



## Herzlich Willkommen im Ralveshof

Feiern Sie mit Ihren Gästen in einer exklusiven Location mit traditionellem Fachwerkcharme.

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

All unsere Arrangements enthalten Ihr gewählten Buffet oder Menü, eine 8 stündige Getränkepauschale sowie eine Standardausstattung des Ralveshofs mit der passenden Möblierung, Gedecken und auf Wunsch mit 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)

## Pauschale: La Cucina traditionale

### Vorspeisen

- ~ „Insalata Caprese“  
Sonnengereifte Aromatomaten mit Mozzarellakugeln,  
gestoßenem Bergpfeffer und hausgemachtem Pesto
- ~ Gegrilltes Zucchinigemüse und karamellisierte bunte Paprika  
mit geschmolzenen roten Zwiebeln
- ~ Weiße Champignonköpfe, gebraten mit jungem Knoblauch und Lauchzwiebeln
  - ~ Mit Peperonata gefüllte Raviolini  
und zarte Waldpifferlinge in mediterraner Vinaigrette
- ~ Ciabatta „Classico“ aus dem Steinofen unserer Hausbäckerei Krause  
mit Sauerrahmbutter

### Hauptgänge

- ~ Tranchen von der marinierten Putenoberkeule in Pinot Grigio-Sauce  
mit toskanischem Gemüse und gebackenen Meersalzkartoffeln
  - ~ „Mezzelune Spinaci“  
Mit Spinat und Ricotta gefüllte Teigtaschen in fruchtigem Tomatensugo

### Dessert

- ~ Klassische Panna Cotta mit Fruchtsauce

**Preis 110,00 pro Guest inkl. MwSt.**



## Pauschale: 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.**

## Pauschale: Grill and Chill

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

### Vorspeisen

~ Salat von der Wassermelone auf Salatherzen mit gerösteten Nüssen und Mozzarella

~ Gebratener Pulpo mit Orangenpfeffer auf erfrischendem Mango-Tomatensalat

~ Geröstete Mini-Kartoffeln mit geröstetem Zwiebellauch, Creme von Wildblütenhonig und gekörntem Dijon-Senf

~ Mariniert Gemüsesalat mit zweierlei Paprika, Salatgurke und Ziegenkäsecrumbles

### Hauptgänge vom Grill

~ Langzeitgegarter US-Tafelspitz gewürzt mit Paradieskörnern, Kreuzkümmel und Kardamom

~ Butterfly Chicken mariniert mit Chili-Zitronen-Salsa und Papaya

~ Lollipop vom Fischtatar mit Roter Bete und Tandoori

~ Grillgemüse von bunter Paprika und Süßkartoffeln mit Aromaten

~ Papas Arrugadas - Gebackene Kartoffeln mit Salzkruste und Aromaten

~ Geschmolzener Schafskäse mit Feigen

### Dessert

~ Avocadocreme mit Schokolade

~ Zitronen-Joghurt-Creme mit süßem Pesto

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

## Pauschale: 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.**



## Pauschale: Regionale Köstlichkeiten

### Vorspeisen

- ~ Schweinefilet „Kasseler Art“ unserer Hausschlachterei „Fritsch“ mit Senfgurken und würziger Remoulade
- ~ Geräuchertes Welsfilet an geschmarter Rote Beete mit Meerrettichcreme
- ~ Kleine Frikadellen vom Landschwein mit hausgemachtem Gurkensalat
- ~ Cremiger Pellkartoffelsalat mit Schnittlauch in Joghurt-Mayonnaise
- ~ Traditioneller Brotkorb unserer Hausbäckerei „Krause“ mit aufgeschlagener Landbutter

### Hauptgänge - Fleisch aus heimischer Zucht

- ~ Geschmarter Rinderbraten in dunkler Sauce mit glasierten Karotten und Hochzeitskartoffeln
- ~ Tranchen von der Schweinehuft in Champignonrahmsauce mit frischen Kräutern
- ~ Gebratene Gourmet-Gerste das Superfood aus heimischem Anbau mit knackigem Gemüse

### Dessert

- ~ Gerührte Vanille-Quarkcreme mit glasierten Schwarzkirschen und Schokoladenbiskuit



**Preis: 118,00 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 Guest

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

#### ~ Die Suppe vorweg ~

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

mit weißem Spargel, kleinen Mettbällchen & Eierstich am Tisch serviert

#### ~ Für Zwischendurch ~

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

Gerne senden wir Ihnen eine Auswahl der möglichen Blechkuchen

#### ~ Zu später Stunde ~

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

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  
Frangeliko  
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 - bei jeder Feierlichkeit

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

### 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