

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

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

Viel Spaß beim Ausschuchen!

Herzlichst

Ihre Familien Dierksen und Landschof  
und das Sellhorn-Team

### Menü 1

Vierländer Karottencremesuppe  
Ziegenkäse  
A,G,C,I,J

8.20 €



Gebratene  
Landuro Schweinemedallions  
Heidespargel | Kartoffeln  
Sauce Hollandaise  
A,C,G,I,J

29.50 €



Mousse au chocolat  
Waldbeerengrütze  
C,G

8.50 €



**46.20 €**

### Menü 3

Spargelcremesuppe  
G,I,J

8.50 €



Rehmedallions  
Rahmspitzkohl | Schupfnudeln  
Preiselbeersauce  
A,C,G,I,J

30.50 €



Erdbeeren  
Susirahm  
G

8.20 €



**47.20 €**

### Menü 2

Marinierter Kalbstafelspitz  
bunter Spargelsalat  
I,J

13.50 €



Gebratenes Lachssteak  
Rübchengemüse | Kartoffelstampf  
Meerrettichschaum  
A,G,I,J

28.50 €



Grieß-Flammeri  
Erdbeergrütze  
C,G

7.50 €



**49.50 €**

### Menü 4

Rindercarpaccio  
Rucola | Trüffel | Parmesan  
G

16.50 €



Pouardenbrust  
Kräuterrisotto | Frühlingsgemüse  
Balsamicojus  
G,I,J

23.50 €



Cheesecake  
Rhabarberkompott | Joghurteis  
C,G

8.50 €



**48.50 €**

Menü- und Buffetvorschläge 15. April bis Juni 2023

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

Änderungen vorbehalten

### Menü 5

Karamellisierter Ziegenkäse  
Rucolasalat

Himbeervinaigrette  
A,C,G,I,J

14.50 €



Spargelcremesuppe

G,I,J

8.50 €



Gebratener Lammrücken  
unter der Rosmarin-Senfkruste  
Bohngemüse | Kartoffelgratin

Cassissauce

A,C,G,I,J

34.50 €



Himbeer-Baiser-Butter-Tarte  
Vanilleeis | Waldmeisterschmand

C,G

8.20 €



**65.70 €**

### Menü 6

Sauerampfercremesuppe

G,I,J

7.50 €



Ravioli vom Spargel  
grüner Spargelsalat

A,I,J

13.50 €



Gebratenes Saiblingsfilet  
Safranrisotto | Hummerschaum

A,B,G,I,J

15.50 €



Rinderfilet in Scheiben  
Bohngemüse | Kartoffelgratin  
Sauce Béarnaise

C,G,H,I,J

36.50 €



Rote Grütze  
Vanilleeis

C,G

7.20 €



**80.20 €**

### Menü 7

Gebratene Scampi  
Rucolasalat | Pinienkerne  
Deichkäse von Fehling

G,H,I,J

14.50 €



Bärlauchrisotto  
karamellisierte Ziegenkäse

A,C,G,I,J

13.80 €



Rosa Heidschnuckenrücken  
Im Kräutermantel  
Schnippelbohnen  
Rosmarin-Kartoffeln

A,C,G,I,J

34.50 €



Heidehonigparfait  
Rhabarberkompott  
Vanillesauce

C,G

8.20 €



**71 €**

### Menü 8

Schaumsuppe von roten Rübchen  
Räucherlachs-Tatar

A,C,D,G,I,J

8.20 €



Gebratenes Kabeljaufilet  
Safranrisotto  
geschmolzene Tomaten

A,D,G

14.50 €



Kalbsfilet im Kräutermantel  
Rahmwirsing | Schupfnudeln  
Morchelsauce

A,C,G,I,J

33.50 €



Vanillequarkknockerln  
Erdbeerkompott

C,G

7.50 €



**63.70 €**

### Menü 9

Weißer Tomatenschaumsuppe  
geräuchertes Bachforellen-Tatar

D,G,I,J

8.20 €



Scheiben  
vom rosa gebratenen Roastbeef  
weißer Stangenspargel

Heidekartoffeln

Sauce Hollandaise

C,G,I,J

34.50 €



Panna Cotta  
Himbeermark

C,G

7.20 €



**49.90 €**

### Menü 10

Räucherlachs  
Reibekuchen | Sahnemeerrettich

A,C,D,G,I,J

14.50 €



Brunnenkressecremesuppe

G,I,J

7.50 €



Gebratene Medaillons  
von Rind, Pute und Schwein  
Gemüseauswahl | Kartoffelgratin

Kräuterrahmsauce

A,C,G,I,J

26.80 €



Schokoladenpudding

Vanillesauce

A,C,F,G,H

8.20 €



**57 €**

### Menü 11

Kraftbrühe | Einlage

A,C,I,J,G

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 12

Selleriecremesuppe

Croûtons

A,G,I,J

7.50 €



Hirschbraten Baden-Baden

Romanesco

| Kroketten

Waldpilze

A,C,I,G,J

28.50 €



Zitronencreme

Krokantsahne

C,G,H

8.20 €



**44.20 €**

### Vegetarisches Menü

Spargelcremesuppe

Kerbel

G

8.50 €



Ziegenkäse-Ravioli

Heidehonig

Walnuss

A,F,C,H

12.50 €



Gebackene Falafel-Bällchen

Minzjoghurt

Granatapfelkerne

A,F

16.90 €



Rhabarberkompott

Vanilleeis

C,G

7.80 €



**45.70 €**

## **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  
Waldpilze | Spätzle  
Gebratenes Zanderfilet  
tomatisiertes Champagnerkraut | Kartoffelstampf

### **Desserts**

Mousse au chocolat | Vanillecreme  
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 15. April bis Juni 2023

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  
Parmaschinken | grüner Spargel | Grissini  
Oliven-Tomatensalat  
Meeresfrüchtesalat | Aioli  
Basilikumpesto  
Artischockensalat  
Balsamico-Champignons  
Eingelegte Zucchini und Paprika  
Kleines Salatbuffet  
Brotauswahl | Butter

### Warme Gerichte

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

### Dessert

Tiramisu  
Panna Cotta | Rhabarberkompott

**48.50 € pro Person**

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

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

Menü- und Buffetvorschläge 15. April bis Juni 2023

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  
Katenschinkenplatte  
Kartoffelspecksalat  
Kleine Frikadellen | Gürkchen | Senf  
Krautsalat | Pfefferbeißer  
Kleines Salatbuffet  
Brotauswahl | Butter

### Warme Gerichte

Cremesuppe vom Heidespargel  
Kerbelpesto



Gebratene Poulardenbrust  
Heidschnuckenragout  
Kräuterkrustenbraten vom Schwein  
Wurzelgemüse | Kartoffelgratin  
Schupfnudeln

### Dessert

Rote Grütze | Vanillesauce  
Schokoladenpudding | Haselnuss-Sahne  
Vanillecreme

**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 15. April bis Juni 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 | Sahnemeerrettich  
Gebratene Scampis | Bärlauchdip | Rucolasalat  
Rosa Rehkeule | Pfifferlinge | Cumberlandsaucen  
Hausgemachter Graved Lachs | Honig-Senfsauce  
Rosa Scheiben vom Kalbsrücken | Kräutervinaigrette  
Kleines Salatbuffet  
Brotauswahl | Butter

### Warme Gerichte

Pastinakencremesuppe



Gebratenes Kabeljaufilet  
Rahmspitzkohl | Senfkornsauce  
Geschmorte Kalbsbäckchen  
Thymiansauce | Kartoffelgratin  
Heidekartoffeln | buntes Bohnengemüse  
Gebakener Kartoffel-Gemüsestrudel  
Schnittlauchsauce

### Dessert

Crème brûlée  
Panna Cotta | Himbeersauce

**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 15. April bis Juni 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)

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

# 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 15. April bis Juni 2023

Änderungen vorbehalten

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