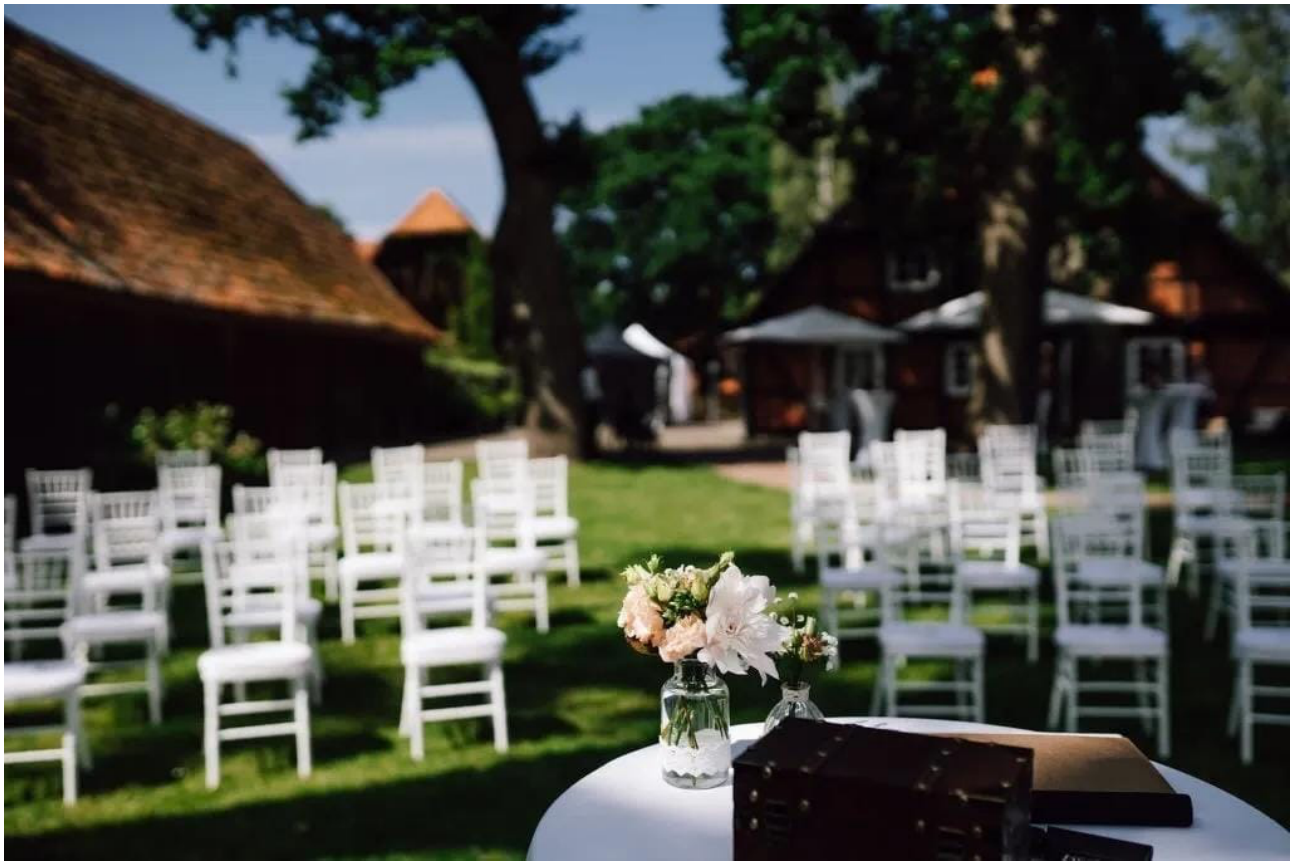
RALVESHOF
CELLE

Ihre Hochzeit im Ralveshof 2023



Herzlich Willkommen im Ralveshof

Feiern Sie Ihre Traumhochzeit in einer exklusiven Location mit Fachwerkcharme.

Lassen Sie sich von unseren Vorschlägen inspirieren und kreieren Sie mit uns gemeinsam Ihr persönliches Rund-um-Sorglos Paket für sich und Ihre Liebsten.

All unsere Arrangements enthalten Ihr gewähltes Buffet oder Menü,
eine 8 stündige Getränkepauschale sowie eine Standardausstattung des Ralveshofs mit der passenden Möblierung, Gedecken und weißer Tischwäsche.

Ihr Weg zu uns:

Ralveshof Celle
Krugstraße 3
29223 Celle

Ihre persönliche Ansprechpartnerin:

Nele Schumann
Telefon: 0511 82077711
E-Mail: info@ralveshof.de

RALVESHOF
CELLE

Buffet Vom Harz bis ans Meer

Vorspeise

Geräuchertes Schweinefilet unserer Hausschlachterei „Fritsch“
mit gebratenem Spitzkohl und Wildblüten Honig

Duett von gelegter „Birne Forelle“ und Roter Beete mit gebrochenem NoCheese

Kleine Frikadellen vom Landschwein mit hausgemachtem Gurkensalat

Cremiger Pellkartoffelsalat mit Schnittlauch in Joghurt-Mayonnaise

Traditioneller Brotkorb unserer Hausbäckerei „Die Drei“
mit aufgeschlagener Landbutter, Hummus, Kräuterquark

Hauptgang

Schaufelstück vom Norddeutschen Rind an dunkler Jus
mit glasierten Möhren-Lauch-Gemüse und Heidekartoffeln

Welsfilet auf geräucherten Wurzelragout mit Senfkohl

Duett von zweierlei gratiniertem Gemüse der Saison mit geräuchertem Tofu (Vegan)

Dessert

Butterkuchen mit Honig-Quark-Creme und glasierten Schwarzkirschen

Vegane Apfeltartemit Walnuss, Boskopund Karamell-Creme

RALVESHOF
CELLE

Buffet Cucina Italiana

Vorspeise

Mit Peperonata gefüllte Raviolini und zarte Austernseitalinge
in mediterraner Vinaigrette

Weiße Champignonköpfe gebraten mit jungem Knoblauch und Lauchzwiebeln

Gegrilltes Zucchinigemüse und karamellisierte bunte Paprika
mit geschmolzenen roten Zwiebeln

„InsalataCaprese“ –Sonnengereifte Aromatomaten mit Mozzarellakugeln,
gestoßenem Bergpfeffer und hausgemachtem Pesto

Ciabatta „Classico“ aus dem Steinofen unserer Hausbäckerei „Die Drei“
mit Sauerrahmbutter, Humus und Tomatencreme

Hauptgang

Gegrillte Maispoularde in Ricotta Rahm
mit geschmorten Cocktailtomaten und Oregano

Toskanisches Gemüse mit Olivenöl, Thymian und gebackenen Meersalzkartoffeln

In Salbei geschwenktes Duett von zweierlei Gnocchi
in fruchtigem Tomatensugo mit Rucola, Parmesan und Pinienkerne (Vegan)

Dessert

Klassische Panna Cotta mit Fruchtsauce

Veganer Skyr Joghurt
mit Brombeeren Baiser (Vegan)

RALVESHOF
CELLE

Buffet 100 % Vegan

Vorspeise

Gebackene Kichererbsen Bällchen an gerösteten Couscous Salat
mit Kreuzkümmel und Blattpetersilie

NoCheese Greek mit geröstete Drillingen, Kaiserschoten,
Cocktaitomaten und Schalotten Dressing

Zweierlei marinierte Süßkartoffeln mit Chili und Ahornsirup

Salat von Raviolini mit gebratenen Champignons und jungem Lauch

Veganer Brotkorb unserer Hausbäckerei „Die Drei“
mit Hummus, Tomatencreme und Süßkartoffeldip

Hauptgang

Geräucherter Bohnen Rote-Beete Bratling mit gebratenem Mangold,
gerösteten Karotten und gehackten Walnüssen

Zweierlei gratinierte Kartoffel mit körnigem Senf und Thymian

Tortelloni gefüllt mit Blattspinat, Quinoa, Kichererbsen
und Tomaten mit veganer Bolognese

Dessert

HaferCotta“ mit verschiedenen Fruchtsaucen

Vegane Apfeltarte mit Walnuss, Boskop und Caramel Creme

RALVESHOF
CELLE

Buffet Dolomiten

Vorspeise

Pfeffersteaks vom Jungrind gegrillt und fein aufgeschnitten
mit roter Zwiebelmarmelade

Pasta Strozzapreti mit Pesto Rossa, zweierlei Paprika, Rosmarin und Oliven

„Insalata di patate“ –
Geröstete Minikartoffeln mit gebratenen Fenchel,
Granatapfelkerne und Bergziegen Crumbles

Steaks von den Zucchini und Aubergine,
mit frischen Oregano und Thymian und confierter Romantiktomate

Italienische Brotauswahl unserer Hausbäckerei „Die Drei“
mit Sauerrahmbutter, Basilikum Pesto und Humus

Hauptgang

Lammhuft in Merlot-Jus mit mediterranem Gemüse
und gebackenen Meersalzkartoffeln mit jungem Knoblauch und Aromaten

Gebratenes Forellenfilet mit Zitronen Thymian Beize auf weißem Sellerie Ragout

Tortelloni gefüllt mit Blattspinat, Quinoa und Kichererbsen
auf fruchtiger Gemüsebolognese

Dessert

Tiramisu „Clássico“ enthält Alkohol!

Veganes Limettenmouse mit Basilikum Crumbles(a, a1)

RALVESHOF
CELLE

Buffet Sommerlich

Vorspeisen

Gegrillter Pak Choi auf Süßkartoffel-Creme und geschmolzenen roten Zwiebeln

Salat von Strauchtomaten, mit gerösteten Focaccia (a, a1),
gezupften Basilikum und altem Balsamico (l)

Mit sommerlichen Kräutern gebratenes Hühnchen, auf Tabouleh Salat (a, a1, i),
geschmorter Paprika und Blattpetersilie

Gezupfter Gartensalat mit gegrillter Zucchini, Champignons, geflämmten
Zwiebellauch und Himbeer-Dressing (l)

Sommerlicher Brotkorb unserer Hausbäckerei „Die Drei“ (a1, a2, a3, a4)
mit aufgeschlagener Salzbutter (g), Humus (k) und Bruschetta

Hauptgänge

Niedergegarte Huft vom Ursprungsschwein, geschwenkter Zitronen- Fenchel-Spargel
mit glasierten Karotten und gratinierte Parmesankartoffeln (g)

Gebeizter Limonen-Ingwer Lachs mit karamellisierten Pfirsichen
und Mango-Papaya Salsa

Gebackene Tortilla mit schwarzen Oliven und getrockneten Tomaten
auf geschwenktem jungen Blattspinat (Vegan)

Dessert

„Lemon Curd“
Zitronencreme (g) mit gebackenen Madeleines (a, a1, g, c) und Aprikosenragout

Vegane Vanille Creme (a, a4) mit Erdbeerjus und Short Bread (a, a1)

RALVESHOF
CELLE

Buffet Wedding Day

Vorspeise

Rosa Jungrind mit Limettencreme und Kapernäpfel

Fjordforelle aus der Sanddornbeize mit Orangenfenchel und Würzrauke

Gerösteter Blumenkohl mit grünen Bohnen, gebrannten Mandeln und Parmesandressing

Kichererbsen-Bällchen mit Römersalatherzen und Tomaten-Olivendressing

Traditionelle Brotauswahl unserer Hausbäckerei „Die Drei“
mit Fassbutter, Kräuterdip und Humus

Hauptgang

Tranchen vom Kalbsrücken in flambierter Cognac-Pfefferrahmsauce
mit saisonalem Gemüse und Gratin Dophinoise

Im Ganzen gegarte Seiten Lachs, garniert mit Blattspinat, getrockneten Tomaten
und Zitronen-Buttersauce

Geräucherter Bohnen Rote-Beete Bratling mit gebratenem Mangold, gerösteten Karotten
und gehackten Nüssen und geschwenkten Gnocchi

Dessert

Créme Brûlée von der Tahiti Vanille mit geflämmtem Rohrzucker

Mousse au Chocolatvon der „Valrhona“-Kuvertüre

Veganes Limettenmouse mit Basilikum Crumbles

)

Unsere Getränkepauschale

Über einen Zeitraum von 8 Stunden.

Aperitif
Prosecco
Aperol Spritz

Wein
Weißwein korrespondierend zu Ihrer Speisenauswahl
Rotwein korrespondierend zu Ihrer Speisenauswahl

Bier
Becks vom Fass
Becks Blue alkoholfrei
Franziskaner Weizenbier
Franziskaner alkoholfrei

Wasser
Staatl. Fachingen Medium
Staatl. Fachingen Still

Softdrinks
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite

Säfte
Maracuja, Rhabarbernektar
Apfelsaft, Orangensaft
(natürlich auch als Schorlen möglich)

Heißgetränke
Kaffeespezialitäten
Tee

Nach Ablauf der 8 stündigen Getränkepauschale berechnen wir pro angefangener Stunde 650,00 € für die Verlängerung der Getränkepauschale.

Die Erweiterungsmöglichkeiten für Ihr Arrangement

Erweiterungen rund ums Essen

~ Etwas Kleines zum Aperitif ~

Fingerfood zum Empfang

2 Komponenten je Gast	7,70 €
3 Komponenten je Gast	11,60 €
4 Komponenten je Gast	14,80 €
5 Komponenten je Gast	16,70 €

Gerne senden wir Ihnen eine Auswahl der möglichen Fingerfood-Komponenten zu

~ Die Suppe vorweg ~

Niedersächsische Hochzeitssuppe

mit weißem Spargel, kleinen Mettbällchen & Eierstich

am Tisch serviert	je Gast	7,70 €

~ Für Zwischendurch ~

Blechkuchen	je Gast	3,80 €

Gerne senden wir Ihnen eine Auswahl der möglichen Blechkuchen

Candybar	je 10 Gäste	50,00 €

Die bunte Tüte zum Selberzusammenstellen

Saltybar	je 10 Gäste	50,00 €

Chips und Nüsse zum Selberzusammenstellen

~ Zu später Stunde ~

Der Mitternachtssnack

Currywurstgulasch	je Gast	5,50 €
Käseplatte „Ursprung“	je Gast	6,90 €

Erweiterungen rund um Getränke

Die Longdrink- & Digestifpauschale

Bitte wählen Sie zwei Longdrinks und zwei Digestifs aus

Longdrinks	**Digestif**
Bombay Gin-Tonic	Averna
Jack Daniel´s Whiskey-Cola	Baileys
Absolut Wodka-Maracuja	Berliner Luft
Cuba Libre	Frangelico
Hugo	Grappa
Lillet Wild Berry	Jägermeister
Moscow Mule	Ouzo
Osborne Cola	Sambuca
	Ramazotti
	Tequila
	Waldmeister
	Williams Christbirne

Ihr Lieblingsdrink nicht dabei?

Bitte sprechen Sie uns an!

RALVESHOF
CELLE

Die Cocktailpauschale

3 Cocktails Ihrer Wahl	je Gast	19,60 €

Die Ausstattung im Ralveshof auf jeder Hochzeit

Um für Sie die passende Atmosphäre zu kreieren, decken wir Ihre Tische in einem eleganten weiß mit Stoffservietten, Menükarten, Besteck und Gläsern ein.

Der individuell gestaltbare Innenraum und die angrenzende, großzügige Terrasse lassen sich genau nach Ihren Vorstellungen anpassen.

Wir bieten Ihnen das Rundum-sorglos-Paket und sorgen dafür, dass Sie sich um nichts kümmern müssen!

Erweiterungen rund um die Dekoration

Weiße Stuhlhussen	auf Anfrage
Menükarten	auf Anfrage

Die freie Trauung vor einzigartiger Fachwerkkulisse

Für Ihre freie Trauung empfehlen wir Ihnen weiße Stühle mit Polster.

Wir stehen nicht allein

Hier einige unserer Familienmitglieder der Unternehmensgruppe, die Ihnen bei allen Wünschen rund um Ihre Feier helfen können.
Gern stellen wir den Kontakt her und arbeiten mit Ihnen und den Kollegen
Hand in Hand – einfach Made by H.AND

DER PARTYLÖWE EVENTMACHER

allstars veranstaltungstechnik

RALVESHOF CELLE

MARRY JANE weddings & events

HOTEL KOKENHOF ELEGANZ | GENUSS | EVENT