

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

Marinierter Kalbstafelspitz Kürbissalat süß-sauer	I, J, 2	16.50
Tatar von der Kalbsoberschale Kapern Eicreme Ruccolaöl Sardelle Gurke Schalotte	A, C, F, I, J	17.50
Karamellisierte Ziegenkäse Rote Bete-Carpaccio Feldsalat Brombeervinaigrette	I, J	15.50
Gebratene Riesengarnelen Rucolasalat Tomate Deichkäse	B, H, I, J	19.00
Hausgebeizter Gin Lachs Reibekuchen Sahnemeerrettich	C, G, I, J	15.50
Geräucherte Entenbrust Kürbismarmelade Selleriesalat	2, N, K, G, E, A	17.00

SUPPEN

Wildconsomme Wurzelgemüse Buchenpilze	A, F, I, J	12.00
Steinpilzcremesuppe	I, J, 6	10.50
Schaumsuppe von der weißen Bete Forellenkaviarschmand	D, I, J, G	9.50
Kürbis-Ingwer Cremesuppe geröstete Kerne	I, J, G, H	9.50
Kraftbrühe Einlage	A, F, G, I, J, 2	10.40
Getrüffelte Selleriecremesuppe Croûtons	A, F, G, I, J	9.50
Weißer Tomatenschaumsuppe Ziegenkäseravioli	A, C, F, G, I, J	10.50

ZWISCHENGERICHTE ODER HAUPTGERICHTE

Gebratene Forellenfilets buntes Bete Gemüse Kartoffelstampf Meerrettichsauce	A, D, G, I, J	16.50
Gebratenes Kabeljaufilet Rahmsauerkraut Senfkorn-Dillsauce	A, C, F, G, I, J	17.50
Kürbis-Ravioli Champagnerkraut Pfeffertrauben	A, C, F, G, I, J	15.00
Kürbis-Risotto karamellierter Ziegenkäse	G, I, J	16.50
Rosa gebratene Entenbrust Aprikosen-Chutney Romanesco Basilikumjus	A, C, F, I, J	20.00
Steinpilz-Ravioli Balsamicosauce Parmesan	A, C, G, I, J	16.00



VEGANE GERICHTE

Gebratener Kürbis schwarze Oliven Schalotten Selleriepüree	I, J	19.00
Rosa gebratenes Planted Steak Portweinsauce Spitzkohl Kartoffelgratin	A, F, I, J	26.50
Soja-Knusperschnitzel Süßkartoffelpüree Limonenschmand	I, J	20.00

Weitere vegane Menükomponenten nach Absprache.

HAUPTGERICHTE

Gebratene Medaillons vom Landuro Schwein Blattspinat I sautierte Waldpilze I Rosmarinkartoffeln	A, F, I, J	30.50
Gebratene Forellenfilets Meerrettichsauce I buntes Bete Gemüse I Kartoffelstampf	A, G, I, J	32.50
Gebratenes Kabeljaufilet Senfkorn-Dillsauce I Rahmsauerkraut I Kartoffelpüree	A, F, G, I, J	33.50
Rehmedaillons Wacholderjus I Rahmspitzkohl I Kartoffel-Sellerie-Püree	A, G, F, I, J	36.50
Gebratene Poulardenbrust Balsamicojus I Kürbisrahmgemüse I Schupfnudeln	A, C, G, I, J	28.50
Rosa Kalbstafelspitz Portweinsauce I Waldpilze I Kartoffelgratin I Romanesco	A, F, G, I, J	30.50
Geschmorte Wildschweinkeule Schupfnudeln I Kürbisgemüse I Pilze	A, C, F, G, I, J	30.80
Rinderfilet in Scheiben Sauce Béarnaise I buntes Bohnengemüse I Kartoffelgratin	A, C, F, G, I, J	44.50
Rosa Heidschnuckenrücken im Kräutermantel Thymianjus I Schnippelbohnen I Rosmarin-Kartoffeln	A, F, I, J	45.00
Rosa gebratene Entenbrust Basilikumjus I Aprikosen-Chutney I Romanesco I Mohnschupfnudeln	A, C, F, G, I, J	31.00
Gebratene Medaillons von Rind, Pute und Schwein Kräuterrahmsauce I Gemüseauswahl I Kartoffelgratin	A, F, G, I, J	32.50
Geschmorter Rinder- und Putenbraten Rahmsauce I Gemüseauswahl I Heidekartoffeln	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 September bis November 2026

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 Waldbeerengrütze	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 Zwetschgenkompott I Vanilleschmand	A, C, G, H	12.50
Mousse von weißer Schokolade Zwetschgenkompott	A, C, G, H	9.50
Heidehonigparfait Bickbeerschmand-Tarte	A, C, G, H	11.00
Vanilleeis I heiße Himbeeren I Sahne	A, C, G, H	9.00
Zitronencreme Krokantsahne	A, C, G, H	9.50
Sorbetvariation 3 verschiedene Sorbets I marinierte Früchte	A, H	11.50
Crème brûlée Zwetschgenkompott I Wallnusseis	C, E, 9	11.00

Töps-Heide-Buffer

ab 20 Personen

Kalte Gerichte

Geräucherte Forellenfilets I Sahnemeerrettich
Graved Lachs I Honigsensauce
Roastbeef I Remouladensauce
Marinierter Tafelspitz süß-sauer I Gartenkräutersalat
Rosa gebratene Entenbrust á l'Orange
Karamellisierter Ziegenkäse I hausgemachtes Chutney
Kleines Salatbuffet
Brotauswahl I Butter

Warme Gerichte

Hanstedter Kraftbrühe
Eierstich I Fleischklößchen I Gemüse



Braten von der Pute I Waldpilze
Geschmortes Heidschnuckenragout
Buchweizenplätzchen I Bohnengemüse
Gebratene Filets von Steinköhler und Saibling
Heidekartoffeln I Vierländer Karottengemüse

Desserts

Mousse au chocolat
Vanillecreme mit Himbeersauce
heiße Waffeln (zum selber backen) I heiße Kirschen

55 € pro Person

zusätzlich Käseauswahl von der Käserei Backenscholz
Trauben I hausgemachte Chutneys

6 € pro Person

A,C,D,G,I,J

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

Dessert

Tiramisu
Panna Cotta I Himbeersauce

55 € pro Person

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

6 € pro Person

A,C,D,G,H,I

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 Schupfnudeln I Kartoffelgratin

Dessert

Rote Grütze I Vanillesauce
Schokoladenpudding
Haselnuss-Sahne

49 € pro Person

zusätzlich Käseauswahl von der Käserei Backenscholz
Trauben I hausgemachte Chutneys

6 € pro Person

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

Gundlachbuffet

ab 20 Personen

Kalte Gerichte

Geräucherte Forellenfilets | Sahnemeerrettich
Gebratene Scampi | Bärlauchdip | Rucolasalat
Rosa Rehkeule mit Pfifferlingen | Cumberlandsauce
Hausgebeizter Lachs
Rosa Scheiben vom Kalbsrücken | Kräutervinaigrette
Kleines Salatbuffet
Brotauswahl | Butter

Warme Gerichte

Klarer Steinpilzsud
Steinpilz-Ravioli



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

Dessert

Mousse au Chocolat
Crème brûlée

68 € pro Person

zusätzlich Käseauswahl von der Käserei Backenscholz
Trauben | hausgemachte Chutneys

6 € pro Person

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

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	4.70
Käsespieß Früchte Oliven	G	3.40
Gervais pikant Schwarzbrot	A, C, G	1.90
Ei-Gurke-Tomate	C, D	2.80
Camembert angemacht Pumpernickel	A, G	2.80
Brezel	A, C	3.40
Mett Zwiebeln	A, C	2.40
Kasseler Meerrettich	A, C	2.40
Schinken fein gewürfelt Bauernbrot	A, C	2.50
Tatar Graubrot	A, C	3.50
Roastbeefröllchen garniert	A, C	3.50
Barbarie Entenbrust	A, C	3.90
Forelle geräuchert	A, C, D	3.40
Lachstatar Graubrot	A, C, D	3.50
Matjestatar Graubrot	A, C, D	3.50
Lachs geräuchert Sahnemeerrettich	A, C, D, G	3.50
Apfel-Punsch – Kutsche	Liter	31.00

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