

# 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.

**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 E-Mail: [info@hotel-sellhorn.de](mailto:info@hotel-sellhorn.de)

Viel Spaß beim Ausschuchen und Kombinieren!

Herzlichst

Ihre Familien Dierksen und Landschof  
und das Sellhorn-Team

## VORSPEISEN

Pfifferlingsalat Safranschaum   gefülltes Landei	A, C, F, G, I, J	14.00
Tatar vom Weiderind Eigelb   Zwiebel süß-sauer   Senfkörner   Trüffelcreme	A, C, F, I, J	21.00
Karamellierter Ziegenkäse Spinatsalat   Himbeervinaigrette	I, J	16.50
Rindercarpaccio Rucola   Senfkornsauce   Parmesan	C, G, I, J	18.50
Hausgebeizter Gin Lachs Reibekuchen   Sahnemeerrettich	C, G, I, J	16.50
Räucherfischmousse Gurkenwasabisalat   Kresse	D, G, I, J	16.50

## SUPPEN

Wildconsommé Wurzelgemüse   Buchenpilze	A, F, I, J	12.00
Pfifferlingscremesuppe	G, I, J	10.50
Geeiste Gurkencremesuppe Büsumer Krabben	D, I, J, G	12.50
Tomatenconsommée Ziegenkäseravioli	I, J, G, H	10.50
Rinderkraftbrühe   Einlage	A, F, G, I, J, 2	10.80
Geeiste Kartoffel-Lauchcremesuppe Forellenkaviarschmand	A, D, F, G, I, J	10.50
Hummerschaumsuppe Estragon	B, G, H, I, J	12.50

2 Menü- und Buffetvorschläge Juli - August 2024

Änderungen vorbehalten

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

## ZWISCHENGERICHTE

Gebratene Forellenfilets Kartoffel-Pfifferlingssalat I Forellenkaviarschaum	A, D, G, I, J	16.50
Kabeljaufilet unter der Kartoffelkruste Schmorgurke I Wasabischaum	A, C, F, G, I, J	17.50
Ravioli mit schwarzen Trüffeln Trüffel-Rahm I Deichkäse	A, C, F, G, I, J	17.50
Graupenrisotto karamellisierter Ziegenkäse I Babyspinat I Zwiebelmarmelade	G, I, J	16.50
Rosa gebratene Entenbrust Blaubeer-Chutney I geschmorter Spitzkohl I Balsamicojus	A, C, F, I, J	20.00
Geschmorte Hirschbäckchen Pfifferlinge I Preiselbeerrahm I Kartoffelstroh	A, F, I, J	16.50



## VEGANE GERICHTE

Gelbes Kartoffelcurry Tofu I Erdnüsse	F, H, I, J	23.50
Variation vom Blumenkohl Blumenkohlpüree I gebackener Blumenkohl I gebratener Blumenkohl Meerrettichpesto	A, C, F, I, J	22.50
Kohlrabilasagne Getrüffelte Linsen	I, J	22.50

**Weitere vegane Menükomponenten nach Absprache.**

2 Menü- und Buffetvorschläge Juli - August 2024

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	29.50
Gebratene Forellenfilets Kartoffel-Pfifferlingsgemüse I Forellenkaviarschaum	A, G, I, J	31.00
Kabeljaufilet unter der Kartoffelkruste Schmorgurke I Heidekartoffeln I Wasabischaum	A, F, G, I, J	33.50
Rehmedaillons Rahmspitzkohl I Schupfnudeln I Wacholderjus	A, G, F, I, J	36.50
Gebratene Poulardenbrust buntes Karottengemüse I Gnocchi I Rahmsauce	A, C, G, I, J	28.50
Rosa Kalbstafelspitz Pfifferlinge I Kartoffelgratin I sommerliches Gemüse I Portweinsauce	A, F, G, I, J	29.50
Geschmorte Hirschbäckchen getrüffelter Spitzkohl I Zwiebelmarmelade I Mandelbällchen	A, C, F, I, J	35.50
Rinderfilet in Scheiben buntes Bohnengemüse I Kartoffelgratin I Sauce Bearnaise	A, C, F, G, I, J	44.50
Rosa Rehrücken Haselnuss-Knusper Nussbutter I Bohnengemüse I Birnenchutney I Schupfnudeln Preiselbeersauce	A, C, F, G, I, J	49.50
Rosa gebratene Entenbrust Blaubeer-Chutney I Spitzkohl I Gnocchi I Wacholderrahmsauce	A, C, F, G, I, J	31.00
Gebratene Medaillons von Rind, Pute und Schwein Spitzkohl I Kartoffelgratin I Kräuterjus	A, F, G, I, J	32.50
Geschmorter Rinder- und Putenbraten Mandelbrokkoli I Heidekartoffeln I Rahmsauce	A, F, G, H, I, J	28.50
Hirschbraten Baden-Baden Spitzkohl I Kroketten I Waldpilze	A, C, F, G, I, J	32.00

2 Menü- und Buffetvorschläge Juli - August 2024

Änderungen vorbehalten

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

## DESSERT

Blaubeerkompott Vanilleeis	A, C, G, H	9.50
Mousse au chocolat Blaubeerkompott	A, C, G, H	11.00
Buchweizentorte im Glas	G, C	9.50
Cheesecake Waldbeerensalat	A, C, G, H	11.00
Mousse von weißer Schokolade Blaubeersauce	A, C, G, H	11.00
Schokoladenpudding Vanillesauce	A, G, H	9.00
Vanilleeis   heiße Himbeeren   Sahne	A, C, G, H	9.50
Zitronencreme Pistaziensahne	A, C, G, H	9.50
Crème brûlée Joghurteis   Stachelbeerkompott	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  
hausgebeizter Hirschschinken | Spitzkohl | Walnussalat  
karamellisierter Ziegenkäse | hausgemachtes Chutney  
kleines Salatbuffet  
Brotauswahl | Butter

### **Warme Gerichte**

Hanstedter Kraftbrühe  
Eierstich | Fleischklößchen | Gemüse



Braten von der Pute | Waldpilze  
geschmortes Wildschweinragout  
Kroketten | Bohnengemüse  
gebratenes Saiblingsfilet  
Heidekartoffeln | sommerliches Gemüse

### **Desserts**

Mousse au chocolat  
Vanillecreme | Blaubeerkompott  
heiße Waffeln (zum selber backen) | heiße Waldbeeren

**57 € pro Person**

zusätzlich Käseauswahl von der Käserei Backensholz  
Trauben | hausgemachte Chutneys

**6 € pro Person**

A, C, D, G, I, J

## **Mediterranes Buffet**

**ab 20 Personen**

### **Kalte Gerichte**

Vitello Tonnato  
Tomate-Mozzarella | Basilikum | Pesto  
Garnelen | Aioli  
gebackene Aubergine Milanese | Tomatensugo  
Parmaschinken | Melone  
Grissini | Salsiccia | eingelegte Oliven  
Artischockensalat  
Balsamico-Champignons  
eingelegte Zucchini | Paprika  
kleines Salatbuffet  
Brotauswahl | Butter

### **Warme Gerichte**

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

### **Dessert**

Tiramisu  
Panna Cotta | Blaubeersauce

**57 € pro Person**

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

**6 € pro Person**

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

## **Schäferbuffet**

**ab 20 Personen**

### **Kalte Gerichte**

Hausgemachte Sülze | Remouladensauce  
Matjesfilet Hausfrauenart  
Kleine Frikadellen | Gürkchen | Senf  
Pfefferbeißer  
Katenschinkenplatte  
Kartoffelspecksalat  
Rindfleisch-Rote-Bete-Salat  
Krautsalat  
kleines Salatbuffet  
Brotauswahl | Butter

### **Warme Gerichte**

Kartoffel-Lauchcremesuppe  
Croûtons



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

### **Dessert**

Rote Grütze | Vanillesauce  
Schokoladenpudding | Haselnuss-Sahne

**49 € pro Person**

zusätzlich Käseauswahl von der Käserei Backensholz  
Trauben | hausgemachte Chutneys

**6 € pro Person**

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



## Gundlachbuffet

**ab 20 Personen**

### Kalte Gerichte

Geräucherte Forellenfilets | Sahnemeerrettich  
gebratene Scampi | Knoblauchdip | Rucolasalat  
rosa Kalbstafelspitz | Pfifferlingssalat  
hausgebeizter Lachs  
rosa Wildschweintrüben | Räucherfischcreme | Kapern  
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  
gelbes Kartoffel-Waldpilzcurry

### Dessert

Mousse au Chocolat  
Crème brûlée  
Blaubeerkompott

**70 € pro Person**

zusätzlich Käseauswahl von der Käserei Backensholz  
Trauben | hausgemachte Chutneys

**6 € pro Person**

A, B, C, D, G, I, J, 2

## FINGERFOOD

Zucchini-Feta-Röllchen	I, J	4.00
Hirtensalat im Glas	I, J	4.00
Ochsenschwanzpraline Pfifferlingssalat	A, C, G, F, I, J	6.00
Geflügel-Curry Salat	I, J, G	4.50
Flammkuchen à 12 Stück Speck   Zwiebel   Lauch	A, C, G, I, J	22.50

## 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

2 Menü- und Buffetvorschläge Juli - August 2024

Änderungen vorbehalten

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

**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)** Koffeinhaltig

2 Menü- und Buffetvorschläge Juli - August 2024

Änderungen vorbehalten

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