



Vorschläge für Menüs und Buffets

Diese Vorschläge wurden von unserem Küchenchef sorgfältig für Sie ausgearbeitet und abgestimmt.

Für Ihre Festlichkeiten ab 8 Personen können Sie hieraus wählen. Kleinere Gruppen sind nach Rücksprache möglich.

Sie können gerne die einzelnen Gerichte untereinander austauschen und sich so ein ganz eigenes Menü zusammenstellen.

Allergene sind mit Buchstaben unter den Gerichten/Buffets gekennzeichnet. Die Bedeutung der einzelnen Buchstaben finden Sie auf der letzten Seite.

Es gilt ein Menü für die ganze Gesellschaft.

Das gewünschte Menü und die ungefähre Personenzahl teilen Sie uns bitte 10 Tage vorher mit.

Bitte vereinbaren Sie dafür einen Absprachetermin mit uns.

Unter der Telefonnummer 04184/8010 stehen Ihnen für weitere Fragen zur Verfügung.

Viele Informationen finden Sie auch unter www.hotel-sellhorn.de.

Kontakt per Email: info@hotel-sellhorn.de

Viel Spaß beim Aussuchen!

Herzlichst

Ihre Familie Dierksen

und das Sellhorn-Team

Menü 1

Selleriecremesuppe
gebackener Ziegenkäse

A, C, G, I, J

7.20 €



Gebratene Schweinemedallions
Blattspinat | sautierte Waldpilze
Rosmarinkartoffeln

I, J

19.50 €



Gebackene Apfelbeignets
Topfenparfait

A, C, G

6.80 €



33.50 €

Menü 2

Rosa Scheiben von der Entenbrust
bunter Linsensalat | alter Balsamico

I, J

10.50 €



Gebratenes Lachssteak
Rahmspitzkohl | Kartoffelstampf
Senfkornsauce

A, D, G, I, J

22.60 €



Zimt Panna Cotta
Zwetschgenkompott

G

5.80 €



38.90 €

Menü 3

Cappuccino vom Steinpilz

G, I, J

7.50 €



Rehmedallions
Spitzkohl | Kartoffel-Sellerie-Püree
Wacholderjus

G, I, J

24.50 €



Topfenknödel | Zimtbutter
Zwetschgenkompott

A, C, G

7.10 €



39.10 €

Menü 4

Rindercarpaccio
Kräutersalat | Waldpilzen
Parmesan

G

13.20 €



Gebratene Poulardenbrust
Rahmwirsing | Kartoffelgratin
Rotweinsauce

G, I, J

18.50 €



Crème brûlée | Walnusseis
Sauerkirschkompott

C, G

7.50 €



39.20 €

Menü 5

Getrüffelte Kartoffelcremesuppe

G, I, J

7.80 €



Hausgemachte Gänseravioli

gerösteter Rotkohl

Apfel-Mandelbutter

A, C, I, J

8.20 €



Kalbsmedaillons

Spitzkohl | Kartoffelgratin

Portweinjus

G, I, J

28.90 €



Lauwarmer Schokoladenkuchen

Sauerkirschkompott

Vanilleschmand

A, C, G

8.90 €



53.80 €

Menü 6

Hummermousse

Schmand | Baby Leaf

B, G, I, J

11.20 €



Cappuccino

von der Petersilienwurzel

A, G, I, J

7.40 €



Gebratener Lammrücken

Bohngemüse | Kartoffelgratin

Thymianjus

A, C, G, I, J

28.50 €



Joghurt-Walnutstörtchen

Eierlikörschmand | Walnusseis

A, C, G

8.50 €



55.60 €

Menü 7

Consommé vom Hirsch

Pilze

A, C, I, J

6.80 €



Hausgemachte Ravioli vom Reh

Preiselbeerschaum

A, C, I, J, G

8.50 €



Gebratenes Forellenfilet

Weizenrisotto

geschäumte Weißweinsauce

D, G, I, J

12.80 €



Rinderfilet im Kräutermantel
gestovter Wirsing | Kartoffelgratin

Sauce Béarnaise

G, I, J

33.40 €



Mousse von weißer Schokolade

Apfel-Birnenkompott

C, G

7.50 €



69 €

Menü 8

Gebratene Scampi

Wildkräutersalat

geschmorte Tomaten

B, I, J, G

14.50 €



Hausgemachte Steinpilzravioli

gebratene Pilze

Kräuterschaum

A, C

10.50 €



Variation von der Heidschnucke
(geschmort | im Buchweizencrepe | gebraten)

Schnippelbohnen

gebackene Rosmarin-Kartoffeln

A, C, G, I, J

30.50 €



Heidehonigparfait

Heidelbeerkompott

A, C, G

7.50 €



63 €

Menü 9

Mousse von der Heideforelle
Baby Leaf | Meerrettichschmand

G, I, J, M

13.50 €



Fasanenkraftbrühe
Chesterstange

A, C, G, I, J

8.50 €



Violettes Feigensorbet

C

6.10 €



Rosa gebratene Entenbrust
hausgemachtes-Chutney
Romanesco | Mohnschupfnudeln

Basilikumjus

A, C, G, I, J

22.90 €



Mousse au chocolat
Eierlikörsauce

C, G

7.50 €



58.50 €

Menü 10

Carpaccio
von der geräucherten Gänsebrust
Feldsalat | Ingwer-Zwetschgen

I, J, 2

11.80 €



Schaumsuppe von roten Rübchen
Kürbis-Amarettini-Ravioli

A, C, D, G, I, J

7.40 €



Gebratenes Kabeljaufilet
tomatisiertes Champagnerkraut

A, D, G, I, J

12.50 €



Kalbsfilet im Kräutermantel
Rahmwirsing | Kartoffelgratin
Morchelsauce

G, I, J

32.50 €



Weißes Mohnmousse
Cassis Zwetschgen | Walnusseis

C, G, H

7.50 €



71.70 €

Menü 11

Räucherlachs | Reibekuchen
Sahnemeerrettich

C, G, I, J

12.80 €



Waldpilzcremesuppe

G, I, J

6.80 €



Gebratene Medaillons
von Rind, Pute und Schwein
Gemüseauswahl | Kartoffelgratin
Kräuterrahmsauce

G, I, J

22.80 €



Schokoladenpudding
Vanillesauce

C, G

5.80 €



48.20 €

Menü 12

Kraftbrühe | Einlage

A, C, G, I, J

6.50 €



Geschmorter

Rinder- und Putenbraten
Gemüseauswahl | Kroketten
Heidekartoffeln | Rahmsauce

A, C, G, I, J

19.50 €



Vanilleeis
heiße Himbeeren | Sahne

C, G

7.20 €



33.20 €

Menü 13

Selleriecremesuppe

Croûtons

A, G, I, J

5.90 €



Hirschbraten Baden-Baden
Apfelrotkohl | Romanesco
Spätzle | Kroketten | Waldpilze

A, C, G, I, J

24.50 €



Zitronencreme
Pistaziensahne

C, G, H

6.50 €



36.90 €

Vegetarisches Menü 1

Tomatensuppe
Tomaten-Gemüse-Tatar
A,F

6.10 €



Hausgemachte Steinpilz-Ravioli
Cassis-Trauben | Kartoffelstroh
A,F

11.50 €



Gelbes Curry
von der Heidekartoffel
gebackener Knuspertofu
Weizenrisotto
A,F

15.90 €



Zwetschgenkompott
Birnensorbet
G

7.50 €



41 €

Vegetarisches Menü 2

Gebratene Waldpilze
Kohlrabi-Carpaccio
Kräutersalat | Himbeervinaigrette

11.50 €



Gebratene Pfifferlingsfrikadellen
Weizen-Gemüserisotto
Rotweinschalotten
A,F

16.60 €



Heidelbeersorbet
Beerenkompott
A, C, G

7.50 €



35.60 €

Töps-Heide-Buffer **ab 20 Personen**

Kalte Gerichte

Geräucherte Forellenfilets | Sahnemeerrettich
Geräucherte Makrelenfilets
Graved Lachs | Honig-Senfsauce
Roastbeef | Remouladensauce
Marinierter Tafelspitz süß-sauer | Rübensalat
Medaillons vom Hirsch
Cumberlandsauce | Pfifferlingskruste
Rosa gebratene Entenbrust á l`Orange
Gebakener Ziegenfrischkäse | hausgemachtes Chutney
Kleines Salatbuffet
Brotauswahl | Butter

Warme Gerichte

Hanstedter Kraftbrühe
Eierstich | Fleischklößchen | Gemüse



Geschmorte Heidschnuckenschulter
Buchweizenplätzchen | Spätzle | Bohnengemüse
Gebratene Filets vom Steinköhler
Heidekartoffeln | Apfelsecco-Rahmkraut

Desserts

Dreierlei Mousse au Chocolat
Vanillecreme
Rote Grütze | Vanillesauce
Limonenschmand | heiße Kirschen
heiße Waffeln (zum selber backen)
Zimt-Panna Cotta
Zwetschgenkompott

39.50 € pro Person

A, C, D, G, I, J

Menü- und Buffetvorschläge Dezember bis 14. April 2019
Änderungen vorbehalten!

Mediterranes Buffet **ab 20 Personen**

Kalte Gerichte

Vitello Tonnato
Tomate-Mozzarella | Basilikum | Pesto
Meeresfrüchtesalat | Aioli
Parmaschinken | Melone
Grissini | Salsiccia | eingelegte Oliven
Artischockensalat
Balsamico-Champignons
Eingelegte Zucchini | Paprika
Bruschetta
Kleines Salatbuffet
Brotauswahl | Butter

Warme Gerichte

Lasagne classico oder vegetarisch
Gebratenes Pollackfilet
Geschmorter Kalbstafelspitz | Ofengemüse
Poulardenbrust im Tomaten-Knoblauch-Sud eingelegt
Hausgemachte Rucola-Ravioli
Rosmarinkartoffeln
Safranrisotto

Dessert

Tiramisu
Panna Cotta
Mascarponecreme
Italienische Käseauswahl:
Parmesan
Taleggio
Pecorino
Gorgonzola

40.50 € pro Person

A, B, C, D, G, I, J, M

Schäferbuffet **ab 20 Personen**

Kalte Gerichte

Hausgemachte Sülze | Remouladensauce
Matjesfilet Hausfrauenart
Kleine Frikadellen | Gürkchen | Senf
Katenschinkenplatte
Pfefferbeißer
Kartoffelspecksalat
Krautsalat
Kleines Salatbuffet
Brotauswahl | Butter

Warme Gerichte

Rahmsuppe von roten Rübchen
geraspelter Meerrettich



Gebratene Poulardenbrust
Weizen-Gemüse-Risotto
Heidschnuckenragout | Spätzle
Kräuterkrustenbraten vom Schwein
Rahmsauerkraut | Kartoffelgratin

Dessert

Rote Grütze | Vanillesauce
Kabinettpudding
heiße Zwetschgen
Schokoladenpudding
Haselnuss-Sahne
Vanillecreme

28.80 € pro Person

A, C, D, G, I, J, H

Gundlachbuffet

ab 20 Personen

Kalte Gerichte

Geräucherte Forellenfilets | Honig-Senf-Dip
Variation von Räucherfischen
Gebratene Scampis | Aioli
Rosa Rehrücken | Pfifferlingen | Cumberlandsaucen
Hausgemachter Graved Lachs | Limonenschmand
Rosa Scheiben vom Kalbsrücken | Kräutervinaigrette
Kleines Salatbuffet
Brotauswahl | Butter

Warme Gerichte

Klarer Steinpilzsud
Reh-Sauerkirsch-Ravioli



Gebratenes Lachsfilet
Blattspinat | Kartoffelstampf | Seccoschaum
Lammrücken unter der Kräuter-Senfkruste
Rosmarinkartoffeln
Grünes Bohnengemüse | Thymianjus
Gebackener Kartoffel-Gemüsestrudel
Schnittlauchsaucen

Dessert

Mousse au chocolat
Rote Grütze
Buttermilch-Waldbeerenterrine
Crème brûlée
Käseauswahl von der Käserei Fehling
Trauben

50.90 € pro Person

A, C, D, G, I, J

Jägerbuffet **ab 20 Personen**

Kalte Gerichte

Rosa Entenbrust | Cumberlandsauce
Wildschweinsalami | Olivenpesto
Wildschweinschinken | Senfgurkensalat
Rehrücken | süß-saurer Rübchensalat
Wildkräutersalat
Sellerie-Walnussalat
Geräucherte Forellenfilets
Sahnemeerrettich
Kleines Salatbuffet
Brotauswahl | Butter

Warme Gerichte

Consommé vom Hirsch
Waldzwerge-Ravioli



Hirschbraten | Preiselbeeren
Geschmortes vom Wildschwein | Waldpilze
Rehragout
Kroketten | Spätzle
Buchweizenplätzchen
Kartoffelgratin
Pfeffersauce
Spitzkohl
Rahmblumenkohl

Dessert

Mousse au chocolat
Gebrannte Vanillecreme
Panna Cotta | Preiselbeeren
Käseauswahl von der Käserei Fehling
Trauben | hausgemachte Chutneys

51 € pro Person

A, C, D, G, I, J

Fingerfood

Preis pro Stück
(mindestens 5 pro Stück)

Frischkäse-Trüffel mit Kräutern	A,G	1.80 €
Frischkäse-Trüffel mit Pistazie	A,G,H	1.80 €
Mini-Wrap Räucherlachs Gurke	A,D,I,J	1.80 €
Mini-Wrap Schinken Pesto Rauke	A,I,J	1.80 €
Mini-Wrap Chorizo Gemüse	A,I,J	1.80 €
Mini-Wrap Ziegenkäse Aprikose		1.80 €
Mini Bagel Räucherlachs	A,C,D,I,J	1.80 €
Mini Bagel Ziegenkäse Pesto	A,C,G,I,J	1.80 €
Mini Bagel Emmentaler Kochschinken	A,C,G,I,J	1.80 €
Mini Bagel Hähnchen Curry	A,C,I,J	1.80 €
Mini Burger Beef	A,C,I,J	2 €
Mini Burger Beef Cheddar	A,C,I,J,G	2 €
Mini Burger Chicken Kebap	A,C,I,J	2 €

Leckere Kleinigkeiten und Häppchen

Preise pro Häppchen und Stück
(mindestens 5 pro Stück)

Cocktail-Tomate Basilikumquark	G	1.80 €
Garnelenschwanz Knoblauchsauce	B,G	3.50 €
Käsespieß Früchte Oliven	G	2.60 €
Gervais pikant Schwarzbrot	A,C,G	1.50 €
Ei-Gurke-Tomate Forellenkaviar	C,D	2.20 €
Camembert angemacht Pumpernickel	A,G	2.20 €
Brezel	A,C	2.50 €
Mett Zwiebeln	A,C	1.80 €
Kasseler Meerrettich	A,C	1.80 €
Schinken fein gewürfelt Bauernbrot	A,C	1.90 €
Tatar Graubrot	A,C	2.70 €
Roastbeefröllchen garniert	A,C	2.70 €
Barbarie Entenbrust	A,C	3 €
Forelle geräuchert	A,C,D	2.50 €
Lachstatar Graubrot	A,C,D	2.70 €
Matjestatar Graubrot	A,C,D	2.70 €
Lachs geräuchert Sahnemeerrettich	A,C,D,G	2.70 €
Geeister Apfel-Punsch – Kutsche	Liter	21.50 €

Allergene:

- A)** Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und deren Hybritstämme)
- B)** Krebstiere (Krebs, Shrimps, Langusten, Garnelen, Scampi, Hummer)
- C)** Eier
- D)** Fisch (Alle Fischarten und Kaviar)
- E)** Erdnüsse
- F)** Sojabohnen
- G)** Milch (Kuhmilch, Milchzucker, Joghurt, Käse)
- H)** Schalenfrüchte (Mandeln, Pistazien, Hasel-, Cashew-, Pekan-, Para-, Macadamia-, Queensland- und Walnüsse)
- I)** Sellerie (Knollen-, Bleich- und Staudensellerie)
- J)** Senf
- K)** Sesamsamen
- L)** Lupinen
- M)** Weichtiere (Schnecken, Oktopus, Tintenfisch, Abalone, Calamares, Muscheln, Austern)
- N)** Schwefeldioxid und Sulfite (in Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10 mg/l)

Zusatzstoffe:

- 1)** Farbstoffe
- 2)** Konservierungsstoffe oder konserviert (Nitrat, Nitritpökelsalz)
- 3)** Antioxidationsmittel
- 4)** Geschmacksverstärker
- 5)** Geschwefelt
- 6)** Geschwärzt
- 7)** Gewachst
- 8)** Phosphat E 338 bis E 341, E 450 bis E 452
- 9)** Milcheiweiß
- 10)** Süßungsmittel
- 11)** Coffeinhaltig