

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 wir 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 Familien Dierksen und Landschof

und das Sellhorn-Team

Menü 1

Petersilienwurzelpüree
G, I, J

7.50 €



Gebratene Medaillons
vom Landuro Schwein
buntes Karottengemüse
Rosmarinkartoffeln

A, I, J

26.50 €



Waldbeergrütze
Vanilleschmand

G

7.80 €



41.80 €

Menü 2

Marinierter Kalbstafelspitz süß-sauer
Pfefferlingssalat

I, J, 2

13.50 €



Gebratenes Lachsfilet
Kartoffelstampf I Romanesco
Schnittlauchschaum

D, G, I, J

28.50 €



Joghurtparfait
Vanille-Erdbeerkompott

C, G

8,20 €



50.20€

Menü 3

Steinpilzcremesuppe

G, I, J

8.50 €



Gebratene Rehmedaillons
Selleriepüree
gestovter Wirsing I Preiselbeeren

A, G, I, J

30.50 €



Erdbeeren
Susirahm

G

8.20 €



47.20 €

Menü 4

Rindercarpaccio
Rucola I Trüffel I Parmesan

G, C, I, J

16.50 €



Poulardenbrust
auf Rahmpfefflingen
Schupfnudeln I Kräuterjus

C, G, I, A, J

25.50 €



Sorbet-Variation
Brombeere I Himbeere I Pflaume

9.50 €



51.50 €

Menü- und Buffetvorschläge Juli bis August 2023

Aufgrund der dynamischen Preisentwicklungen behalten wir uns vor die Preise bis 4 Wochen vor der Veranstaltung anzupassen.

Änderungen vorbehalten

Menü 5

Karamellierter Ziegenfrischkäse
junger Spinatsalat

G, I, J

14.50 €



Spargelcremesuppe

G, I, J

8.50 €



Rinderfilet in Scheiben
Bohngemüse | Kartoffelgratin
Rosmarinsauce

A, G, I, J

36.50 €



Weißes Mousse au chocolat
Waldbeeren

C, G

8.50 €



68 €

Menü 6

Gebratene Scampi
Rucolasalat | Pinienkerne
Deichkäse von Fehling

B, G, I, J

14.50 €



Geschmortes
Spanferkelbäckchen
Selleriepüree

A, G, I, J

15.80 €



Rosa Heidschnuckenrücken
im Kräutermantel
Schnippelbohnen
gebackene Rosmarin-Kartoffeln

A, I, G, J

34.50 €



Heidehonigparfait
Bickbeerschmand-Tarte

A, C, G

8.50 €



73.30 €

Menü 7

Gebratene Jakobsmuscheln
Wildkräutersalat | Seccoschaum

A, G, I, J

16.80 €



Himbeersorbet
Minze

6.10 €



Rosa gebratenes Roastbeef
sautierte Pfifferlinge | Brokkoli
Schupfnudeln | Sauce Béarnaise

A, C, G, I, J

30.50 €



Erdbeeren
Sauerrahmeis | Hippe

A, C, G

8.50 €



61.90 €

Menü 8

Carpaccio vom Kohlrabi
gebackener Ziegenkäse
Pfifferlingssalat

A, G, I, J

12.80 €



Lauchzwiebelcremesuppe

G, I, J

7.20 €



Geschmorte Heidschnuckenkeule
Bohngemüse
Buchweizenkroketten
Wacholder-Thymiansauce

A, C, I, G, J

30.80 €



Panna Cotta
Himbeermark

C, G

7.20 €



58 €

Menü 9

Consommé von der Heidschnucke

A, I, J

8.50 €



Gedämpfte Forelle
junger Blattspinat
Senfkornsauce

D, G, I, J

13.50 €



Kirschsorbet
Apérol

6.10 €



Rosa gebratener Rehrücken
Spitzkohl | Kartoffelgratin
Waldpilze | Weißweinbirne
Preiselbeeren

A, G, I, J

39.50 €



Crème brûlée
Blaubeerrahmeis
Blaubeerenkompott

C, G

8.50 €



76.10 €

Menü 10

Räucherlachs | Reibekuchen
Sahnemeerrettich

A, C, D

14.50 €



Waldpilzcremesuppe

G, I, J

7.80 €



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

A, C, G, I, J

26.80 €



Schokoladenpudding
Vanillesauce

C, G

8.20 €



57.30 €

Menü- und Buffetvorschläge Juli bis August 2023

Aufgrund der dynamischen Preisentwicklungen behalten wir uns vor die Preise bis 4 Wochen vor der Veranstaltung anzupassen.

Änderungen vorbehalten

Menü 11

Kraftbrühe | Einlage

A, C, I, J

8.50 €



Geschmorter

Rinder- und Putenbraten

Gemüseauswahl

Heidekartoffeln | Rahmsauce

A, C, G, I, J

23.50 €



Vanilleeis

heiße Himbeeren | Sahne

C, G

8.20 €



40.20 €

Menü 12

Selleriecremesuppe

Croûtons

A, I, G

7.50 €



Hirschbraten Baden-Baden

| Bohnengemüse

gefüllte Birne | Krokette

Preiselbeeren

A, C, I, G, J

28.50 €



Zitronencreme | Krokantsahne

C, G, H

7.80 €



43.80 €

Vegetarisches Menü

Tomatensuppe

A, C, I, J

7.20 €



Hausgemachte

Steinpilz-Ravioli

A, F

13.50 €



Gebackene Falafelbällchen

Minzjoghurt

Granatapfelkerne

A, F, I, J

16.90 €



Erdbeeren

Waldmeistersorbet

8.20 €



45.80 €

Menü- und Buffetvorschläge Juli bis August 2023

Änderungen vorbehalten

Aufgrund der dynamischen Preisentwicklungen behalten wir uns vor die Preise bis 4 Wochen vor der Veranstaltung anzupassen.

Töps-Heide-Buffer

ab 20 Personen

Kalte Gerichte

Geräucherte Forellenfilets | Sahnemeerrettich
Graved Lachs | Honigsensauce
Roastbeef | Remouladensauce
Marinierter Tafelspitz süß-sauer | Gartenkräutersalat
Rosa gebratene Entenbrust á l'Orange
Gebakener Ziegenkäse | hausgemachtes Chutney
Kleines Salatbuffet
Brotauswahl | Butter

Warme Gerichte

Hanstedter Kraftbrühe
Eierstich | Fleischklößchen | Gemüse



Braten von der Pute | Waldpilze
Geschmortes Heidschnuckenragout
Spätzle | Bohnengemüse
Gebratenes Zanderfilet
Heidekartoffeln | Vierländer Karottengemüse

Desserts

Mousse au Chocolat
Vanillecreme mit Himbeersauce
heiße Waffeln (zum selber backen) | heiße Kirschen

48.50 € pro Person

zusätzlich Käseauswahl von der Käserei Fehling
Trauben | hausgemachte Chutneys

4 € pro Person

A,C,D,G,I,J

Menü- und Buffetvorschläge Juli bis August 2022

Änderungen vorbehalten

Aufgrund der dynamischen Preisentwicklungen behalten wir uns vor
die Preise bis 4 Wochen vor der Veranstaltung anzupassen.

Mediterranes Buffet

ab 20 Personen

Kalte Gerichte

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

Warme Gerichte

Gebratenes Pollackfilet | geschmortes Gemüse
Lasagne classico | Schnittlauchsauce
Osso buco | Safranpolenta
Poulardenbrust im Tomaten-Knoblauch-Sud eingelegt
Hausgemachte Rucola-Ravioli | Rosmarinkartoffeln
Blattspinat

Dessert

Tiramisu
Panna Cotta | Himbeersauce

48.50 € pro Person

zusätzlich Italienische Käseauswahl:
Parmesan | Pecorino | Gorgonzola
Trauben | Oliven

4 € pro Person

A,C,D,G,H,I

Menü- und Buffetvorschläge Juli bis August 2022

Änderungen vorbehalten

Aufgrund der dynamischen Preisentwicklungen behalten wir uns vor die Preise bis 4 Wochen vor der Veranstaltung anzupassen.

Schäferbuffet **ab 20 Personen**

Kalte Gerichte

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

Warme Gerichte

Kartoffel-Lauchcremesuppe
Croûtons



Gebratene Poulardenbrust
Heidschnuckenragout | Spätzle
Kräuterkrustenbraten vom Schwein
Wurzelgemüse | Schupfnudeln | Kartoffelgratin

Dessert

Rote Grütze | Vanillesauce
Schokoladenpudding
Haselnuss-Sahne

39.50 € pro Person

zusätzlich Käseauswahl von der Käserei Fehling
Trauben | hausgemachte Chutneys

4 € pro Person

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

Menü- und Buffetvorschläge Juli bis August 2022

Änderungen vorbehalten

Aufgrund der dynamischen Preisentwicklungen behalten wir uns vor
die Preise bis 4 Wochen vor der Veranstaltung anzupassen.

Gundlachbuffet ab 20 Personen

Kalte Gerichte

Geräucherte Forellenfilets | Sahnemeerrettich
Gebratene Scampi | Bärlauchdip | Rucolasalat
Rosa Rehkeule mit Pfifferlingen | Cumberlandsauce
Hausgebeizter Lachs
Rosa Scheiben vom Kalbsrücken | Kräutervinaigrette
Kleines Salatbuffet
Brotauswahl | Butter

Warme Gerichte

Klarer Steinpilzsud
Steinpilz-Ravioli



Gebratenes Zanderfilet
Blattspinat | Kartoffelstampf | Seccoschaum
Geschmorte Kalbsbäckchen
grünes Bohnengemüse | Kartoffelgratin | Thymiansauce
Gebackener Kartoffel-Gemüsestrudel
Schnittlauchsauce

Dessert

Mousse au Chocolat
Crème brûlée

60.50 € pro Person

zusätzlich Käseauswahl von der Käserei Fehling
Trauben | hausgemachte Chutneys

4 € pro Person

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

Menü- und Buffetvorschläge Juli bis August 2022

Änderungen vorbehalten

Aufgrund der dynamischen Preisentwicklungen behalten wir uns vor
die Preise bis 4 Wochen vor der Veranstaltung anzupassen.

Fingerfood

Preis pro Stück
(mindestens 5 pro Stück)

Frischkäse-Trüffel mit Kräutern	A, G, I, J	2.15 €
Hirtensalat im Glas	I, J	2.40 €
Rindfleisch I Rote Beete I im Glas	A, I, J	2.80 €
Flammkuchen á 12 Stück	Speck I Zwiebel I Lauch A, G, I, J	28.80 €
Vitello tonnato vom Reh Kapernäpfel	I, J	3.50 €
Bruschetta	A, I, J	2.50 €

Leckere Kleinigkeiten und Häppchen

Preise pro Häppchen und Stück (mindestens 5 pro Stück)

Cocktail-Tomate Basilikumquark	G	2.10 €
Garnelenschwanz Knoblauchsauce	B,G	4.20 €
Käsespieß Früchte Oliven	G	3.10 €
Gervais pikant Schwarzbrot	A,C,G	1.80 €
Ei-Gurke-Tomate Forellenkaviar	C,D	2.60 €
Camembert angemacht Pumpernickel	A,G	2.60 €
Brezel	A,C	3 €
Mett Zwiebeln	A,C	2.10 €
Kasseler Meerrettich	A,C	2.10 €
Schinken fein gewürfelt Bauernbrot	A,C	2.30 €
Tatar Graubrot	A,C	3.20 €
Roastbeefröllchen garniert	A,C	3.20 €
Barbarie Entenbrust	A,C	3.60 €
Forelle geräuchert	A,C,D	3 €
Lachstatar Graubrot	A,C,D	3.20 €
Matjestatar Graubrot	A,C,D	3.20 €
Lachs geräuchert Sahnemeerrettich	A,C,D,G	3.20 €
Geeister Apfel-Punsch – Kutsche	Liter	25.80 €

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

Menü- und Buffetvorschläge Juli bis August 2022

Änderungen vorbehalten

Aufgrund der dynamischen Preisentwicklungen behalten wir uns vor die Preise bis 4 Wochen vor der Veranstaltung anzupassen.