

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

Vierländer Karottencremesuppe

Ziegenkäseravioli

A,G,C,I,J

7.20 €



Gebratene

Landuro-Schweinemedallions

Heidespargel | Kartoffeln

Sauce Hollandaise

A,C,G,I,J

24.70 €



Mousse au chocolat

Waldbeerengrütze

C,G

7.80 €



39.70 €

Menü 3

Spargelcremesuppe

G,I,J

6.20 €



Rehmedallions

Rahmspitzkohl | Schupfnudeln

Preiselbeersauce

A,C,G,I,J

26.50 €



Erdbeeren

Susirahm

G

7.20 €



39.90 €

Menü 2

Marinierter Kalbstafelspitz

bunter Spargelsalat

I,J

11.00 €



Gebratenes Lachssteak

Rübchengemüse | Kartoffelstampf

Meerrettichschaum

A,G,I,J

22.60 €



Grieß-Flammeri

Erdbeergrütze

C,G

7.50 €



€ 41.10 €

Menü 4

Rindercarpaccio

Baby Leaf | Deichkäse | Limone

G

13.20 €



Poulardenbrust

Kräuterrisotto | Frühlingsgemüse

Balsamicojus

G,I,J

18.50 €



Cheesecake mit Mirabelle gefüllt

Rhabarberkompott | Joghurteis

C,G

7.20 €



38.90 €

Menü 5

Cremesuppe von Mairübchen
Wildlachs-Ravioli
A,C,G,I,J

7.20 €



Weizenrisotto
sautierter Spargel
Seccoschaum
A,G,I,J

11.50 €



Gebratene Kalbsmedaillons
Spitzkohl I Kartoffelgratin
Rotweinjus
A,C,G,I,J

28.90 €



Erdbeer-Lasagne
Sauerrahmeis I Erdbeeren
A,C,G

8.20 €



55.80 €

Menü 6

Karamellierter Ziegenkäse
Portulak I Blumenkohl
Haselnüsse I Kopfsalatpesto
A,C,G,I,J

11.20 €



Petersilienwurzelcremesuppe
Ravioli von grünem Spargel
G,I,J

6.80 €



Gebratener Lammrücken
unter der Rosmarin-Senfkruste
Bohngemüse I Kartoffelgratin
Cassissauce
A,C,G,I,J

28.50 €



Himbeer-Baiser-Butter-Tarte
Vanilleeis I Waldmeisterschmand
C,G

7.50 €



54 €

Menü 7

Sauerampfercremesuppe

G,I,J

6.50 €



Ravioli vom Spargel
grüner Spargelsalat

A,I,J

11.20 €



Gebratenes Saiblingsfilet
Safranrisotto | Hummerschaum

A,B,G,I,J

13.50 €



Rinderfilet unter der Kräuterkruste
Bohnengemüse | Kartoffelgratin
Sauce Béarnaise

C,G,H,I,J

33.50 €



Rote Grütze
Vanilleeis

C,G

6.50 €



71.20 €

Menü 8

Gebratene Scampi
Rucolasalat | Parmesan
Pinienkerne

G,H,I,J

14.50 €



Bärlauchrisotto
gebackener Ziegenkäse

A,C,G,I,J

10.50 €



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

Schnippelbohnen
Rosmarin-Kartoffeln

A,C,G,I,J

30.50 €



Heidehonigparfait
Rhabarberkompott
Vanillesauce

C,G

7.50 €



63 €

Menü 9

Spanferkelsülze
bunter Linsensalat
Bärlauchschmand

A,I,J

12.50 €



Bärlauchcremesuppe

G,I,J

7.20 €



Himbeersorbet

5.80 €



Geschmorte Hirschroulade
Rahmspitzkohl | Champignons
Schupfnudeln | Preiselbeeren

A,C,I,J

22.80 €



Joghurt-Refil
Minze | Schokolade
Erdbeer-Wodka-Topping

Waldmeistereis

A,C,G

8.20 €



56.50 €

Menü 10

Schaumsuppe von roten Rübchen
Räucherlachs-Tatar

A,C,D,G,I,J

7.40 €



Gebratenes Kabeljaufilet
Weizenrisotto
geschmolzene Tomaten

A,D,G

14.50 €



Kalbsfilet im Kräutermantel
Rahmwirsing | Schupfnudeln
Morchelsauce

A,C,G,I,J

32.50 €



Vanillequarkknockerln
Erdbeerkompott

C,G

7.10 €



61.50 €

Menü 11

Weißer Tomatenschaumsuppe
geräuchertes Bachforellen-Tatar

D,G,I,J

7.50 €



Scheiben
vom rosa gebratenem Roastbeef
weißer Stangenspargel
Heidekartoffeln
Bärlauch-Zabaione

C,G,I,J

29.50 €



Panna Cotta
Himbeermark

C,G

6.20 €



43.20 €

Menü 12

Sauerampfercremesuppe
Roulade von Geflügel
frische Gartenkräuter

A,C,G,I,J

7.20 €



Gebratenes Forellenfilet
Gurkengemüse
im Hummersud

A,B,I,J

12.50 €



Violettes Feigensorbet

5.80 €



Zander auf der Haut gebraten
Kartoffelstampf | Rübchengemüse
Meerrettichschaum

A,D,G

19.50 €



Crème brûlée
Sauerrahmeis
Rhabarberkompott

C,G

7.50 €



52.50 €

Menü 13

Räucherlachs
Reibekuchen | Sahnemeerrettich

A,C,D,G,I,J

11.80 €



Brunnenkressecremesuppe

G,I,J

6.80 €



Gebratene Medaillons
von Rind, Pute und Schwein
Gemüseauswahl | Kartoffelgratin

Kräuterrahmsauce

A,C,G,I,J

22.80 €



Schokoladenpudding

Vanillesauce

A,C,F,G,H

5.50 €



46.90 €

Menü 14

Kraftbrühe | Einlage

A,C,I,J,G

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 15

Selleriecremesuppe

Croûtons

A,G,I,J

5.80 €



Hirschbraten Baden-Baden

Apfelrotkohl | Romanesco

Spätzle | Kroketten

Waldpilze

A,C,I,G,J

24.50 €



Zitronencreme

Pistaziensahne

C,G,H

6.50 €



36.80 €

Vegetarisches Menü 1

Spargelcremesuppe

Kerbel

G

7 €



Ziegenkäse-Ravioli

Heidehonig

Walnuss

A,F,C,H

11.50 €



Gebackene Falafel-Bällchen

Minzjoghurt

Granatapfelkerne

A,F

13.80 €



Rhabarberkompott

Vanilleeis

C,G

7.50 €



39.80 €

Vegetarisches Menü 2

Carpaccio von der Ringelbete

Pfifferlinge | Kräutersalat

Himbeerschmand

F,G

10.80 €



Pilz-Flan

Kartoffelstampf

Schnittlauchschaum

A,C,G

13.80 €



Erdbeergrütze

Sauerrahmeis

G

7.50 €



32.10 €

Töps-Heide-Bufferet **ab 20 Personen**

Kalte Gerichte

Geräucherte Forellenfilets | Sahnemeerrettich
Graved Lachs | Honig-Senfsauce
Roastbeef | Remouladensauce
Marinierter Tafelspitz süß-sauer | Spargelsalat
Rosa gebratene Entenbrust á | orange
Kleines Salatbuffet
Brotauswahl | Butter

Warme Gerichte

Hanstedter Kraftbrühe
Eierstich | Fleischklößchen | Gemüse



Braten von der Pute
Bohnengemüse
Heidschnuckenragout
Waldzwerge | Spätzle
Gebratenes Zanderfilet
tomatisiertes Champagnerkraut | Kartoffelstampf

Desserts

Mousse au chocolat
Vanillecreme
Rhabarber Grütze | Vanillesauce
Limonenschmand
heiße Waffeln (zum selber backen) | heiße Kirschen

39.50 € pro Person

A,C,D,G,I,J

Mediterranes Buffet **ab 20 Personen**

Kalte Gerichte

Vitello Tonnato
Tomate-Mozzarella | Basilikum | Pesto
Parmaschinken | grüner Spargel | Grissini
Oliven-Tomatensalat
Meeresfrüchtesalat | Aioli
Bruschetta
Basilikumpesto
Artischockensalat
Balsamico-Champignons
Eingelegte Zucchini und Paprika
Kleines Salatbuffet
Brotauswahl | Butter

Warme Gerichte

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

Dessert

Tiramisu
Panna Cotta | Rhabarberkompott
Mascarponecreme | Früchten
Italienische Käseauswahl:
Parmesan | Taleggio | Pecorino | Gorgonzola
Trauben | Oliven

40.50 € pro Person

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

Schäferbuffet **ab 20 Personen**

Kalte Gerichte

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

Warme Gerichte

Cremesuppe vom Heidespargel
geraspelter Meerrettich



Gebratene Poulardenbrust
Heidschnuckenragout
Kräuterkrustenbraten vom Schwein
Wurzelgemüse | Kartoffelgratin
Schupfnudeln

Dessert

Rote Grütze | Vanillesauce
Kabinettpudding
heißes Rhabarberkompott
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
Gebratene Scampis | Bärlauchdip | Rucolasalat
Rosa Rehrücken | Pfifferlinge | CumberlandsaUCE
Hausgemachter Graved Lachs | Honig-Senfsauce
Rosa Scheiben vom Kalbsrücken | Kräutervinaigrette
Kleines Salatbuffet
Brotauswahl | Butter

Warme Gerichte

Pastinakencremesuppe
Meerrettich-Rübchen-Ravioli



Gebratenes Kabeljaufilet
Rahmspitzkohl | Senfkornsauce
Lammrücken unter der Rosmarin-Senfkruste
Thymiansauce | Kartoffelgratin
Heidekartoffeln | buntes Bohnengemüse
Gebakener Kartoffel-Gemüsestrudel
Schnittlauchsauce

Dessert

Erdbeergrütze | Limonenschmand
Crème brûlée
Buttermilch-Waldbeerencreme
Panna Cotta | Himbeersauce
Käseauswahl von der Käserei Fehling
Trauben | hausgemachte Chutneys

50.90 € pro Person

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

Jägerbuffet **ab 20 Personen**

Kalte Gerichte

Rosa Entenbrust | Cumberlandsauce
Wildschweinsalami
Wildschweinschinken
Rehrücken | süß-saurer Rübchensalat
Wildkräutersalat
Waldorfsalat
Geräucherte Forellenfilets | Sahnemeerrettich
Kleines Salatbuffet
Brotauswahl | Butter

Warme Gerichte

Consommé vom Hirsch
Ziegenkäse-Honig-Ravioli



Hirschbraten | Preiselbeeren
Spießbraten vom Wildschwein | Waldpilzen
Rehragout
Kroketten | Spätzle
Kartoffelgratin
Prelbeersauce
Spitzkohl

Dessert

Mousse au chocolat
Gebrannte Rhabarbercreme
Panna Cotta | Preiselbeeren
Käseauswahl von der Käserei Fehling
Trauben

51 € pro Person

A,C,D,G,H,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 I Gurke	A,D,I,J	1.80 €
Mini-Wrap Schinken I Pesto I Rauke	A,I,J	1.80 €
Mini-Wrap Chorizo I Gemüse	A,I,J	1.80 €
Mini-Wrap Ziegenkäse I Aprikose		1.80 €
Mini Bagel Räucherlachs	A,C,D,I,J	1.80 €
Mini Bagel Ziegenkäse I Pesto	A,C,G,I,J	1.80 €
Mini Bagel Emmentaler I Kochschinken	A,C,G,I,J	1.80 €
Mini Bagel Hähnchen I 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