

Althoff
HOTEL
FÜRSTENHOF
Celle

Vorweihnachtliche Menüs 2019

Unsere Menüs servieren wir ab 10 Personen
in unseren weihnachtlich dekorierten Banketträumen;
Taverna, Tapetenzimmer, Blauer Salon und in der Bibliothek.
Sie beinhalten einen weihnachtlichen Aperitif für Ihre Gäste.

Menü 1

Feldsalat und Treviso
mit Bresaola, Granatapfel, Pecorino

Brust vom Freilandhuhn
Chorizo, Maronenpolenta, Spinat

Gebackene Panettone
mit Pflaumenmarmelade, Amarettoeis

Pro Person EUR 43,00

Menü 2

Rote Bete Suppe
mit geräuchertem Entenschinken

Filet vom Apfelschwein
cremiger Spitzkohl, Kartoffelkrapfen, Wurzelgemüse

Gebrannte Vanillecreme
mit eingelegten Clementinen

Pro Person EUR 45,00

Althoff
HOTEL
FÜRSTENHOF
Celle

Menü 3

Konfiertes Mangalica Schwein
Cipolle, Albate Birne

Entenbrust
mit Akazienhonig glasiert, Avernasauce, Wirsing, Haselnuss-Gnocchi

Spekulatius-Tiramisu
Moro Orangen, Cappuccino-Eis

Pro Person EUR 51,00

Menü 4

Mousse & geräuchertes von Roten Forellen
Bamberger Hörnchen, Gartengurken

Schaum von Muskatkürbis
Nordseekrabben, Steirisches Öl

Medaillons vom Frischling
Wacholderjus | gestopfter Wirsing, Walnuss-Spätzle

Lebkuchenparfait
Blutorangen, Baumkuchen-Eis

Pro Person EUR 60,00

Althoff
HOTEL
FÜRSTENHOF
Celle

Menü 5

Saiblings-Carpacciop
Tondo di Chiogga, Meerrettich

Reh-Agnolotti
Ziegenkäsecreme, Weintrauben I Walnüsse

Kalbsfilet Arrosto
Kürbis, Pecannüsse, Markbällchen

Piemonteser Schokoladen-Bonet
Grappa-Haselnüsse, Bratapfel-Eis

Pro Person EUR 62,00
(ohne Reh-Agnolotti pro Person EUR 50,00)

Wir bitten Sie, sich auf ein einheitliches Menü zu verständigen.

Gerne stellen wir Ihnen nach Ihren Wünschen ab 30 Personen
Ihr individuelles, weihnachtliches
Büfett von unserem Küchenchef Holger Lutz zusammen.

Althoff
HOTEL
FÜRSTENHOF
Celle

Gänsemenü

(gültig vom 26. November 2019 bis 22. Dezember 2019)

Essenz von der Gans
mit Rote Beete Ravioli, Wurzelgemüse und Trompetenpilzen

Oldenburger Gans im Ofen gebraten
mit Feigenjus, Rotkraut, Brüsseler Kohl, Maronenknödel und Bratapfel

Quittensüppchen mit Blutorangensorbet

Die Gänsekeule
mit Sherryessigjus, gestoßtem Wirsing und Kräutersaitlingen

Riegel von Alto el Sol-Schokolade mit Banane, Yuzu und Sesam

Pro Person EUR 95,00

inklusive Apéritif, begleitende Weine, Mineralwasser und Kaffee
(ab 4 Personen)

Pro Person EUR 59,00 Euro

Ohne Getränke
(ab 4 Personen)

Wir bitten zwei Tage vorher um Vorbestellung.