

Althoff
HOTEL
FÜRSTENHOF

Celle

Vorweihnachtliche Menus 2021

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

Menü 1

Feldsalat und Treviso
Bresaola, Granatapfel und Pecorino

Brust vom Freilandhuhn
Chorizo, Maronenpolenta und Spinat

Gebackene Panettone,
Pflaumenmarmelade und Amarettoeis

54,00 Euro pro Person

Althoff
**HOTEL
FÜRSTENHOF**

Celle

Menü 2

Rote Bete Suppe
mit geräuchertem Entenschinken

Filet vom Apfelschwein
cremiger Spitzkohl, Kartoffelkrapfen und Wurzelgemüse

Gebrannte Vanillecreme
mit eingelegten Clementinen

58,00 Euro pro Person

Menü 3

Konfiertes Mangalica Schwein
Cipolle, und Abate Birne

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

Spekulatius-Tiramisu,
Moro Orangen und Cappuccino-Eis

62,00 Euro pro Person

Althoff
HOTEL
FÜRSTENHOF

Celle

Menü 4

Mousse & geräuchertes von der roten Forelle
Bamberger Hörnchen und Gartengurken

Schaum von Muskatkürbis
Nordseekrabben und Steirisches Öl

Medaillons vom Frischling
Wacholderjus, gestopfter Wirsing und Walnuss-Spätzle

Lebkuchenparfait
Blutorangen, Baumkuchen-Eis

68,00 Euro pro Person

Althoff
HOTEL
FÜRSTENHOF

Celle

Menü 5

Saiblings-Carpaccio
Tondo di Chioggia und Meerrettich

Reh-Agnolotti
Ziegenkäsecreme, Weintrauben und Walnüsse

Kalbsfilet Arrosto
Kürbis, Pecannüsse und Markbällchen

Piemonteser Schokoladen-Bonnet
Grappa-Haselnüsse und Bratapfel-Eis

75,00 Euro pro Person
(ohne Reh-Agnolotti 64,00 Euro pro Person)

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