

Ringhotel Sellhorn ☞ Winsener Str. 23 ☞ 21271 Hanstedt/Nordheide

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 kombinieren und sich so ein ganz eigenes Menü zusammenstellen.

Bei einem 3-Gang Menü gelten die gesamten Preise, wenn Sie ein 4- oder 5-Gang Menü zusammenstellen, reduziert sich der Preis um 10%.

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 E-Mail: info@hotel-sellhorn.de

Viel Spaß beim Aussuchen und Kombinieren!

Herzlichst

Ihre Familien Dierksen & Landschof

und das Sellhorn-Team

Familie Dierksen & Landschof
Winsener Straße 23
21271 Hanstedt/Nordheide

Telefon 0 41 84 - 80 10
Fax 0 41 84 - 80 13 33
info@hotel-sellhorn.de
www.hotel-sellhorn.de

Hotel Sellhorn Gastronomie GmbH
Sitz: 21271 Hanstedt
Geschäftsführer: Sven Dierksen,
Nele Landschof
Amtsgericht Lüneburg
HRB Nr. 110392
Steuernummer: 50/210/00434
UST-IdNr. DE813121658

IBAN: DE 77 2075 0000 0018 000448
BIC: HELADEF3

VORSPEISEN

Tatar vom Weiderind Eigelb Zwiebel süß-sauer Senfkörner Trüffelcreme	A, C, F, I, J	21.00
Karamellisierter Ziegenkäse Rote Bete-Carpaccio Feldsalat Apfelvinaigrette	I, J	16.50
Carpaccio von der geräucherten Gänsebrust Feldsalat Ingwer-Zwetschgen	I, J, 2	17.50
Hausgebeizter Gin Lachs Reibekuchen Sahnemeerrettich	C, G, I, J	16.50

SUPPEN

Wildconsomme Wurzelgemüse Buchenpilze	A, F, I, J	12.00
Maronen-Apfelcremesuppe	G, I, J	9.50
Schaumsuppe von der roten Bete	I, J, G	9.50
Petersilienwurzelcremesuppe Petersilienpesto	I, J, G, H	9.50
Kraftbrühe Einlage	A, F, G, I, J, 2	10.80
Getrübelt Selleriecremesuppe Trüffel	A, F, G, I, J	11.50
Hummerschaumsuppe Estragonöl	B, G, H, I, J	11.50

Menü- und Buffetvorschläge Dezember 26 bis April 27

Änderungen vorbehalten

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

ZWISCHENGERICHTE ODER HAUPTGERICHTE

Gebratene Forellenfilets buntes Bete Gemüse I Meerrettichsauce	A, D, G, I, J	16.50
Gebratenes Kabeljaufilet Rahmsauerkraut I Senfkorn-Dillsauce	A, C, F, G, I, J	18.50
Ravioli vom schwarzen Trüffel Parmesan	A, C, F, G, I, J	17.50
Rosa gebratene Entenbrust Aprikosen-Chutney I geschmorter Kohl I Basilikumjus	A, C, F, I, J	21.00
Rote Bete-Risotto karamellierter Ziegenkäse	G, I, J	16.50



VEGANE GERICHTE

Geschmorte Pastinake schwarze Oliven I Schalotten I Selleriepüree	G, I, J	20.50
Rosa gebratenes Planted Steak Spitzkohl I Kartoffelgratin I Portweinsauce	A, F, I, J	26.50
Gebackener Rotkohl Dörrobst-Chutney I Sellerieespuma	G, I, J	20.50

Weitere vegane Menükomponenten nach Absprache.

Menü- und Buffetvorschläge Dezember 26 bis April 27

Änderungen vorbehalten

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

HAUPTGERICHTE

Gebratene Medaillons vom Landuro Schwein Rahmwirsing I sautierte Waldpilze I Rosmarinkartoffeln	A, F, G, I, J	30.50
Gebratene Forellenfilets Steckrübenpüree I Coleslow I Meerrettichsauce	A, G, I, J	32.50
Gebratenes Kabeljaufilet Rahmsauerkraut I Senfkorn-Dillsauce	A, F, G, I, J	34.50
Rehmedaillons Rahmwirsing I Kartoffel-Sellerie-Püree I Wacholderjus	A, G, F, I, J	36.50
Gebratene Poulardenbrust gebratener Rosenkohl I Gnocchi I Rahmsauce	A, C, G, I, J	28.50
Rosa Kalbstafelspitz Waldpilze I Kartoffelgratin I Rahmwirsing I Portweinsauce	A, F, G, I, J	30.50
Rinderfilet in Scheiben buntes Bohnengemüse I Kartoffelgratin I Sauce Béarnaise	A, C, F, G, I, J	44.50
Rosa Rehrücken Nussbutter-Blumenkohl I Serviettenknödel I Preiselbeersauce	A, C, F, G, I, J	49.50
Rosa gebratene Entenbrust Aprikosen-Chutney I Schmorkohl I Gnocchi I Wacholderrahmsauce	A, C, F, G, I, J	32.50
Gebratene Medaillons von Rind, Pute und Schwein Spitzkohl I Kartoffelgratin I Kräuterjus	A, F, G, I, J	32.50
Geschmorter Rinder- und Putenbraten Rotkohl I Heidekartoffeln I Rahmsauce	A, F, G, I, J	28.50
Hirschbraten Baden-Baden Apfelrotkohl I Kroketten I Waldpilze	A, C, F, G, I, J	32.00

Menü- und Buffetvorschläge Dezember 26 bis April 27

Änderungen vorbehalten

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

DESSERT

Gebackene Apfelbeignets Topfenparfait	A, C, G	10.50
Mousse au chocolat Kirschkompott	A, C, G, H	9.50
Marillenknödel I Zimtbutter Zwetschgenkompott	A, C, G, H	9.50
Buchweizentorte im Glas	G, C	9.50
Lauwarmer Schokoladenkuchen Kirschkompott I Vanilleschmand	A, C, G, H	12.50
Mousse von weißer Schokolade marinierte Grenadine-Äpfel	A, C, G, H	9.50
Buchweizenschmarrn Apfelkompott I Vanillesauce	C, G, H	9.50
Schokoladenpudding Vanillesauce	A, G, H	9.00
Vanilleeis I heiße Himbeeren I Sahne	A, C, G, H	9.50
Zitronencreme Krokantsahne	A, C, G, H	9.50
Crème brûlée Walnuss I Zwetschgenkompott	A, C, G, H	11.00

Töps-Heide-Buffer

ab 20 Personen

Kalte Gerichte

Geräucherte Forellenfilets | Sahnemeerrettich
Graved Lachs | Honigsensauce
Roastbeef | Remouladensauce
marinierter Tafelspitz süß-sauer | Gartenkräutersalat
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
geschmortes Wildschweinragout
Buchweizenplätzchen | Bohnengemüse
gebratenes Forellenfilet
Heidekartoffeln | Rahmsauerkraut

Desserts

Mousse au chocolat
Vanillecreme mit Zwetschgensauce
heiße Waffeln (zum selber backen) | heiße Kirschen

57 € pro Person

zusätzlich Käseauswahl von der Käserei Backenscholz
Trauben | hausgemachte Chutneys

6,50 € pro Person

A,C,D,G,I,J

Menü- und Buffetvorschläge Dezember 26 bis April 27

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 I Basilikum I Pesto
Meeresfrüchtesalat I Aioli
gebackene Aubergine Milanese I Tomatensugo
Parmaschinken I Melone
Grissini I Salsiccia I eingelegte Oliven
Artischockensalat
Balsamico-Champignons
eingelegte Zucchini I Paprika
kleines Salatbuffet
Brotauswahl I Butter

Warme Gerichte

Gebratenes Steinköhlerfilet I Artischockengemüse
Lasagne classico I Basilikumsauce
Safranpolenta
geschmortes Chianina-Rind I Balsamicojus
Tomaten-Zucchini-Gemüse I Rosmarinkartoffeln
Hausgemachte Rucola-Ravioli

Dessert

Tiramisu
Panna Cotta I Blutorangensauce

57 € pro Person

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

6,50 € pro Person

A,C,D,G,H,I,J,2,4

Menü- und Buffetvorschläge Dezember 26 bis April 27

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 I Remouladensauce
Matjesfilet Hausfrauenart
kleine Frikadellen I Gürkchen I Senf
Pfefferbeißer
Katenschinkenplatte
Kartoffelspecksalat
Rindfleisch-Rote-Bete-Salat
Krautsalat
kleines Salatbuffet
Brotauswahl I Butter

Warme Gerichte

Kartoffel-Lauchcremesuppe
Croûtons



Gebratene Poulardenbrust
Heidschnuckenragout I Spätzle
Kräuterkrustenbraten vom Schwein
Wurzelgemüse I Rotkohl I Schupfnudeln I Kartoffelgratin

Dessert

Rote Grütze I Vanillesauce
Schokoladenpudding
Haselnuss-Sahne

51 € pro Person

zusätzlich Käseauswahl von der Käserei Backenscholz
Trauben I hausgemachte Chutneys

6,50 € pro Person

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

Menü- und Buffetvorschläge Dezember 26 bis April 27

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 Scampi | Knoblauchdip | Rucolasalat
rosa Rehkeule mit Buchenpilzen | Cumberlandsauce
hausgebeizter Lachs
rosa Scheiben vom Kalbsrücken | Kräutervinaigrette
kleines Salatbuffet
Brotauswahl | Butter

Warme Gerichte

Consommé vom Fasan
Speck-Knusperstange



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

Dessert

Mousse au Chocolat
Crème brûlée | Kirschkompott

70 € pro Person

zusätzlich Käseauswahl von der Käserei Backenscholz
Trauben | hausgemachte Chutneys

6,50 € pro Person

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

Menü- und Buffetvorschläge Dezember 26 bis April 27

Änderungen vorbehalten

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

FINGERFOOD

Zucchini-Feta-Röllchen	I, J	3.50
Hirtensalat im Glas	I, J	3.50
Geflügel-Curry Salat	I, J, G	3.50
Flammkuchen à 12 Stück Speck Zwiebel Lauch	A, C, G, I, J	21.50

ANDERE KLEINIGKEITEN UND HÄPPCHEN

Preise pro Häppchen und Stück (mindestens 5 pro Stück)

Garnelenschwanz Knoblauchsauce	B, G	4.80
Käsespieß Früchte Oliven	G	3.50
Gervais pikant Schwarzbrot	A, C, G	2.00
Ei-Gurke-Tomate	C, D	2.90
Camembert angemacht Pumpernickel	A, G	2.90
Brezel	A, C	3.50
Mett Zwiebeln	A, C	2.50
Kasseler Meerrettich	A, C	2.50
Schinken fein gewürfelt Bauernbrot	A, C	2.60
Tatar Graubrot	A, C	3.60
Roastbeefröllchen garniert	A, C	3.60
Barbarie Entenbrust	A, C	4.00
Forelle geräuchert	A, C, D	3.50
Lachstatar Graubrot	A, C, D	3.60
Matjestatar Graubrot	A, C, D	3.60
Lachs geräuchert Sahnemeerrettich	A, C, D, G	3.60
Apfel-Punsch – Kutsche	Liter	32.00

KUCHEN UND TORTEN

Apfelkuchen	A, C, G, H	55 €
Pflaumenkuchen	A, C, G	55 €
Himbeerkäsesahne	A, C, G, H	60 €
Mandarinenkäsesahne	A, C, G, H	60 €
New York Cheesecake	A, C, G	60 €
Buchweizentorte	C, G	60 €
Mohn-Marzipantorte	A, C, G, H	65 €
Bisquit Torte Vanillecreme Früchte der Saison	A, C, G, H	65 €
Baiser Torte Früchte der Saison	A, C, G, H	65 €
Bitterschokoladentorte	A, C, G	65 €

Allergene:

- A)** Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und deren Hybridstämme)
- 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 26 bis April 27

Änderungen vorbehalten

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