

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 Ausschuchen!

Herzlichst

Ihre Familie Dierksen

und das Sellhorn-Team

Menü 1

Getrüffelte Rosenkohlcremesuppe
Heidschnucken-Ravioli

A,C,G

7.20 €



Gebratene Schweinemedallions
Blattspinat | sautierte Waldpilze
Rosmarinkartoffeln

A

19.50 €



Gebackene Apfelbeignets
Topfenparfait

A,C,G

6.10 €



32.80 €

Menü 2

Marinierter Kalbstafelspitz
Kürbissalat süß-sauer

8.90 €



Gebratene Forellenfilets
buntes Belegemüse
Kartoffelstampf
Meerrettichsauce

A,D,G

21.50 €



Mousse au chocolat
Waldbeerengrütze

C,G

7.50 €



37.90 €

Menü 3

Cappuccino vom Steinpilz

G

7.50 €



Rehmedallions
Rahmrosenkohl
Kartoffel-Sellerie-Püree
Wacholderjus

A,G,I

24.80 €



Topfenknödel | Zimtbutter
Zwetschgenkompott

A,C,G

7.10 €



39.40 €

Menü 4

Rindercarpaccio
Rucola | Deichkäse von Fehling
Apfel-Meerrettichcreme

G,I,J

13.20 €



Poulardenbrust
Kürbisrahmgemüse
Schupfnudeln | Balsamicojus

C,G,I

18.50 €



Buchweizentorte im Glas
Vanilleeis

C

7.20 €



38.90 €

Menü 5

Schaumsüppchen
von der weißen Bete

G

6.10 €



Hausgemachte Kürbis-Ravioli
Champagnerkraut
Pfeffertrauben

A,C

9.90 €



Gelbes Curry
von der Heidekartoffel
gebackener Schafskäse

Weizenrisotto

A,C,G

16.70 €



Lauwarmer Schokoladenkuchen
Zwetschgenkompott
Vanilleschmand

A,C,G

8.90 €



41.60 €

Menü 6

Ziegenfrischkäse
im Brickteig gebacken
Rote Bete-Carpaccio
Feldsalat | Brombeervinaigrette

A, G, I, J

10.20 €



Gebratene Kürbisfrikadellen
Weizen-Gemüse-Risotto
Kräuterschaum

A,G

16.50 €



Weißes Parfait von Kaffee
Waldbeerengrütze
Marzipanespuma

C,G

8.20 €



34.90 €

Menü 7

Kürbis-Ingwer-Cremesuppe
geröstete Kerne

G,H

6.10 €



Hausgemachte Steinpilz-Ravioli
im Pilzsud | Deichkäse von Fehling

A,C,G,I,J

10.20 €



Gebratenes Forellenfilet
Bete-Bouillon-Gemüse
Meerrettichschaum

A,D,G

12 €



Rinderfilet
unter der Kräuterkruste
buntes Karottengemüse
Romanesco | Kartoffelgratin

C,G

32.50 €



Mousse von weißer Schokolade
Zwetschgenkompott

C,G

7.20 €



68 €

Menü 8

Gebratene Scampi
Rucolasalat | Pinienkerne
Deichkäse von Fehling

B,H,G,I,J

13.20 €



Risotto mit Wildkräutern
gebackener Ziegenkäse

A,C,G

9.90 €



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

Schnippelbohnen
gebackene Rosmarin-Kartoffeln

A,C,I,G

30.50 €



Heidehonigparfait
Bickbeerschmand-Tarte

A,C,G

7.50 €



61.10 €

Menü 9

*Gebratene Jakobsmuscheln
Kräutersalat | Kürbis süß-sauer*

A

15.80 €



Zwetschgensorbet

6.10 €



*Rosa gebratene Entenbrust
Aprikosen-Chutney | Romanesco*

Mohnschupfnudeln

Basilikumjus

A,C,I,J

22.90 €



Dreierlei Mousse au Chocolat

Baileyscreme

C,G

7.50 €



43.70 €

Menü 10

Hausgeräucherte Entenbrust

Rotkohlsalat | Orangen

Nüsse | Rosmarin-Honig

H

12.80 €



Schaumsuppe von roten Rübchen

Lachs-Meerrettich-Ravioli

A,C,D,G

6.80 €



Gebratenes Kabeljaufilet

Champagnerkraut

Kürbismarmelade

Seccoschaum

A,D,G

12.50 €



Kalbsfilet im Kräutermantel

Rahmwirsing | Schupfnudeln

Morchelsauce

A,C,G,I

32.50 €



Vanillequarknockern

Zwetschgenkompott

C,G

7.10 €



71.70 €

Menü 11

Hausgebeizter Gin Lachs
Reibekuchen | Sahnemeerrettich
A,C,D,G,I,J

11.80 €



Waldpilzcremesuppe
G

6.80 €



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

A,C,G,I

22.80 €



Schokoladenpudding
Vanillesauce

A,C,F,G,H

5.80 €



47.20 €

Menü 12

Kraftbrühe | Einlage

A,C,I

6.20 €



Geschmorter

Rinder- und Putenbraten
Gemüseauswahl | Kroketten
Heidekartoffeln | Rahmsauce
A,C,G,I

19.50 €



Vanilleeis
heiße Himbeeren | Sahne
C,G

7.20 €



32.90 €

Menü 13

Selleriecremesuppe
Croûtons

A,I,G

5.90 €



Hirschbraten Baden-Baden
Apfelrotkohl | Romanesco
Spätzle | Kroketten

Waldpilze

A,C,I,G

24.50 €



Zitronencreme
Pistaziensahne

C,G,H

6.50 €



36.90 €

Veganes Menü 1

Tomatensuppe
Basilikum-Ravioli
A,F

6.10 €



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

11.50 €



Gelbes Curry
von der Heidekartoffel
gebackener Knuspertofu
Weizenrisotto
A,F

15.90 €



Tiramisu
Zwetschgenkompott
A,C,G

7.50 €



41 €

Veganes Menü 2

Gebratene Waldpilze
Kohlrabi-Carpaccio
Kräutersalat | Himbeervinaigrette

10.50 €



Gebratene Pfifferlingsfrikadellen
Weizen-Gemüserisotto
Rotweinschalotten
A,F

16.60 €



Kandierte Beerenfrüchte
Heidehonigsorbet

7.50 €



34.60 €

Töps-Heide-Buffer


ab 20 Personen

Kalte Gerichte

Geräucherte Forellenfilets | Sahnemeerrettich
Geräucherte Makrelenfilets | Rote Bete-Dip
Graved Lachs
Roastbeef | Remouladensauce
Marinierter Tafelspitz süß-sauer | Rübensalat
Medaillons vom Hirsch | Cumberland sauce
Pffiferlingskruste
Rosa gebratene Entenbrust á l'orange
Gebakener Ziegenfrischkäse | hausgemachtes Chutney
Kleines Salatbuffet
Brotauswahl | Butter

Warme Gerichte

Hanstedter Kraftbrühe
Eierstich | Fleischklößchen | Gemüse



Braten von der Pute
Waldzwerge | Kartoffelgratin
Geschmorte Heidschnuckenschulter
Waldzwerge | Bohnengemüse | Spätzle
Gebratene Filets vom Steinköhler und Saibling
Heidekartoffeln | Steckrübengemüse in Rahm

Desserts

Mousse au chocolat
Vanillecreme
Rote Grütze | Vanillesauce
Limonenschmand | heiße Kirschen
heiße Waffeln (zum selber backen)
Panna Cotta | Zimtpflaumenkompott

39.50 € pro Person

A,C,D,G,I,J

Mediterranes Buffet

ab 20 Personen

Kalte Gerichte

Vitello Tonnato
Tomate-Mozzarella \ Basilikum
Meeresfrüchtesalat \ Aioli
Gebackene Aubergine Milanese \ Tomatensugo
Parmaschinken \ Melone
Grissini \ Salsiccia \ eingelegte Oliven
Artischokensalat
Balsamico-Champignons
Eingelegte Zucchini \ Paprika
Kleines Salatbuffet
Brotauswahl \ Butter

Warme Gerichte

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

Dessert

Tiramisu
Panna Cotta \ Himbeersauce
Mascarponecreme \ Früchte
Italienische Käseauswahl:
Parmesan
Taleggio
Pecorino
Gorgonzola

40.50 € pro Person

A,C,D,G,H,I

Schäferbuffet **ab 20 Personen**

Kalte Gerichte

Hausgemachte Sülze | Remouladensauce
Matjesfilet Hausfrauenart
Kleine Frikadellen | Gürkchen | Senf
Katenschinkenplatte
Pfefferbeißer
Kartoffelspecksalat
Rindfleisch-Rote-Bete-Salat
Krautsalat
Kleines Salatbuffet
Brotauswahl | Butter

Warme Gerichte

Kürbiscremesuppe
geröstete Kerne



Gebratene Poulardenbrust
Heidschnuckenragout
Kräuterkrustenbraten vom Schwein
gebratener Weißkohl | Kartoffelgratin | Spätzle

Dessert

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

28.80 € pro Person

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

Gundlachbuffet

ab 20 Personen

Kalte Gerichte

Geräucherte Forellenfilets | Sahnemeerrettich
Variation von Räucherfischen | Rote Bete-Dip
Gebratene Scampis | Bärlauchdip | Rucolasalat
Rosa Rehrücken | Pfifferlingen
Hausgebeizter Lachs | Safranschmand
Rosa Scheiben vom Kalbsrücken | Kräutervinaigrette
Kleines Salatbuffet
Brotauswahl | Butter

Warme Gerichte

Klarer Waldpilzsud
hausgemachte Steinpilz-Ravioli



Gebratenes Lachsfilet
Blattspinat | Kartoffelstampf | Seccoschaum
Lammrücken unter der Kräuterkuste
Kartoffelgratin
Grünes Bohnengemüse
Gebackener Kartoffel-Gemüsestrudel
Schnittlauchsauce

Dessert

Mousse au chocolat
Zwetschgen-Kürbiskompott
Waffeln zum selber backen
Buchweizentorte im Glas
Crème brûlée
Crème von der Zitronenmelisse
Käseauswahl von der Käserei Fehling
Trauben | hausgemachtes Chutney

50.90 € pro Person

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

Jägerbuffet **ab 20 Personen**

Kalte Gerichte

Rosa Entenbrust
Cumberlandsauce
Rehrücken | Kürbissalat
Wildschweinsalami | Olivenpesto
Wildschweinschinken
Sülze von Waldpilzen | Schnittlauchschmand
Geräucherte Forellenfilets
Sahnemeerrettich
Sellerie-Walnussalat
Kleines Salatbuffet
Brotauswahl | Butter

Warme Gerichte

Consommé vom Hirsch
hausgemachte Buchweizen-Steinpilz-Ravioli



Hirschbraten | Preiselbeeren
Geschmortes vom Wildschwein
Gebratene Medaillons vom Reh
Spätzle | Kroketten
Buchweizenplätzchen | Kartoffelgratin
Preiselbeersauce
Spitzkohl | Brokkoli | Mandelbutter

Dessert

Haselnusscreme
Rote Grütze | Vanillesauce
Vanillequarknockerln
Pflaumenkompott
Panna Cotta | Zwetschgensauce
Käseauswahl | Trauben

51 € pro Person

A,C,D,G,H,I

Fingerfood

Preis pro Stück
(mindestens 5 pro Stück)

Guacamole I Scampi	B	3.50 €
Honig-Senfmouse I Graved Lachs	D,G,J	2.80 €
Mousse von Meerrettich I Räucherlachs	D,G	2.80 €
Glasierte Honig- Entenbrust I hausgemachtes Chutney	J	3.50 €
Gemüstick I Pesto I Guacamole I Kräuterquark	A,G,F,I,J	1.80 €
Bruschetta I Tomate-Basilikum		1.50 €
Pizzeta I Walnuß-Birne I Rosmarin	A,H	1.90 €
Pizzeta I Ziegenkäse I Lavendelhonig	A	2.10 €
Pizzetta I Blattspinat I Blauschimmelkäse	A	2 €
Gebackener Ziegenkäse I hausgemachtes Chutney	C,G,J	2.50 €
Rehrücken aus den Wacholderaromen I hausgemachtes Chutney	J	3.90 €
Kleine Pellkartoffelspieß I Kräuterschmand-Dip	G	1.80 €
Antipasti im Glas (Paprika, Tomate, Champignons, pikante Salami)	J	2.50 €

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 €
Camembert angemacht Pumpernickel	A,G	2 €
Brezel	A,C	2.50 €
Mett Zwiebeln	A,C	1.60 €
Kasseler Meerrettich	A,C	1.60 €
Schinken fein gewürfelt Bauernbrot	A,C	1.70 €
Tatar Graubrot	A,C	2.50 €
Roastbeefröllchen garniert	A,C	2.50 €
Barbarie Entenbrust	A,C	2.70 €
Forelle geräuchert	A,C,D	2.20 €
Lachstatar Graubrot	A,C,D	2.40 €
Matjestatar Graubrot	A,C,D	2.40 €
Lachs geräuchert Sahnemeerrettich	A,C,D,G	2.50 €
Büsumer Krabben Pumpernickel	A,B,C	3.70 €
Aal geräuchert Kräuterrührei	A,C,D	3.80 €
Geeister Apfel-Punsch – Kutsche	Liter	19.50 €

Allergene:

- A)** *Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und deren Hybristämme)*
- 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*