



## Ihre Hochzeit im Ralveshof



### 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

[www.ralveshof.de](http://www.ralveshof.de)

Ihre persönliche Ansprechpartnerin:  
Lana Bartels  
Telefon: 0173 7281450

[info@ralveshof.de](mailto:info@ralveshof.de)

## Hochzeitspauschale: Wedding Day

### Vorspeisen

- ~ Gerösteter Blumenkohl mit grünen Bohnen, gebrannten Mandeln und Parmesandressing
- ~ Vitello tonnato vom Kalbsrücken mit Thunfischsauce und Kapernäpfeln~
- ~ Hausgebeizter Kräuter-Lachs mit blanchiertem Kaiserschoten und Apfel-Meerrettich-Creme
- ~ Kichererbsen-Bällchen mit Römersalatherzen und Tomaten-Olivendressing
- ~ Traditionelle Brotauswahl unserer Hausbäckerei „Krause“ mit Fassbutter und Kräuterdip

### Hauptgänge

- ~ Tranchen vom Roastbeef in flambierter Cognac-Pfefferrahmsauce mit glasierten Karotten und Gratin dauphinois
- ~ Gegrillte Maispoularde „Suprême“ in samtiger Beurre blanc mit saisonalem Gemüse
  - ~ Im Ganzen gegarte Seiten Lachs garniert mit Blattspinat, getrockneten Tomaten und Zitronen-Buttersauce mit frischer Pasta der Manufaktur „Rossini“

### Dessert

- ~ Crème brûlée von der Tahiti Vanille mit gefläämmtem Rohrzucker
- ~ Mousse au Chocolat von der „Valrhona“-Kuvertüre

**Preis: € 125,00 pro Guest inkl. MwSt.**



## Hochzeitspauschale: Feuer & Flamme – das Grillbuffet

Die Küchencrew begrüßt Sie mit einer exquisiten Gewürzbar, verschiedenen Cremes und Dips sowie Gebackenem unserer Hausbäckerei „Krause“

### Vorspeisen

- ~ Zitronen-Orangen-Hähnchen an mit Chili und Ahornsirup marinierten Süßkartoffeln
- ~ Salat von bunten Bohnen mit Schnittlauchcreme
- ~ Shrimps-Cocktail mit Chicorée und Thousand Island Dressing
- ~ American Cole Slaw  
Fein geschnittener Weißkohl, Karottenstreifen und fruchtige Ananasstückchen in cremiger Salatmayonaise
- ~ Romanasalatherzen mit Croûtons, gehobeltem Grana Padano, gerösteten Kernen und Caesardressing

### Hauptgänge vom Grill

- ~ Würzig marinierte Flank Steaks vom Black Angus Beef
- ~ Lackierte BBQ-Pazifikkachsseiten mit karamellisierter Nektarine
- ~ Pikante Bratwurst unserer Hausschlachterei „Fritsch“
- ~ Steakgemüse mit zweierlei Paprika, Zucchini und roter Zwiebel
- ~ Homemade Chili-Peppered Potatoes

### Dessert

- ~ Vanille-Himbeer-Crème mit Marshmallows
- ~ Salat von saisonalen Südfrüchten mit Ahornsirup



**Preis: € 135,00 pro Guest inkl. MwSt.**

## Hochzeitspauschale: La dolce Vita

### Vorspeisen

- ~ Pfeffersteaks vom Junggrind  
gegrillt und fein aufgeschnitten mit roter Zwiebelmarmelade
- ~ Salat von marinierten Shrimps und Pesto-Spaghettini mit Radicchio
  - ~ „Insalata di patate“  
Geröstete Minikartoffeln mit grünen Bohnen, gelben Cocktailltomaten und Mozzarellakugeln
- ~ Luftgetrockneter italienischer Landschinken an erfrischendem Melonensalat
  - ~ Italienische Brotauswahl unserer Hausbäckerei „Krause“ mit Sauerrahmbutter

### Hauptgänge

- ~ Geschmorte Lammkeule in Barolo-Jus mit mediterranem Gemüse
- und gebackenen Meersalzkartoffeln mit jungem Knoblauch und Aromaten
- ~ Gegrillte Maispoularde in Parmesansauce garniert mit geschmorten Cocktailltomaten
- ~ Tortelloni gefüllt mit Blattspinat, Quinoa und Kichererbsen auf fruchtiger Gemüsebolognese

### Dessert

- ~ Tiramisu „classico“



**Preis: € 120,00 pro Guest inkl. MwSt.**

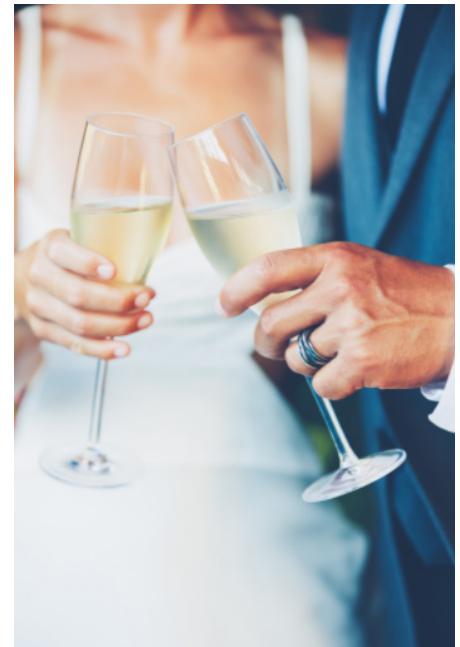
Sie möchten lieber ein serviertes Menü am Platz genießen?  
Gern stellen wir Ihnen ihr individuelles Menü zusammen.  
Egal ob 3 oder 7 Gänge, wir finden das perfekt auf Sie zugeschnittene Menü.

## Unsere Getränkepauschale

**(über einen Zeitraum von 8 Stunden)**

### Aperitif

Prosecco oder Sekt  
Aperol Spritz  
Orangensaft



### Wein

Weißwein korrespondierend zu Ihrer Speisenauswahl  
Rotwein korrespondierend zu Ihrer Speisenauswahl

### Bier

Pils vom Fass  
Herrenhäuser alkoholfrei (Flaschenbier)  
Franziskaner Weizenbier  
Franziskaner alkoholfrei

### Wasser

Magnus Mineralwasser Imperial, feinperlig  
Magnus Mineralwasser Imperial, still

### Softgetränke und Säfte

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite  
Maracuja, Rhabarbernektar  
Apfelsaft, Orangensaft  
(natürlich auch als Schorlen möglich)

### Heißgetränke

Kaffeespezialitäten  
Tee

Nach Ablauf der 8 stündigen Getränkepauschale berechnen wir pro angefangener Stunde 250,00 € für die Verlängerung der Getränkepauschale.

## Die Erweiterungsmöglichkeiten für Ihr persönliches Arrangement

### Erweiterungen rund ums Essen

#### ~ Etwas Kleines zum Aperitif ~

**Fingerfood zum Empfang** Preis ab € 6,00 pro Gast

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

#### ~ Die Suppe vorweg ~

**Niedersächsische Hochzeitssuppe** Preis: € 4,00 pro Gast

mit weißem Spargel, kleinen Mettbällchen & Eierstich am Tisch serviert

#### ~ Für Zwischendurch ~

**Blechkuchen** Preis: € 3,90 pro Gast

Gerne senden wir Ihnen eine Auswahl der möglichen Blechkuchen

**Candybar** Preis: € 5,90 pro Gast

Die bunte Tüte zum Selberzusammenstellen

**Saltybar** Preis: € 5,90 pro Gast

Chips und Nüsse zum Selberzusammenstellen

#### ~ Zu später Stunde ~

**Der Mitternachtssnack** Preis: € 4,50 pro Gast

Sie haben die Wahl zwischen

Currywurstgulasch, einer Suppe vom Buffet oder einer Käseauswahl



**~ Erweiterungen rund um Getränke ~**

**Die Longdrink- & Digestifpauschale** Preis: € 8,00 pro Guest

Bitte wählen Sie drei Longdrinks und 3 Digestifs

**Longdrinks**

Bombay Gin-Tonic  
Jack Daniel´s Whiskey-Cola  
Absolut Wodka-Maracuja  
Cuba Libre  
Hugo  
Lillet Wild Berry  
Moscow Mule  
Osborne Cola

**Digestif**

Averna  
Baileys  
Berliner Luft  
Frangelico  
Grappa  
Jägermeister  
Ouzo  
Sambuca  
Tequila  
Waldmeister  
Williams Christbirne

Ihr Lieblingsdrink nicht dabei?

Bitte sprechen Sie uns an!



**Die Cocktailpauschale**

Preis: € 9,50 pro Guest

Gern besprechen wir mit Ihnen die optimale Auswahl für Sie und Ihre Gäste.

## Die Ausstattung im Ralveshof auf jeder Hochzeit

Wir beraten Sie zur optimalen Bestuhlungsform für Ihre Gästezahl.  
Ob festliche, runde Banketttische mit weißer Tischwäsche oder  
Tafeln mit unseren rustikalen Holztischen.  
Wir stehen Ihnen mit Rat und Tat zur Seite.

Selbstverständlich decken wir die Tafel mit weißen Stoffservietten für Sie ein.  
Weitere Dekorationen sprechen wir gern individuell mit Ihnen ab.

### Erweiterungen rund um die Dekoration

Weiße Stuhlhusse	Preis: 6,50 € pro Husse
Menükarten	auf Anfrage

## Die freie Trauung vor einzigartiger Fachwerkkulisse

Für Ihre freie Trauung stellen wir Ihnen weiße Stühle mit Polstern zur Verfügung  
Preis: € 7,00 € pro Gast

### Die Schlechtwetteralternative

Sollte Ihnen und uns das Wetter einen Strich durch die Rechnung machen,  
lassen wir Sie und Ihre Gäste nicht im Regen stehen.  
Gern stellen wir Ihnen unsere weißen Zelte mit Spitzdach zur Verfügung  
Je 25 Gäste wird ein Zelt benötigt                      Preis: € 200,00 pro Zelt



### Auch der schönste Tag wird leider ein Ende haben

Bustransfer - Wir helfen beim Shuttle-Service für Ihre Gäste, egal ob An- oder Abreise.

## **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