



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 Aussuchen!

Herzlichst

Ihre Familien Dierksen und Landschof
und das Sellhorn-Team

Menü 1

Selleriecremesuppe
Honig-Maronen-Pesto

A, G, I, J

7.20 €



Gebratene Schweinemedallions
Blattspinat I sautierte Waldpilze
Rosmarinkartoffeln

I, J

26.50 €



Gebackene Apfelbeignets
Topfenparfait

A, C, G

8.50 €



42.20 €

Menü 2

Rosa Scheiben von der Entenbrust
bunter Linsensalat I alter Balsamico

I, J

14.50 €



Gebratenes Lachssteak
Rahmspitzkohl I Kartoffelstampf
Senfkornsauce

A, D, G, I, J

28.50 €



Zimt Panna Cotta
Zwetschgenkompott

G

7.50 €



50.50 €

Menü 3

Steinpilzcremesuppe
Ravioli vom Steinpilz

A, C, G, I, J

8.20 €



Rehmedallions
Spitzkohl I Kartoffel-Sellerie-Püree
Wacholderjus

G, I, J

30.50 €



Topfenknödel I Zimtbutter
Zwetschgenkompott

A, C, G

8.20 €



46.90 €

Menü 4

Rindercarpaccio
Kräutersalat I Waldpilze

Parmesan

G

16.50 €



Gebratene Poulardenbrust
Rahmwirsing I Kartoffelgratin
Rotweinsauce

G, I, J

25.50 €



Crème brûlée I Walnusseis
Sauerkirschkompott

C, G

8.50 €



50.50 €

Menü- und Buffetvorschläge Dezember bis 14. April 2023

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

Änderungen vorbehalten

Menü 5

Getrüffelte Kartoffelcremesuppe

G, I, J

8.20 €



Offene Gänseravioli
gerösteter Rotkohl
Apfel-Mandelbutter

A, I, J

12.50 €



Kalbsmedaillons
Spitzkohl I Kartoffelgratin
Portweinjus

G, I, J

28.90 €



Lauwarmer Schokoladenkuchen
Sauerkirschkompott
Vanilleschmand

A, C, G

8.90 €



58.50 €

Menü 6

Lachstatar
Rote Bete – Carpaccio
Kaviarschmand

D, G, I, J

13.50 €



Petersilienwurzelcremesuppe
Petersilienpesto

A, G, I, J

7.80 €



Gebratener Lammrücken
Bohngemüse I Kartoffelgratin
Thymianjus

A, C, G, I, J

34.50 €



Joghurt-Walnutstörtchen
Eierlikörschmand I Walnusseis

A, C, G

8.50 €



64.30 €

Menü 7

Consommé vom Hirsch
Kräutersaitlinge

A, C, I, J

8.20 €



Hausgemachte Ravioli vom Reh

Preiselbeerschaum

A, C, I, J, G

13.80 €



Gebratenes Forellenfilet

Kürbis-Ingwerpüree

Safranschaum

D, G, I, J

13.50 €



Rinderfilet im Kräutermantel
gestovter Wirsing | Kartoffelgratin

Sauce Béarnaise

G, I, J

33.50 €



Mousse von weißer Schokolade

Apfel-Birnenkompott

C, G

8.20 €



77.20 €

Menü 8

Gebratene Scampi
Wildkräutersalat
geschmorte Tomaten

B, I, J, G

14.50 €



Hausgemachte Steinpilzravioli

gebratene Waldpilze

Kräuterschaum

A, C

12.50 €



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

Schnippelbohnen

gebackene Rosmarin-Kartoffeln

A, C, G, I, J

34.50 €



Heidehonigparfait

Heidelbeerkompott

A, C, G

8.20 €



69.70 €

Menü 9

Mousse von der Heideforelle
Kräutersalat I Meerrettichschmand
G, I, J, M
13.50 €



Fasanenkraftbrühe

A, C, G, I, J

8.50 €



Violettes Feigensorbet

C

6.10 €



Rosa gebratene Entenbrust
Aprikosen-Chutney
Romanesco I Mohnschupfnudeln
Basilikumjus
A, C, G, I, J
25.80 €



Mousse au chocolat

Eierlikörsauce

C, G

8.20 €



62.10 €

Menü 10

Carpaccio
von der geräucherten Gänsebrust
Feldsalat I Ingwer-Zwetschgen
I, J, 2
12.50 €



Schaumsuppe von roten Rübchen
Kürbis-Amarettini-Ravioli
A, C, D, G, I, J
8.20 €

8.20 €



Gebratenes Kabeljaufilet
tomatisiertes Champagnerkraut
A, D, G, I, J
14.50 €

14.50 €



Kalbfilet im Kräutermantel
Rahmwirsing I Kartoffelgratin
Morchelsauce
G, I, J
33.50 €

33.50 €



Weißes Mohnmousse
Cassis Zwetschgen I Walnusseis
C, G, H
8.20 €

8.20 €



76.90 €

Menü 11

Räucherlachs | Reibekuchen
Sahnemeerrettich

C, G, I, J

13.80 €



Waldpilzcremesuppe

G, I, J

7.20 €



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

G, I, J

26.80 €



Schokoladenpudding
Vanillesauce

C, G

8.20 €



56 €

Menü 12

Kraftbrühe | Einlage

A, C, G, I, J

8.50 €



Geschmorter

Rinder- und Putenbraten
Gemüseauswahl | Kroketten
Heidekartoffeln | Rahmsauce

A, C, G, I, J

23.50 €



Vanilleeis

heiße Himbeeren | Sahne

C, G

8.20 €



40.20 €

Menü 13

Selleriecremesuppe

Croûtons

A, G, I, J

7.50 €



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

A, C, G, I, J

28.50 €



Zitronencreme

Pistaziensahne

C, G, H

8.20 €



44.20 €

Menü- und Buffetvorschläge Dezember bis 14. April 2023

Änderungen vorbehalten

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

Vegetarisches Menü 1

Tomatensuppe
Tomaten-Gemüse-Tatar
A,F

6.50 €



Hausgemachte Steinpilz-Ravioli
Cassis-Trauben

A,F

12.50 €



Gelbes Curry
von der Heidekartoffel
gebackener Knuspertofu
Limonenreis

A,F

15.90 €



Zwetschgenkompott
Birnsorbet

G

7.50 €



42.40 €

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
Roastbeef | Remouladensauce
Marinierter Tafelspitz süß-sauer | Rübensalat
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
Heidekartoffeln | Apfelsecco-Rahmkraut

Desserts

Mousse au Chocolat
heiße Waffeln (zum selber backen) | heiße Kirschen
Zimt-Panna Cotta | Zwetschgenkompott

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 Dezember bis 14. April 2023

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

Änderungen vorbehalten

Mediterranes Buffet **ab 20 Personen**

Kalte Gerichte

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

Warme Gerichte

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

Dessert

Tiramisu
Panna Cotta

48.50 € pro Person

zusätzlich Italienische Käseauswahl:
Parmesan | Pecorino | Gorgonzola
Trauben | Oliven
4 € pro Person

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

Menü- und Buffetvorschläge Dezember bis 14. April 2023

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

Änderungen vorbehalten

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
Schokoladenpudding
Haselnuss-Sahne

39.50 € pro Person

zusätzlich Käseauswahl von der Käserei Fehling
Trauben | hausgemachte Chutneys

4 € pro Person

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

Menü- und Buffetvorschläge Dezember bis 14. April 2023

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 | Honig-Senf-Dip
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
Reh-Sauerkirsch-Ravioli



Gebratenes Lachsfilet
Blattspinat | Kartoffelstampf | Seccoschaum
Lammrücken unter der Kräuter-Senfkruste
Rosmarinkartoffeln
Grünes Bohnengemüse | Thymianjus
Gebakener 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, C, D, G, I, J

Menü- und Buffetvorschläge Dezember bis 14. April 2023

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 €
Frischkäse-Trüffel mit Pistazie	A, G, H, 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 Dezember bis 14. April 2023

Änderungen vorbehalten

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