

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 Aussuchen!

Herzlichst

Ihre Familie Dierksen

und das Sellhorn-Team

Menü 1

Petersilienwurzelsuppe
Lachs-Apfel-Ravioli
A,C,D,G
€ 6.20



Gebratene Schweinemedallions
Blattspinat | sautierte Waldpilze
Rosmarinkartoffeln
A
€ 19.50



Waldbeerengrütze
Vanilleschmand
G
€ 7.50



€ 33.20

Menü 2

Marinierter Kalbstafelspitz süß-sauer
Pfefferlingssalat
I, J
€ 11.00



Gebratenes Lachsfilet
Kartoffelstampf | Romanesco
Schnittlauchschaum
D,G
€ 22.60



Joghurtparfait
Vanille-Erdbeerkompott
C,G,9
€ 7.10



€ 40.70

Menü 3

Cappuccino vom Steinpilz
G
€ 7.50



Gebratene Rehmedallions
Petersilienwurzelpüree
gestovter Wirsing | Preiselbeeren
A,G
€ 24.80



Erdbeeren
Susirahm
G
€ 7.00



€ 39.30

Menü 4

Rindercarpaccio
Apfel – Meerrettichcreme
Deichkäse von Fehling | Rucola
G, 5
€ 13.00



Poulardenbrust
auf Rahmpfefferlingen
Schupfnudeln | Kräuterjus
C, G, I, A
€ 18.20



Sorbet-Variation
Brombeere | Himbeere | Stachelbeere
Erdbeergazpacho
C
€ 8.50



€ 39.70

Menü 5

Vierländer Karottensuppe
Heidschnuckenstrudel

A,C,G

€ 6.90



Hausgemachte Rucolaravioli
Tomate | Deichkäse von Fehling

A,C,G

€ 8.50



Kalbstafelspitz
Bouillonkartoffeln
Pfiifferlinge | Meerrettich
|

€ 19.50



Kirschkaltschale
Grießnockerln

A,C

€ 6.50



€ 41.40

Menü 6

Ziegenfrischkäse
im Brickteig gebacken
junger Spinatsalat

A,G,C

€ 10.50



Steinpilzcremesuppe
Selleriestroh

G,I

€ 7.80



Rosa gebratener Lammrücken
unter der Kräutersenfkruste
Bohngemüse | Kartoffelgratin
Rosmarinsauce

C,G,J

€ 28.50



Weißes Parfait von Kaffee
Waldbeeren | Schmand

C,G

€ 7.50



€ 54.30

Menü 7

Zuckerschotencremesuppe
geräucherte Forelle

D,G,I

€ 7.20



Hausgemachte Steinpilz-Ravioli
im Kräutersud

A,C

€ 10.50



Gebratenes Forellenfilet
Weizen-Gemüse-Risotto
Kerbelschaum

A,D,G

€ 12.80



Sauerbraten von der Heidschnucke
Backobst | Servietten-Knödel
Blumenkohlgemüse in Rahm

A,C,I,G,L

€ 24.80



Mousse von weißer Schokolade
Waldbeerkompott

C,G

€ 7.50



€ 62.80

Menü 8

Gebratene Scampi
Deichkäse von Fehling
Rucolasalat

G

€ 14.50



Geschmortes Iberico-
Schweinebäckchen
Selleriepüree

G,I

€ 13.50



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

Schnippelbohnen

gebackene Rosmarin-Kartoffeln

A,C,I,G

€ 30.50



Heidehonigparfait
Bickbeerschmand-Tarte

A,C,G

€ 7.50



€ 66.00

Menü 9

Gebratene Jakobsmuscheln
Wildkräutersalat | Seccoschaum

A,G

€ 15.80



Cremesuppe
von der weißen Karotte

G

€ 5.80



Himbeersorbet
Minze

C

€ 5.80



Rosa gebratenes Roastbeef
sautierte Pfifferlinge | Brokkoli
Schupfnudeln | Sauce Bèarnaise

A,C,G,I

€ 25.50



Erdbeeren
Sauerrahmeis | Hippe

A,C,G

€ 7.80



€ 60.70

Menü 10

Kräutersalat
aus den Vierlanden
Himbeer-Vinaigrette
gebratene Steinpilze

A,C,G

€ 12.80



Hummerschaumsuppe
Einlage

B,G

€ 9.50



Gebratenes Lachsfilet
Rote Beterisotto
Zuckerschotengemüse
Apfelseccoschaum

G,I

€ 14.50



Rosa Kalbsfilet im Kräutermantel
Vierländer Karottengemüse
Steinpilze | Schupfnudeln
Rotweinsauce

A,E,I

€ 32.50



Mascarpone-Törtchen
Sauerrahm-Kirscheis

A,C,G

€ 7.80



€ 77.10

Menü 11

Carpaccio vom Kohlrabi
gebackener Ziegenkäse
Pfifferlingssalat
A,G

€ 11.80



Lauchzwiebelcremesuppe
Heideschinken-Chips
G

€ 6.50



Geschmorte
Heidschnuckenschulter
Bohngemüse
Buchweizenkroketten
Wacholder-Thymiansauce
A,C,I,G

€ 24.50



Panna Cotta
Himbeermark
C,G

€ 6.20



€ 49.00

Menü 12

Consommé von der Heidschnucke
hausgemachte Steinpilz-Ravioli
A,C,I

€ 8.50



Gedämpfte Forelle
junger Blattspinat
Senfkornsauce
D,G,J

€ 12.50



Kirschsorbet
Apérol
C

€ 5.80



Rosa gebratener Rehrücken
Spitzkohl | Kartoffelgratin
Waldpilze | Weißweinbirne
Preiselbeeren
C,G,I

€ 33.50



Crème brûlée
Blaubeerrahmeis
Blaubeerenkompott
C,G

€ 7.50



€ 67.80

Menü 13

Räucherlachs | Reibekuchen
Sahnemeerrettich

A,C,D,E

€ 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 14

Kraftbrühe | Einlage

A,C,I

€ 6.50



Geschmorter

Rinder- und Putenbraten
Gemüseauswahl | Kroketten
Heidekartoffeln | Rahmsauce

A,C,G,I

€ 19.50



Vanilleeis

heiße Himbeeren | Sahne

C,G

€ 7.20



€ 33.20

Menü 15

Selleriecremesuppe

Croûtons

A,I,G

€ 5.50



Hirschbraten Baden-Baden
Waldzwerge | Bohnengemüse
gefüllter Birne | Preiselbeeren
Spätzle | Kroketten

A,C,I,G

€ 24.50



Zitronencreme | Krokantsahne

C,G,H

€ 6.50



€ 36.50

Vegetarisches 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



Erdbeeren
Waldmeistersorbet

€ 7.50



€ 41.00

Vegetarisches Menü 2

Gebratene Pfifferlinge
Kohlrabi-Carpaccio
Kräutersalat | Himbeervinaigrette
I, J

€ 11.50



Gebratene Pfifferlingsfrikadellen
Weizen-Gemüserisotto
Rotweinschalotten
A,F

€ 15.80



Kandierte Beerenfrüchte
Honigmelonensorbet

€ 7.50



€ 34.80

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

Kalte Gerichte

Geräucherte Forellenfilets | Sahnemeerrettich
Geräucherte Makrelenfilets
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 | Waldzwerge
Geschmorte Heidschnuckenschulter
Buchweizenplätzchen | Bohnengemüse
Gebratene Filets vom Steinköhler und Saibling
Heidekartoffeln | Vierländer Karottengemüse

Desserts

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

€ 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 | Tomatensago
Parmaschinken | Melone
Grissini | Salsiccia | eingelegte Oliven
Artischockensalat
Balsamico-Champignons
Eingelegte Zucchini | 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 | Himbeersauce
Mascarponecreme | Früchte
Italienische Käseauswahl:
Parmesan | Taleggio | Pecorino | Gorgonzola
Trauben | Oliven

€ 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
Pfefferbeißer
Katenschinkenplatte
Kartoffelspecksalat
Rindfleisch-Rote-Beete-Salat
Krautsalat
Kleines Salatbuffet
Brotauswahl | Butter

Warme Gerichte

Kartoffel-Lauchcremesuppe
Croûtons



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

Dessert

Rote Grütze | Vanillesauce
Kabinett pudding
heiße Waldfrüchte
Schokoladenpudding
Haselnuss-Sahne
Vanillecreme

€ 28.80 pro Person

Gundlachbuffet **ab 20 Personen**

Kalte Gerichte

Geräucherte Forellenfilets | Sahnemeerrettich
Variation von Räucherfischen
Gebratene Scampis | Bärlauchdip | Rucolasalat
Rosa Rehrücken mit Pfifferlingen | Cumberland sauce
Hausgebeizter Lachs
Rosa Scheiben vom Kalbsrücken | Kräutervinaigrette
Kleines Salatbuffet
Brotauswahl | Butter

Warme Gerichte

Klarer Steinpilzsud
Steinpilz-Ravioli



Gebratenes Lachsfilet
Blattspinat | Kartoffelstampf | Seccoschaum
Lammrücken unter der Rosmarin-Senfkruste
grünes Bohnengemüse | Kartoffelgratin | Thymiansauce
Gebakener Kartoffel-Gemüsestrudel
Schnittlauchsauce

Dessert

Mousse au chocolat
Erdbeergrütze
Buchweizentorte im Glas
Crème brûlée
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

Geräucherte Forellenfilets | Sahnemeerrettich
Rosa Entenbrust | Cumberlandsaucen
Rehrücken | süß-saurer Linsensalat | Pfifferlingen
Wildschweinsalami | Olivenpesto
Wildschweinschinken
Sülze von Waldpilzen | Schnittlauchschmand
Wildkräutersalat
Sellerie-Walnuss-Salat
Kleines Salatbuffet
Brotauswahl | Butter

Warme Gerichte

Consommé vom Hirsch
Pfifferlings-Ravioli



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

Dessert

Mousse au chocolat
Rote Grütze | Vanillesauce
Vanillequarknockerln
Erdbeerkompott
Panna Cotta | Erdbeersauce
Käseauswahl von der Käserei Fehling
Trauben | hausgemachtes Chutney

€ 51.00 pro Person

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