packen für die Hochzeitsreise. Damit in den Flitterwochen auch wirklich nichts schief geht, sollten Sie über eine Reiseversicherung nachdenken. Es wäre doch schade wenn nach Ihrem schönsten Tag im Leben die Flitterwochen ein Reinfall werden. Mit einer Hochzeitsreiseversicherung fühlt es sich einfach sicherer an und entlastet in diesen stressigen Tagen zuvor ungemein. Evtl. sollten Sie sogar über eine Reiserücktrittsversicherung nachdenken. Diesen Fall wünschen wir Ihnen aber natürlich nicht.

Wichtige Papiere für die Hochzeit:

Standesamt:

- ♥ Beglaubigte Abschriften des Familienbuches (keine Kopie aus dem im eigenen
- ♥ Besitz befindlichen Familienstammbuches!) oder Abstammungsurkunde der
- ♥ Eltern beider Partner
- ♥ Evtl. Aufenthaltsbescheinigung
- ♥ Personalausweis oder Reisepass
- ♥ Evtl. Nachweis über akademische Grade
- ♥ Nachweis der Staatsangehörigkeit (speziell bei Ausländern)
- ♥ Bei Zweitehen: zusätzliche beglaubigte Abschrift oder Auzug aus dem
- ♥ Familienbuch der vorangegangenen Ehen bzw. frühere Heiratsurkunden und rechtskräftige Scheidungsurteile
- ♥ Wenn Kinder mitgeheiratet werden oder einer der Partner ein Adoptivkind ist, werden noch weitere Papiere benötigt. Für spezielle Fälle fragen Sie das zuständige Standesamt.

Kirche:

- ♥ Personalausweis
- ♥ Taufschein (darf nicht älter als 6 Monate sein)
- ♥ Konfirmationsschein oder Firmungszeugnis
- ♥ Bescheinigung zur Anmeldung der standesamtlichen Trauung

- Brauttäschchen packen (Make-up, Aspirin, Deo, Kamm)
- Ringe und Papiere bereitlegen · **Endkontrolle!**

4 Wochen nach der Hochzeit

- ♥ Danksagungen verschicken



ALTHOFF HOTEL
FÜRSTENHOF
CELLE

Allgemeine Geschäftsbedingungen für Leistungen des Hotels

1. Unsere Geschäftsbedingungen gelten für sämtliche Vereinbarungen hinsichtlich Veranstaltungen in den Konferenz-, Bankett- und Restauranträumen sowie hinsichtlich der Reservierungen (=Anmietung) von Zimmern des Hotels sowie für alle weiteren damit zusammenhängenden Leistungen und Lieferungen. Sie gelten außerdem für andere Räume, Vitrinen, Wand- und sonstige Flächen, die das Hotel zur Verfügung stellt.
2. Gebuchte Zimmer stehen dem Kunden ab 15.00 Uhr zur Verfügung. Sie müssen am Abreisetag um spätestens 12.00 Uhr geräumt sein. Sofern nicht ausdrücklich eine Ankunftszeit vereinbart wurde, hat das Hotel das Recht, gebuchte Zimmer nach 18.00 Uhr anderweitig zu vergeben, ohne dass der Kunde hieraus einen Anspruch herleiten kann. Der Kunde erwirbt keinen Anspruch auf Bereitstellung bestimmter Zimmer oder Räumlichkeiten. Sollten diese in der Auftragsbestätigung zugesagt, aber nicht verfügbar sein, ist das Hotel verpflichtet, sich um gleichwertigen Ersatz im Hause oder in anderen Objekten zu bemühen.
3. Mit der Annahme von Hotelzimmerreservierungen durch das Hotel kommt ein verbindlicher Mietvertrag zustande. Auf diesen finden die gesetzlichen Vorschriften Anwendung. Der Auftraggeber ist insbesondere nicht berechtigt, sich einseitig vom Mietvertrag zu lösen. Bei Nicht-Inanspruchnahme ist das Hotel deswegen berechtigt, den vollen Mietwert (=vereinbarter Zimmerpreis) abzüglich ersparter Aufwendungen zu berechnen. Dem Auftraggeber bleibt es vorbehalten, einen geringeren Schaden des Hotels nachzuweisen.
4. Falls der Auftraggeber nicht gleichzeitig Veranstalter ist, haftet der Auftraggeber dem Hotel gegenüber wie der Veranstalter und mit dem Veranstalter als Gesamtschuldner.
5. Kommen weniger Teilnehmer oder Gäste als vereinbart, hat der Kunde nach der mitgeteilten, zumindest nach der vereinbarten Anzahl Zahlung zu leisten. Kommen mehr Teilnehmer, wird gemäß der tatsächlichen Teilnehmerzahl abgerechnet.
6. Der Kunde darf Speisen und Getränke zu Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen. In Sonderfällen (zum Beispiel nationale Spezialitäten) kann darüber eine schriftliche Vereinbarung getroffen werden; in jedem Fall berechnet das Hotel eine Servicegebühr bzw. Korkengeld.
7. Die Anbringung von Dekoration oder sonstigen Materialien bedarf der vorherigen Zustimmung des Hotels, diese Dekorationsmaterialien müssen den örtlichen feuerpolizeilichen Anforderungen entsprechen. Im Zweifel ist der Kunde verpflichtet den örtlich zuständigen Brandschutz zu kontaktieren.
Mitgebrachtes Dekorationsmaterial muss bis spätestens 24 Stunden nach Veranstaltung wieder abgeholt werden. Danach ist das Hotel berechtigt, es auf Kosten des Kunden zu entsorgen.



ALTHOFF HOTEL
FÜRSTENHOF
CELLE

Allgemeine Geschäftsbedingungen für Leistungen des Hotels

8. Bei Veranstaltungen, die über den vertraglich vereinbarten Zeitraum, anderenfalls über 23.00 Uhr hinausgehen, kann das Hotel zusätzliche Aufwendungen, insbesondere für Nachfolgeveranstaltungen und Personal, berechnen.
9. Für Beschädigungen oder Verluste, die während der Vertragsdauer eintreten, haftet der Kunde dem Hotel, sofern nicht der Schaden im Verantwortungsbereich des Hotels liegt oder durch einen Dritten verursacht worden ist.
10. Soweit das Hotel für den Kunden technische oder sonstige Einrichtungen beschafft, handelt es im Namen und für Rechnung des Kunden. Der Kunde haftet für die pflegliche Behandlung und ordnungsgemäße Rückgabe der Einrichtungen und stellt das Hotel von allen Ansprüchen Dritter aus der Überlassung frei.
11. Für eine Veranstaltung notwendige behördliche Erlaubnisse hat der Kunde rechtzeitig auf eigene Kosten zu beschaffen. Ihm obliegt die Einhaltung öffentlich-rechtlicher Auflagen und sonstiger Vorschriften. An Dritte zu zahlende Abgaben, insbesondere GEMA-Gebühren, Vergnügungssteuer, usw., hat er unmittelbar an den Gläubiger zu entrichten.
12. Zeitungsanzeigen, sonstige Werbemaßnahmen und Veröffentlichungen, die einen Bezug zum Hotel aufweisen und/oder die beispielsweise Einladungen zu Vorstellungsgesprächen bzw. Verkaufsveranstaltungen enthalten, bedürfen der schriftlichen Einwilligung. Werden dadurch wesentliche Interessen des Hotels beeinträchtigt, kann das Hotel die Veranstaltung absagen und Aufwendungsersatz verlangen.
13. Das Hotel behält sich Rücktrittsrecht von einem Auftrag vor, wenn wesentliche Bestandteile der zwischen Kunde und Hotel getroffenen Vereinbarungen in der Zeit zwischen Vertragsschluss und Inanspruchnahme der Leistung geändert wurden.
14. Erfüllungsort ist für beiden Seiten der Ort des Hotels. Gerichtsstand ist Köln.
15. Abweichende und ergänzende Vereinbarungen oder Nebenabreden bedürfen zu ihrer Wirksamkeit des Schriftform. Dies gilt auch für die Aufhebung des Schriftformerfordernisses. Sollten einzelne Bestimmungen des Vertrages einschließlich dieser Geschäftsbedingung nichtig oder unwirksam sein, berührt das die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht. Die Parteien sind in einem solchen Fall verpflichtet, die nichtige bzw. unwirksame Bestimmung zu ersetzen, die der nichtigen bzw. unwirksamen wirtschaftlich möglichst nahe kommt.