



SELLHORN

RINGHOTEL & RESTAURANT



# 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](http://www.hotel-sellhorn.de).

Kontakt per Email: [info@hotel-sellhorn.de](mailto:info@hotel-sellhorn.de)

Viel Spaß beim Ausschauen!

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

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

21.50 €



Zimt Panna Cotta  
Zwetschgenkompott

G

5.80 €



**37.80 €**

**Menü 3**

Cappuccino vom Steinpilz

G

7.50 €



Rehmedallions  
Spitzkohl | Kartoffel-Sellerie-Püree  
Wacholderjus

G, I, J

23.40 €



Topfenknödel | Zimtbutter  
Zwetschgenkompott

A, C, G

7.10 €



**38 €**

**Menü 4**

Rindercarpaccio  
Kräutersalat | Waldpilzen  
Parmesan

G

13.20 €



Gebratene Poulardenbrust  
Rahmwirsing | Kartoffelgratin  
Rotweinsauce

G, I, J

18.50 €



Crème brûlée | Marzipaneis  
Apfelzimt Kompott

C, G

7.50 €



**39.20 €**

**Menü 5**

*Getrübete 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

27.50 €



*Lauwarmer Schokoladenkuchen*

*Sauerkirschkompott*

*Vanilleschmand*

A, C, G

8.90 €



**52.40 €**

**Menü 6**

*Hummermousse*

*gebratener Scampi*

*Blutorangensalat*

B, G, I, J

11.50 €



*Cappuccino*

*von der Petersilienwurzel*

*Heidschnuckenstrudel*

A, G, I, J

7.40 €



*Gebratener Lammrücken*

*Artischockengemüse | Gnocchi*

*Thymianjus*

A, C, G, I, J

28.50 €



*Kaiserschmarrn*

*Zwetschgenrösti | Vanilleeis*

A, C, G

7.10 €



**54.50 €**

### Menü 7

*Consommé vom Hirsch  
Maronen-Ravioli*

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

32.50 €



*Mousse von weißer Schokolade  
Apfel-Birnenkompott*

C, G

7.50 €



**€ 68.10**

### 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  
Birnen-Tarte*

A, C, G

7.50 €



**63 €**

**Menü 9**

*Gebratene Jakobsmuscheln*  
*Kräutersalat | Beteschaum*  
G, I, J, M  
15.80 €



*Fasanenkraftbrühe*  
*Chesterstange*  
A, C, G, I, J  
8.50 €



*Orangen-Basilikum-Sorbet*  
C  
6.10 €



*Rosa gebratene Entenbrust*  
*hausgemachtes-Chutney*  
*Romanesco | Mohnschupfnudeln*  
*Basilikumjus*  
A, C, G, I, J  
22.90 €



*Dreierlei Mousse au chocolat*  
*Baileyscreme*  
C, G  
7.50 €



**60.80 €**

**Menü 10**

*Carpaccio*  
*von der geräucherten Gänsebrust*  
*Feldsalat | Ingwer-Zwetschgen*  
I, J, 2  
11.80 €



*Schaumsuppe von roten Rübchen*  
*grüne Lachsravioli*  
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  
11.80 €



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 €



**47.20 €**

**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

Waldpilzen  
A, C, G, I, J  
24.50 €



Zitronencreme  
Pistaziensahne

C, G, H  
6.50 €



**36.90 €**

**Veganes Menü 1**

Tomatensuppe  
Basilikum-Ravioli  
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  
Birnen sorbet

7.50 €



**41 €**

**Veganes Menü 2**

Gebratene Waldpilze  
Kohlrabi-Carpaccio  
Kräutersalat | Himbeervinaigrette

11.50 €



Gebratene Pfifferlingsfrikadellen  
Weizen-Gemüserisotto  
Rotweinschalotten  
A,F

16.60 €



Kandierte Beerenfrüchte  
Honigmelonensorbet

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  
Gebackener Ziegenfrischkäse | hausgemachtes Chutney  
Kleines Salatbuffet  
Brotauswahl | Butter*

### **Warme Gerichte**

*Hanstedter Kraftbrühe  
Eierstich | Fleischklößchen | Gemüse*



*Geschmorte Heidschnuckenschulter  
Buchweizenplätzchen | Spätzle | Bohnengemüse  
Gebratene Filets vom Steinköhler und Saibling  
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**



## **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  
Bruschetta  
Kleines Salatbuffet  
Brotauswahl \ Butter*

### **Warme Gerichte**

*Lasagne classico oder vegetarisch  
Gebratenes Pollackfilet \ geschmortes Gemüse  
Geschmorter Kalbstafelspitz \ Ofengemüse  
Poulardenbrust im Tomaten-Knoblauch-Sud eingelegt  
Hausgemachte Rucola-Ravioli  
Rosmarinkartoffeln  
Gebratene Polenta \ 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  
Rindfleisch-Rote-Bete-Salat  
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**

## **Gundlachbuffet**

**ab 20 Personen**

### **Kalte Gerichte**

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

### **Warme Gerichte**

Klarer Steinpilzsud  
Buchweizen-Heidschnucken-Ravioli



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

### **Dessert**

Mousse au chocolat  
Rote Grütze  
Buchweizentorte im Glas  
Crème brûlée  
Crème von der Zitronenmelisse  
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  
Prielbeersauce  
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

Menü- und Buffetvorschläge Dezember bis 14. April 2018  
Änderungen vorbehalten!

# Fingerfood

**Preis pro Stück**  
(mindestens 5 pro Stück)

<b>Guacamole I Scampi</b>	B	<b>3.50 €</b>
<b>Honig-Senfmasse I Graved Lachs</b>	D,G,J	<b>2.80 €</b>
<b>Mousse von Meerrettich I Räucherlachs</b>	D,G	<b>2.80 €</b>
<b>Glasierte Honig- Entenbrust I hausgemachtes Chutney</b>	J	<b>3.50 €</b>
<b>Gemügesticks I Pesto I Guacamole I Kräuterquark</b>	A,G,F,I,J	<b>1.80 €</b>
<b>Bruschetta I Tomate-Basilikum</b>		<b>1.50 €</b>
<b>Pizzeta I Walnuß-Birne I Rosmarin</b>	A,H	<b>1.90 €</b>
<b>Pizzeta I Ziegenkäse I Lavendelhonig</b>	A	<b>2.10 €</b>
<b>Pizzetta I Blattspinat I Blauschimmelkäse</b>	A	<b>2.00 €</b>
<b>Gebackener Ziegenkäse I hausgemachtes Chutney</b>	C,G,J	<b>2.50 €</b>
<b>Rehrücken aus den Wacholderaromen I hausgemachtes Chutney</b>	J	<b>3.90 €</b>
<b>Kleine Pellkartoffelspieß I Kräuterschmand-Dip</b>	G	<b>1.80 €</b>
<b>Antipasti im Glas (Paprika, Tomate, Champignons, pikante Salami)</b>	J	<b>2.50 €</b>

# 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*