

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 Tagungsarrangements sind verlässlich kalkulierbar. Gerne beraten wir Sie und erstellen ein speziell auf Ihre Wünsche angestimmtes 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!



Ingo Schreiber
Geschäftsführer

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 TRATTORIA & TAVERNA PALIO

7 individuell gestaltbare Veranstaltungsräumlichkeiten
16 Gault & Millau Punkte
2 Varta Diamanten
3 Aral Schlemmer Atlas Kochlöffel
7 Gusto-Pfannen 16 Punkte im Gault Millau
3 Löffel im Aral Schlemmeratlas

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 IN 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: 28 Personen
- Ovale Tische: 70 Personen
- Raummiete ab 400,00 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 260,00 EUR



DIE BIBLIOTHEK

- mit 350 Jahre alten Eichendielen
und warmem Rot für schönsten Ambiente
- Tageslicht, verdunkelbar
- 60 qm, Erdgeschoß
- ovale Tische: 36 Personen
- Banketttafel: 24 Personen
- Raummiete ab 400,00 EUR



Althoff

HOTEL FÜRSTENHOF

Celle

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

REMISE I

- 25 qm, Tageslicht, verdunkelbar
- Erdgeschoß, im Nebengebäude
- Runder Tisch 6 Personen
- Raummiete ab 200,00 EUR



REMISE II

- 45 qm, Tageslicht, verdunkelbar
- Erdgeschoß, im Nebengebäude
- U-Form: 14 Personen
- Blockform: 14 Personen
- Raummiete ab 260,00 EUR



TAVERNA PALIO

- 63 qm, Tageslicht, verdunkelbar
- Erdgeschoß, im Nebengebäude
- U-Form: 22 Personen
- Blockform: 22 Personen
- Raummiete ab 260,00 EUR



DIE GROTTE

- mit langem Bartresen
- moderner Musikanlage
- Tanzfläche
- 130 qm im Untergeschoß
- Ausklang des Abends & Tanz bis 100 Personen
- Raummiete ab 700,00 EUR



Bei einer Buchung in Verbindung mit einem Mittag- oder Abendessen entfällt die Raummiete bei einer privaten Veranstaltung ab 15 Personen

*) im Blauen Salon entfällt die Raummiete erst ab einer Gruppengröße von 30 Personen

Althoff
**HOTEL
FÜRSTENHOF**

Celle

Italienische Menüs

Menü 1

Zucchini Salat mit frischer Minze
Rucola und Garnelen

Saltimbocca von der Maispoularde
mit Pinienkernpolenta Caponata und Spitzkohl

Schokoladen-Frittata mit Feigen
und Amalfi-Zitronenschaum

Preis pro Person 51,00 EUR

Menü 2

Feldsalat und Treviso, Mochetta, Granatapfel und Pecorino

Brasato al coniglio, Chorizo,
Maronenpolenta und Spinat

Gebackene Panettone, Pflaumenmarmelade
und Amaretto-Eis

Preis pro Person 53,00 EUR

Althoff
HOTEL
FÜRSTENHOF

Celle

Menü 3

Pappadelle mit Kaninchensugo
wildem Brokkoli und Fontina

Rosa Entenbrust mit ligurischem Bohnenragout
Pancetta und geräuchertem Pimentoschaum

Gebrannte Creme mit Torrone
und eingelegten Birnen

Preis pro Person 56,00 EUR

Menü 4

Roh mariniertes Rindfleisch mit Walnuss-Salsa,
Rosenkohl und Limonenöl

Orechiette mit Tomaten-Kapernsugo
und geräuchertem weißen Thunfisch

Kalbsfilet mit Vin Santo Sauce, Spitzkohl, Auberginenlasagne
und konfirter Kartoffel

Semifredo von Piemonteser Haselnüssen, Barolofeige
und Rosato Sabayon

Preis pro Person 75,00 EUR
(ohne Pasta 65,00 EUR)

Althoff
HOTEL
FÜRSTENHOF

Celle

Menü 5

Carpaccio vom Branzino, mediterane Gemüsevinaigrette
und Calamarettisalat

Ravioli von der Kalbsbacke mit Petersilienwurzeln
und Rotweinzwiebeln

Salzwiesenlamm, Provenzalische Kräuter
Peperonatagemüse und Patate al forno

Cassata & Amedai Schokolade mit Krokant
und Sauerrahmeis

Preis pro Person 82,00 EUR
(ohne Ravioli 68,00 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

Landhaus Menüs

Menü 1

Sellerieschaum mit geröstetem Herzbries

Stubenküken mit Topinambur, eingelegten Rübchen
und schwarzem Knoblauch

Moosbeerenschnitte mit Schokoladensand
und Dickmilcheis

Preis pro Person 52,00 EUR

Menü 2

Rote Forelle „gebraten & Tatar“ mit Kohlrabi
Birne und Sauerklee

Müritz Zander „kross gebraten“ mit Rahmkraut, Nussbutter
Buchenpilzen und Kartoffelpüree

Kürbiskernparfait mit Gewürzpflaumen
und Joghurteis

Preis pro Person 54,00 EUR



Althoff
HOTEL
FÜRSTENHOF

Celle

Menü 3

Jakobsmuschel & Eisbein mit Blumenkohl
Specköl und roten Linsen

Crème von Petersilienwurzeln
mit konfiertem Pfaffenstück

Geschmorte Ochsenbacke mit Steckrübe „süß-sauer“
Markklößchen und Rotkohlsaft

Mandelbiscuit mit Buttercreme
dunkler Ganache und Café-Sirup

Preis pro Person 72,00 EUR



Althoff
HOTEL
FÜRSTENHOF

Celle

Menü 4

Geräucherte Entenbrust mit Gemüsevinaigrette
und Wildkräutersalat

Crème von Gartenerbsen mit Büsumer Krabben
und Zitronenmelisse

Pommersches Kalbsfilet mit Soubise gratiniert,
Petersilienjus grüner Spargel, Kräutersaitlinge
und konfierte Kartoffeln

Gebrannte Kaffecreme
mit eingelegtem weißen Pfirsich und Johannisbeer-Eis

Preis pro Person 89,00 EUR

Althoff
HOTEL
FÜRSTENHOF

Celle

Menü 5

Rote Garnele und Rindertatar mit Sauerrahmperlen
und Brunnenkresse

Adlerfisch mit Bouillonkartoffeln
Spinat und Meerrettichschaum

Hirschrücken mit Lorbeerjus, Bunten Rübchen
und Moosbeeren

Marinierte Zitrusfrüchte mit Buttermilch
und Schokoladensteinen

Preis pro Person 92,00 EUR
(ohne Fisch 74,00 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

DAS ENTENMENÜ- DER KLASSIKER

ROH MARINIRTER SAIBLING

Holunder - Kapernvinaigrette | Blumenkohl | Wasserkresse

ROTE BEETE CREME

geräucherter Entenschinken

ENTENBRUST

Pastinakenpüree | Wurzelgemüse | Kräutersaitlinge

SORBET

der Jahreszeit

PASTILLA VON DER ENTENKEULE

Soubise | grüner Spargel

GEBRANNTER CREME VON DER TONKA-BOHNE

eingelegter weißer Pfirsich | Cassissorbet

Preis pro Person 98,00 EUR
(ohne Vorspeise 82,00 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

VEGETARISCHE MENÜS

Menü 1

ANTIPASTI

eingelegte Zucchini | Champignons | Auberginenröllchen | Peperonata
Balsamico Linsen | Tomate & Mozzarella mit Basilikum

CREMESUPPE NACH JAHRESZEIT
mit Bruschetta

LIGURISCHE LASAGNE

glasiertes Gemüse | Sugo von Cherrytomaten | Crema di Balsamico

BONET ALLA LANGHE

Creme von Kakao | Zitrone | Orange | Amarettini

Preis pro Person 54,00 EUR

Althoff
**HOTEL
FÜRSTENHOF**

Celle

Menü 2

ROTE BEETE CARPACCIO

Meerrettichmousse | Walnussöl | Wildkräuter

CREMESUPPE NACH JAHRESZEIT

RICOTTA-RAVIOLI

Radicchio | grüner Spargel | Trüffel

MEDITERRANE LASAGNE

Fenchelgnocchi | provenzalische Gemüse | weißer Tomatenschaum

GEBRANNTER CRÈME VON DER TONKABOHNEN

eingelegte Pfirsiche | Dickmilcheis

Preis pro Person 74,00 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 Olivencreme

PASTA

Linguine arrabiata | Garnelen | Cherrytomaten | Lauchzwiebeln
Trotti 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 10 Tage
vor Veranstaltungsbeginn gebeten

Menü | Prosecco | begleitende Weine | Bier | Mineralwasser | Softgetränke | Kaffee
All inklusive pro Person: EUR 137,00 | ohne Getränke: EUR 95,00 | Pauschale für 5 Stunden

Menü mit 2 Pastagerichten
Prosecco | begleitende Weine | Bier | Mineralwasser | Softgetränke | Kaffee
All inklusive pro Person: EUR 129,00 | ohne Getränke: EUR 89,00 | Pauschale für 5 Stunden



Althoff
HOTEL
FÜRSTENHOF

Celle

MENÜBAUKASTEN
für unsere kleinen Gäste zum Aussuchen

VORSPEISEN & SUPPEN

- Tomatensuppe | Croûtons | EUR 7,50
- Kartoffelsuppe | Würstchen EUR 7,50
- Melone mit Schinken EUR 9,50

HAUPTGÄNGE

- Penne alla bolognese Palio EUR 12,00
- 6 Chicken nuggets | Pommes frites | Ketchup oder Mayo EUR 12,00
- Gebackene Fischstäbchen | Kartoffelbrei EUR 15,00
- ‚Wiener Schnitzel‘ | Pommes EUR 15,00

DESSERTS

- Gemischtes Eis | Sahne EUR 8,00
- Panna Cotta EUR 8,00

Kinder bis einschließlich 6 Jahre essen kostenfrei.

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 Crostinis, (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

ab EUR 119,00 pro Person (Getränkepauschale max. 3 Stunden)

Pauschale am Abend **ab** 17:00 Uhr

Mit 4- Gängen : ab EUR 132,00 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 Canapées (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 122,00 pro Person (Getränkepauschale max. 3 Stunden)

Pauschale mit 5-Gängen:

am Mittag und Abend ab EUR 138,00 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, Sala di Palio, Grotte: EUR 75,00

Althoff

HOTEL FÜRSTENHOF

Celle

FINGERFOOD UND SNACKAUSWAHL (ab 15 Personen)

	EUR/STÜCK
CROSTINI/BRUSCHETTA	
▶ mit Tomaten und gerösteten Mandelblättern	3,50
▶ mit grünen und schwarzen Oliven	3,50
▶ mit Parmesan Reggiano	3,50
▶ mit Salami und Linsen	3,50
▶ mit San Daniele Schinken und Honigmelone	3,50
▶ mit Taleggio, Walnüssen und Pinienkernen	3,50
▶ mit Vitello tonnato	4,00
LOLLY	
▶ mit Frischkäse mit Safran	4,00
▶ mit Räucherlachs und Wasabi	4,50
AUS DEM WECKGLAS (KALT)	
▶ eingelegte Balsamicolinsen mit Salami Chianti Classico pro Stück	4,00
▶ eingelegte Zucchini mit Coppa di Parma	
AUS DEM WECKGLAS (WARM)	
▶ Acquacotta mit Parmesan Reggiano	4,50
▶ Kartoffelcrème mit Staudensellerie	5,50
▶ Mieral Entenbrust auf Blumenkohlmousse, Shii-Take Pilzen, Harissa-Jus	5,50
▶ Kaninchenfilet mit Ananas-Karotten-Chutney und Purple-Curry	6,00
▶ Seeteufel mit Basilikum, andalusisches Tomatenkompott, Manchegoschaum	6,50



Althoff
**HOTEL
FÜRSTENHOF**

Celle

GABELBISSEN (KALT)

	EUR/STÜCK
▶ Rohe Gemüse mit verschiedenen Dips	4,00
▶ Kleine Tomate mit Mozzarella und Basilikum	4,00
▶ Vitello tonnato	4,50
▶ Rindercarpaccio	4,50
▶ Thunfischcarpaccio	4,50
▶ Carne Cruda mit Maiscreme und Sardinen	5,50

GABELBISSEN (WARM)

	EUR/STÜCK
▶ Mariniertes Champignon in Brioche	3,50
▶ Rindfleischbällchen in Chilisauce	3,50
▶ Elsässer Zwiebeltorte	4,00
▶ Risotto der Jahreszeit	4,50
▶ Lammfilet mit Schalotte am Spieß	4,50
▶ Ravioli Palio	4,50
▶ Gebackene Garnele im Teigmantel	5,50

AUS DEM BAMBUSKORB

	EUR/STÜCK
▶ Gebackene Frühlingsrolle	3,50
▶ Saté vom Geflügel	5,00
▶ Saté von Rind	5,00
▶ Saté von Seeteufel mit Garam Marsala	5,50

dazu reichen wir eine süße Chilisauce

DESSERT

	EUR/STÜCK
▶ Hausgemachtes Tiramisu	4,50
▶ Panna Cotta mit Beeren	4,50
▶ Hausgemachtes Parfait der Saison	4,50
▶ Fruchtsalat mit gerösteten Mandeln	4,50

Althoff

HOTEL FÜRSTENHOF

Celle

GABELBISSEN ARRANGEMENTS

	EUR/STÜCK
▶ 5 verschiedene Fingerfoods via Küchenchef	19,00
▶ 7 verschiedene Fingerfoods via Küchenchef	25,00
▶ 9 verschiedene Fingerfoods via Küchenchef	29,00

CANAPÉES

	EUR/STÜCK
▶ Thunfischcrème und Oliven	4,00
▶ Mittelalter Gouda mit Trauben	4,00
▶ Rohmilchbrie mit Walnüssen	4,00
▶ Poulardenbrust mit Orangenfilet	4,50
▶ Roastbeef mit Gartenkresse	4,50
▶ Geräucherte Entenbrust mit Mango	5,50
▶ Tatar auf dunklem Brot mit Cornichons	5,50
▶ Geräucherter Lachs mit Meerrettich, Dill und Apfel	5,50
▶ Räucheraal mit Wachtelei und Crème	6,00

AUS UNSEREM SUPPENKESSEL (auch zur Mitternacht)

Acquacotta - toskanische Tomaten-Pilzsuppe
mit Parmesan Crostini

pro Person EUR 8,50

Klassische Hochzeitssuppe
mit Klößchen, Eierstich und Nudeln

pro Person EUR 9,50

Livorneser Fischeintopf
mit Tomaten und Bolottobohnen

pro Person EUR 16,50

Althoff

HOTEL FÜRSTENHOF

Celle

GETRÄNKEPREISE

Blauen Salon | Tapetenzimmer | Bibliothek
Foyer | Gewölbekeller | Restaurant Endtenfang

APERITIF/CHAMPAGNER/SEKT

Campari Soda	4 cl	EUR 10,50
Campari Orange	4 cl	EUR 10,50
Riesling Sekt Schloß Vaux	0,75 l	EUR 47,00
Champagner Louis Roederer	0,75 l	EUR 120,00
Prosecco Batisò	0,75 l	EUR 38,00

BIERE

König Pilsener	0,3 l	EUR 4,00
Benediktiner Hefeweizen	0,5 l	EUR 6,00

ALKOHOLFREI

Coca Cola, Fanta, Sprite	0,2 l	EUR 4,00
Schweppes Bitter Lemon, Tonic water	0,2 l	EUR 4,00
Mineralwasser Gerolsteiner (still medium classic)	0,75 l	EUR 7,00
Karaffe Orangensaft	1 l	EUR 12,50

DIGESTIF

Ramazotti	2 cl	EUR 6,00
Amaretto	2 cl	EUR 6,00
Himbeergeist, Kirschwasser (Rouyer)	2 cl	EUR 6,50
Williamsbirne (Rouyer)	2 cl	EUR 6,50
Grappa Chardonnay	2 cl	EUR 6,90
Cognac Remy Martin VSOP	2 cl	EUR 12,00

WEINE

Weißwein	0,75 l	ab EUR 38,00
Rotwein	0,75 l	ab EUR 38,00

KAFFEE

Tasse Kaffee		EUR 4,20
Tasse Espresso		EUR 4,00
Tasse Cappuccino		EUR 5,50