Althoff

HOTEL FÜRSTENHOF

Celle

Sehr verehrte Gäste,

herzlich willkommen im Fürstenhof Celle,
eines der Häuser der Althoff 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 Dinner 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, Boardmeetings oder Incentives einzigartige Räumlichkeiten mit stilvoller Atmosphäre und neuester Tagungstechnik. Unsere Tagungs und Veranstaltungsangebote sind verlässlich kalkulierbar. Gerne beraten wir Sie und erstellen ein speziell auf Ihre Wünsche abgestimmtes Angebot.

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 das Althoff Hotel Fürstenhof Celle machen!

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

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Bryan Johnston
Managing Director

Althoff

HOTEL FÜRSTENHOF

Celle

Allgemeine Hotelinformationen im Überblick

Adresse	Althoff Hotel 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 Langenhagen 41 km Zum Flughafen Hamburg 140 km
Kategorie	5 Sterne Managed by Althoff Collection -individuell und persönlich geführtes Haus-
Zimmer	62 Zimmer (51 Doppelzimmer, 6 Einzelzimmer, 5 Suiten)
Veranstaltungsräume	7 individuell gestaltbare Veranstaltungsräumlichkeiten
Trattoria & Taverna Palio	2 Hauben im Gault&Millaus 2 Varta Diamanten 3 Aral Schlemmer Atlas Kochlöffel 7 Gusto-Pfannen

55 Parkplätze – davon 20 vor dem Palais und 35 in der Tiefgarage (EUR 16,00 pro Nacht)
3 Elektrotankstellen

Limousinenservice auf Anfrage

Materialanlieferung
- Warenannahme in der Fundumstraße (hinter dem Hotel)
- direkt vor dem Hoteleingang

Fahrstuhl
- (Traglast: 500 kg, TxBxH 1,20 m x 0,84 m x 2,00 m)
- Keller (Grotte) – Erdgeschoß (Foyer)– 1. Etage (Office Blauer Salon)

Althoff

HOTEL FÜRSTENHOF

Celle

TAGEN UND FEIERN SIE IND DEN HISTORISCHEN RÄUMLICHKEITEN DES ALTHOFF HOTEL FÜRSTENHOF

Das Foyer

- in gemütlicher Atmosphäre mit Sesseln
- Foyerbar
- 166 qm
- Erdgeschoß
- Empfang & Ausklang bis 120 Personen

Der Blaue Salon*

- mit stuckverzierter Decke
  Kristalllüstern und Trompe-l'oeil-Malerei
- 130 qm, Tageslicht, verdunkelbar, klimatisiert
- 1. Etage, mit Fahrstuhl erreichbar
- Tafel: 25 Personen
- U-Form: 20 Personen
- Ovale Tische: 55 Personen
- Raummiete ab 800,00 EUR

Das Tapetenzimmer

- mit kostbarer französischer Handdrucktapete
- Kachelofen aus dem Empire
- bemaltes Parkett
- 1. Stock, mit Fahrstuhl erreichbar
- Runder Tisch: 6-16 Personen
- Raummiete ab 350,00 EUR

Die Bibliothek

- mit 350 Jahre alten Eichendielen
  und warmem Rot für schönstes Ambiente
- Tageslicht, verdunkelbar
- 60 qm, Erdgeschoß
- ovale Tische: 36 Personen
- Banketttafel: 22 Personen
- Raummiete ab 450,00 EUR

Althoff

HOTEL FÜRSTENHOF

Celle

TAGEN UND FEIERN SIE IND DEN HISTORISCHEN RÄUMLICHKEITEN DES ALTHOFF HOTEL FÜRSTENHOF

Remise I

- 25 qm, Tageslicht, verdunkelbar
- Erdgeschoß, im Nebengebäude
- Runder Tisch 6 Personen
- Raummiete ab 270,00 EUR

Remise II

- 45 qm, Tageslicht, verdunkelbar
- Erdgeschoß, im Nebengebäude
- U-Form: 14 Personen
- Blockform: 14 Personen
- Raummiete ab 280,00 EUR

Taverna Palio

- 63 qm, Tageslicht, verdunkelbar
- Erdgeschoß, im Nebengebäude
- U-Form: 20 Personen
- Blockform: 20 Personen
- Raummiete ab 280,00 EUR

Die Grotte

- mit langem Bartresen
- moderner Musikanlage
- Tanzfläche
- 130 qm im Untergeschoß
- Ausklang des Abends & Tanz bis 80-100 Personen
- Raummiete ab 800,00 EUR

Althoff

HOTEL FÜRSTENHOF

Celle

Frühlingsmenüs
(April – Juni)

Landhaus

Gebeiztes Rindfleisch
Haselnuss Vinaigrette | Radieschen | Sauerrahmperlen

***

Kressesüpppchen
Wasserkresse | Rote Forelle | Meerrettichschaum

***

Pommersches Kalbsfilet
Leipziger Allerlei | junge Erbsen | gebackene Kartoffelschnitte | Spinat

***

Opera Riegel
Biskuit | Kaffee | Buttercreme | Erdbeeren

4 Gang Menü 85,- €
3 Gang Menü (ohne Suppe 71,- € | ohne VSP 68,- €

Althoff

HOTEL FÜRSTENHOF

Celle

Frühlingsmenüs
(April – Juni)

Italienisch

Thunfischtatar
Rote Zwiebel | Sardelle | Gremolata Schaum

***

Cavatelli con salsiccia
Cavatelli | Salsiccia | Mascarpone | Spinatsalat

***

Pollo al limone
Perlhuhnbrust | Limonenjus | Frühlingslauch-Polenta | Ligurisches Gemüse

***

Gianduja
Pistazien | Olivenöl | Moosbeeren | Rosenwasser

4 Gang Menü 86,- €
3 Gang Menü (ohne Calvatelli 72,- € | ohne VSP 66,- €)

Althoff

HOTEL FÜRSTENHOF

Celle

Sommermenüs
(Juli - September)

Landhaus

Wachtel | Tarte Tartin
Blätterteig | weiße Zwiebel | Aprikose | Wasserkresse

***

Zuckererbsen
Schaumsuppe | Wachtelei | Büsumer Krabben

***

Kalbsfilet | gratiniert
Zwiebelcreme | Hollandaise | Petersilienwurzel | Kartoffelriegel | grüner Spargel

***

Tonkabohnenriegel
Sommerbeeren | Joghurt | Pistazien Eiscreme

4 Gang Menü 86,- €
3 Gang Menü (ohne Suppe 71,-€ | ohne VSP 66- €)

Althoff

HOTEL FÜRSTENHOF

Celle

Italiano

Felsenoktopuss
Weißer Pfirsich | Calamansi | Borlottibohnen-Vinaigrette

***

Toskanische Tortelli
Pecorino | Ricotta | Parmesan | Sommertrüffel

***

Carré di agnello
Lammrücken | Sommergemüse | provenzalische Kräuter | schwarzer Knoblauch

***

Amedei Schokolade
Amarena Kirsche | Cantuccini | Basilikumeis

4 Gang Menü 86,- €
3 Gang (ohne Tortelli 71,- € | ohne VSP 75,- €

Althoff

HOTEL FÜRSTENHOF

Celle

Herbstmenüs
(Oktober-Dezember)

Landhaus

Steinpilz Velóute
Pfaffenstück | Sherry | Melisseschaum

***

Müritz Zander
Rahmkraut | Steckrübe | Smyrna Traube | Speck

***

Oldenburger Entenbrust
Kartoffel-Schwarzkohlkuchen | Selleriecreme | Wurzelgemüse | Kräutersaitlinge

***

Gebrannte Creme | Zimtblüten
Zwetschgen | Schokoladenerde | Mandelmilcheis

4 Gang Menü 91,- €
3 Gang Menü (ohne Zander 71,- € | ohne Suppe 78,- €)

Althoff

HOTEL FÜRSTENHOF

Celle

Herbstmenüs
(Oktober-Dezember)

Italiano

Carne Cruda | Trüffel
Haselnüsse | Tonda di Chioggia | Parmesan | Trüffel

***

Ravioli di Zucca
Butternut Kürbis | Pecorinoschaum

***

Rehrücken | Polenta
Rote Beete | Stängelkohl | Waldpilze

***

Piemonteser Haselnussriegel
Baby Orangen | karamellisierte Senfsaat | Salzkaramell-Buttereis

4 Gang Menü 92,- €
3 Gang Menü (ohne Ravioli 76,- € | ohne VSP 71,-

Althoff

HOTEL FÜRSTENHOF

Celle

Wintermenüs
(Januar - März)

Landhaus

Rote Rübe
Cremesuppe | Aal von den Aschau Teichen

***

Winterkabeljau
Spitzkohl | Chicorée | Fenchelsauce

***

Havelländer Apfelschwein
Speck | kleines Gemüse | gebratener Kräuter-Semmelknödel

***

Lauwarmer Schokoladenkuchen
Ananas | Vanilleschaum | Mandelmilcheis

4 Gang Menü 89,- €
3 Gang Menü (ohne Kabeljau 71,- € | ohne Suppe 69,- €)

Althoff

HOTEL FÜRSTENHOF

Celle

Wintermenüs
(Januar - März)

Italiano

Carpaccio di Manzo
Limonenöl | eingelegte Senffrüchte | schwarze Walnüsse

***

Acquerello Risotto | Trevisiano
Gezupfter Gorgonzola | Pinienkerne | wilder Brokkoli

***

Brasato di manzo
Rinderschaufelbug „sous vide“ | Graupenrisotto | roter Mangold | Borettane Zwiebel

***

Panettone
Armer Ritter | Pflaumenmarmelade | Zimteis

4 Gang Menü 88,- €
3 Gang Menü (ohne Risotto 75,- € | ohne VSP 70,- €)

Alle genannten Menüs werden ab einer Personenzahl von 10 serviert.

Bitte teilen Sie uns 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn eine einheitliche Menüauswahl mit.
Eine verbindliche Personenzahl erbitten wir bis 6 Tage vor der Veranstaltung.

Althoff

HOTEL FÜRSTENHOF

Celle

DAS ENTENMENÜ- DER KLASSIKER

Roh marinierter Saibling
Holunder - Kapernvinaigrette | Blumenkohl | Wasserkresse

***

Rote beete creme
geräucherter Entenschinken

***

Entenbrust
Pastinakenpüree | Wurzelgemüse | Kräutersaitlinge

***

Sorbet
der Jahreszeit

***

Pastilla von der Entenkeule
Soubise | grüner Spargel

***

Gebrannte Creme von der Tonka-Bohne
eingelegter weißer Pfirsich | Cassissorbet

Preis pro Person 112,00 EUR
(ohne Vorspeise 98,00 EUR)

Alle genannten Menüs werden ab einer Personenzahl von 10 serviert.

Bitte teilen Sie uns 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn eine einheitliche Menüauswahl mit.
Eine verbindliche Personenzahl erbitten wir bis 6 Tage vor der Veranstaltung

Althoff

HOTEL FÜRSTENHOF

Celle

ITALIENISCHES BUFFET IN DER TAVERNA

ANTIPASTI TISCHBÜFFET „ALLA MAMMA“
(buchbar ab 20 Personen)

Antipasti

eingelegte Paprika | marinierte Champignons und Zucchini
Tomate mit Mozzarella | Auberginenröllchen
Balsamico-Linsen mit toskanischer Salami chianti classico
San Daniele Schinken mit Melone | Vitello tonnato
Panzanella-toskanischer Tomaten-Brotsalat mit gebratenen Scampi
Rindercarpaccio mit Olivencrème
Anti Pasti- Tischbuffet- Einzelpreis: **45,00€**

Pasta
Linguine arrabiata | Garnelen | Cherrytomaten | Lauchzwiebeln
Trofie Gorgonzola | Blattspinat | geröstete Pinienkernen
Orecchetti | gebratene Salsiccia | Brokkoli | Erbsen

Hauptgang (als Beispiel-je nach Absprache und Jahreszeit)
Beispiel: Rosa gebratene Entenbrust | Rotkohl | Gnocchi

Um eine Auswahl der Speisen wir 14 Tage
vor Veranstaltungsbeginn gebeten

Dessert
Hausgemachtes Tiramisu mit saisonalen Beeren

Tischbuffet| Prosecco | begleitende Weine |Bier | Mineralwasser | Softgetränke | Kaffee
All inklusive pro Person: EUR 179,00 | ohne Getränke: EUR 118,00 |Pauschale für 5 Stunden

Althoff

HOTEL FÜRSTENHOF

Celle

FESTTAGSPAUSCHALEN

ein unvergessliches Fest erleben und dabei den finanziellen Überblick behalten

CUCINA CASALINGA

(buchbar ab 15 Personen)

- der perfekte Raum für Sie und Ihre Gäste
- 30-minütiger Prosecco-Empfang mit 3 Crostini, (Orangensaft und Mineralwasser) unter unseren jahrhundertealten Kastanien oder in unserem Foyer
- Italienisches 3- Gang Menü (am Abend 4-Gang-Menü)
- Hausweine Collezione Palio, Bier, Mineralwasser, Softgetränke, Grappa & Kaffee für maximal 3 Stunden
- Menü- und Tischkarten

Pauschale am Mittag **bis** 17:00 Uhr
Mit 3- Gängen ab EUR 159,00 pro Person (Getränkepauschale max. 3 Stunden)

Pauschale am Abend **ab** 17:00 Uhr
Mit 4- Gängen : ab EUR 172,00 pro Person (Getränkepauschale max. 4 Stunden)

LANDHAUSSTIL

(buchbar ab 20 Personen)

- der perfekte Raum für Sie und Ihre Gäste
- 30-minütiger Sekt-Empfang mit 3 Canapés (Orangensaft und Mineralwasser) vor unserem Palais oder in unserem Foyer
- 4- Gang Menü oder 5-Gang -Menü aus unserer Landhausküche
- korrespondierende Weine, Bier, Mineralwasser, Softgetränke, Digestif & Kaffee für maximal 3 Stunden
- Menü- und Tischkarten

Pauschale mit 4-Gängen:
am Mittag und Abend ab EUR 162,00 pro Person (Getränkepauschale max. 3 Stunden)

Pauschale mit 5-Gängen:
am Mittag und Abend ab EUR 178,00 pro Person (Getränkepauschale max. 4 Stunden)

Bitte beachten Sie, dass ab 1.00 Uhr folgende Nachtzuschläge pro angefangene Stunde berechnet werden:

Blauer Salon:	EUR 150,00
Tapetenzimmer, Bibliothek, Taverna Palio, Grotte:	EUR 100,00

Althoff

HOTEL FÜRSTENHOF

Celle

Fingerfood und Snackauswahl
(ab 15 Personen)

Crostini/Bruschetta	EUR/Stück
► mit Tomaten und gerösteten Mandelblättern	3,80
► mit grünen und schwarzen Oliven	3,80
► mit Parmesan Reggiano	3,80
► mit Salami und Linsen	3,80
► mit San Daniele Schinken und Honigmelone	3,80
► mit Taleggio, Walnüssen und Pinienkernen	3,80
► mit Vitello tonnato	4,30

Lolly	EUR/Stück
► mit Frischkäse mit Safran	4,50
► mit Räucherlachs und Wasabi	4,50

Gabelbissen	EUR/Stück
► Kleine Tomate mit Mozzarella und Basilikum	4,50
► Vitello tonnato	5,20
► Rindercarpaccio	5,20
► Thunfischcarpaccio	5,20
► Carne Cruda mit Trüffel	6,20

Gabelbissen (warm)	EUR/Stück
► Elsässer Zwiebeltorte	4,70
► Risotto der Jahreszeit	5,20
► Ravioli Palio	5,40
► Gebackene Garnele im Teigmantel	5,80

Althoff

HOTEL FÜRSTENHOF

Celle

Aus dem Bambuskorb	EUR/Stück
► Gebackene Frühlingsrolle	3,80
► Saté vom Geflügel	5,50
► Saté von Rind	5,50

dazu reichen wir eine süße Chilisauce

Dessert	EUR/Stück
► Hausgemachtes Tiramisu	4,80
► Panna Cotta mit Beeren	4,80
► Piemonteser Haselnussriegel mit Nebbiola Feige	4,80
► Fruchtsalat mit gerösteten Mandeln	5,40

Canapées	EUR/Stück
► Thunfischcrème und Oliven	4,50
► Mittelalter Gouda mit Trauben	4,50
► Rohmilchbrie mit Walnüssen	4,50
► Roastbeef mit Gartenkresse	4,90
► Geräucherte Entenbrust mit Mango	5,80
► Tatar auf dunklem Brot mit Cornichons	6,40
► Geräucherter Lachs mit Meerrettich, Dill und Apfel	5,80

Althoff

HOTEL FÜRSTENHOF

Celle

GETRÄNKEPREISE

Blauen Salon | Tapetenzimmer | Bibliothek
Foyer | Gewölbekeller |

Aperitif/Champagner/Sekt

Campari Soda	4 cl	EUR 12,50
Campari Orange	4 cl	EUR 12,50
Riesling Sekt Schloß Vaux	0,75 l	EUR 50,00
Champagner Louis Roederer	0,75 l	EUR 128,00
Prosecco Batisò	0,75l	EUR 38,00

Biere

König Pilsener	0,3 l	EUR 4,50
Benediktiner Hefeweizen	0,5 l	EUR 7,00

Alkoholfrei

Coca Cola, Fanta, Sprite	0,2 l	EUR 4,50
Schweppes Bitter Lemon, Tonic water	0,2 l	EUR 4,50
Mineralwasser Gerolsteiner (still | medium | classic)	0,75 l	EUR 8,50
Karaffe Orangensaft	1 l	EUR 14,50

Digestif

Ramazotti	4 cl	EUR 7,50
Amaretto	4 cl	EUR 7,50
Himbeergeist, Kirschwasser	4 cl	EUR 14,00
Williamsbirne	4 cl	EUR 10,00
Grappa Chardonnay	4 cl	EUR 12,00
Cognac Remy Martin VSOP	4 cl	EUR 15,00

Weine

Weißwein	0,75 l	ab EUR 39,00
Rotwein	0,75 l	ab EUR 39,00

Kaffee

Tasse Kaffee	EUR 5,00
Tasse Espresso	EUR 4,00
Tasse Cappuccino	EUR 6,00
Latte Macchiato	EUR 7.50