

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 Ausschuchen!

Herzlichst

Ihre Familien Dierksen und Landschof
und das Sellhorn-Team

Menü 1

Getrübte Rosenkohlcremesuppe

G, I, J

7.50 €



Gebratene Medaillons
vom Landuro Schwein
Blattspinat | sautierte Waldpilze
Rosmarinkartoffeln

A, I, J

26.50 €



Gebackene Apfelbeignets
Topfenparfait

A, C, G

8.20 €



42.20 €

Menü 3

Steinpilzcremesuppe

A, C, I, J, G

8.50 €



Rehmedaillons
Rahmspitzkohl
Kartoffel-Sellerie-Püree
Wacholderjus

A, G, I, J

26.50 €



Marillenknödel | Zimtbutter
Zwetschgenkompott

A, C, G

8.20 €



43.20 €

Menü 2

Marinierter Kalbstafelspitz
Kürbissalat süß-sauer

I, J, 2

13.50 €



Gebratene Forellenfilets
buntes Betegemüse
Kartoffelstampf
Meerrettichsauce

A, D, G, I, J

24.50 €



Mousse au chocolat
Waldbeerengrütze

C, G

7.80 €



45.80 €

Menü 4

Rindercarpaccio
Rucola | Trüffel | Parmesan

G, I, J

16.50 €



Poulardenbrust
Kürbisrahmgemüse
Schupfnudeln | Balsamicojus

C, G, I, J

23.50 €



Buchweizentorte im Glas

C, G

7.20 €



47.20 €

Menü- und Buffetvorschläge September bis November 2022

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

Änderungen vorbehalten

Menü 5

Schaumsüppchen
von der weißen Bete

G, I, J

7.50 €



Hausgemachte Kürbis-Ravioli
Champagnerkraut
Pfeffertrauben

A, C, I, J

13.50 €



Geschmorter Kalbstafelspitz
Waldpilze | Kartoffelgratin
Romanesco | Portweinsauce

A, G, 2, I, J

22.50 €



Lauwarmer Schokoladenkuchen
Zwetschgenkompott
Vanilleschmand

A, C, G

8.90 €



52.40 €

Menü 6

Karamellierter Ziegenkäse
Rote Bete-Carpaccio
Feldsalat | Brombeervinaigrette

A, G, I, J

14.50 €



Geschmorte Wildschweinkeule
Schupfnudeln | Kürbisgemüse | Pilze

A, G, I, J

25.40 €



Weißes Mousse au chocolat
Waldbeerengrütze

C, G, H

8.20 €



48.10 €

Menü 7

Kürbis-Ingwer-Cremesuppe
geröstete Kerne

G, H, I, J

7.50 €



Hausgemachte Steinpilz-Ravioli
im Pilzsud | Deichkäse von Fehling

A, C, G, I, J

13.50 €



Gebratenes Forellenfilet
Bete-Bouillon-Gemüse
Meerrettichschaum

A, D, G, I, J

14.50 €



Rinderfilet in Scheiben
buntes Karottengemüse
Sauce Béarnaise | Kartoffelgratin

A, C, G, I, J

36.50 €



Mousse von weißer Schokolade
Zwetschgenkompott

C, G, H

8.20 €



80.20 €

Menü 8

Gebratene Scampi
Rucolasalat | Pinienkerne
Deichkäse von Fehling

B, H, G, I, J

14.50 €



Risotto mit Wildkräutern
karamellisierter Ziegenkäse

A, C, G

13.50 €



Rosa Heidschnuckenrücken
Im Kräutermantel
Schnippelbohnen
gebackene Rosmarin-Kartoffeln

A, I, J

36.50 €



Heidehonigparfait
Bickbeerschmand-Tarte

A, C, G

8.20 €



72.70 €

Menü 9

Gebratene Jakobsmuscheln
Kräutersalat | Kürbis süß-sauer

A, I, J, 6

16.80 €



Zwetschgensorbet

6.10 €



Rosa gebratene Entenbrust
Aprikosen-Chutney | Romanesco
Mohnschupfnudeln

Basilikumjus

A, C, I, J

24.80 €



Mousse au Chocolat
Baileyscreme

C, G, H

8.20 €



55.90 €

Menü 10

Hausgebeizter Gin Lachs
Reibekuchen | Sahnemeerrettich

A, C, D, G, I, J

14.50 €



Waldpilzcremesuppe

G, I, J

7.80 €



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

A, C, G, I, J

24.80 €



Schokoladenpudding
Vanillesauce

A, C, G, H

8.20 €



55.30 €

Menü 11

Kraftbrühe I Einlage

A, C, I, J

8.50 €



Geschmorter

Rinder- und Putenbraten
Gemüseauswahl I Heidekartoffeln

Rahmsauce

A, C, G, I, J

22.50 €



Vanilleeis

heiße Himbeeren I Sahne

C, G, H

8.20 €



39.20 €

Menü 12

Selleriecremesuppe

Croûtons

A, I, G, J

7.50 €



Hirschbraten Baden-Baden

Apfelrotkohl I Kroketten

Waldpilze

A, C, I, G, J

27.50 €



Zitronencreme

Pistaziensahne

C, G, H

8.20 €



43.20 €

Vegetarisches Menü 1

Tomatensuppe

Basilikum-Ravioli

A, I, J

7.50 €



Hausgemachte Steinpilz-Ravioli

Holunder-Trauben I Kartoffelstroh

A, F, C, I, J

13.50 €



Gelbes Curry

von der Heidekartoffel
gebackener Knuspertofu

Weizenrisotto

A, F, I, J

15.90 €



Tiramisu

Zwetschgenkompott

A, C, G

8.20 €



45.10 €

Menü- und Buffetvorschläge September bis November 2022

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

Änderungen vorbehalten

Töps-Heide-Bufferet

ab 20 Personen

Kalte Gerichte

Geräucherte Forellenfilets | Sahnemeerrettich
Graved Lachs | Honig-Senfsauce
Roastbeef | Remouladensauce
Marinierter Tafelspitz süß-sauer | Rübensalat
Rosa gebratene Entenbrust á l'Orange
Karamellisierter Ziegenkäse | hausgemachtes Chutney
Kleines Salatbuffet
Brotauswahl | Butter

Warme Gerichte

Hanstedter Kraftbrühe
Eierstich | Fleischklößchen | Gemüse



Braten von der Pute
Waldpilze | Kartoffelgratin
Geschmorte Heidschnuckenschulter
Waldzwerge | Bohnengemüse | Spätzle
Gebratene Filets vom Steinköhler und Saibling
Heidekartoffeln | Steckrübengemüse in Rahm

Desserts

Mousse au chocolat
heiße Waffeln (zum selber backen) | heiße Kirschen
Panna Cotta | Zimtpflaumenkompott

48.50 € pro Person

zusätzlich Käseauswahl von der Käserei Fehling
Trauben | hausgemachte Chutneys

4 € pro Person

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

Menü- und Buffetvorschläge September bis November 2022

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
Bruschetta | Basilikum | Pesto
Meeresfrüchtesalat | Aioli
Tomaten - Brotsalat
Parmaschinken | Pancetta
Grissini | Salsiccia | eingelegte Oliven
Artischockensalat
Balsamico-Champignons
Eingelegte Zucchini | Paprika | Aubergine
Kleines Salatbuffet
Brotauswahl | Butter

Warme Gerichte

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

Dessert

Tiramisu
Panna Cotta | Himbeersauce

48.50 € pro Person

zusätzlich Italienische Käseauswahl:
Parmesan | Pecorino | Gorgonzola
Trauben | Oliven

4 € pro Person

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

Menü- und Buffetvorschläge September bis November 2022

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
Rindfleisch-Rote-Bete-Salat
Krautsalat
Kleines Salatbuffet
Brotauswahl | Butter

Warme Gerichte

Kürbiscremesuppe
geröstete Kerne



Gebratene Poulardenbrust
Heidschnuckenragout
Kräuterkrustenbraten vom Schwein
Rahmwirsing | Bohnengemüse | Kartoffelgratin | Spätzle

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, F, G, H, I, J

Menü- und Buffetvorschläge September bis November 2022

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

Änderungen vorbehalten

Gundlachbuffet

ab 20 Personen

Kalte Gerichte

Geräucherte Forellenfilets | Sahnemeerrettich
Geräucherter Heilbutt | Rote Bete-Dip
Gebratene Scampis | Aioli | Rucolasalat
Rosa Rehrücken | Waldpilze | Cumberlandsauce
Hausgebeizter Lachs | Safranschmand
Rosa Scheiben vom Kalbsrücken | Kräutervinaigrette
Kleines Salatbuffet
Brotauswahl | Butter

Warme Gerichte

Klarer Waldpilzsud
Steinpilzravioli



Gebratenes Lachsfilet
Blattspinat | Kartoffelstampf | Seccoschaum
Geschmorte Kalbsbäckchen
Kartoffelgratin
Grünes Bohnengemüse
Gebakener Kartoffel-Gemüsestrudel
Schnittlauchsauc

Dessert

Mousse au chocolat
Crème brûlée

60.50 € pro Person

zusätzlich Käseauswahl von der Käserei Fehling
Trauben | hausgemachte Chutneys

4 € pro Person

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

Menü- und Buffetvorschläge September bis November 2022

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

Änderungen vorbehalten

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 Hybriden)
- 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 September bis November 2022

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

Änderungen vorbehalten