

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.

Kontakt per E-Mail: info@hotel-sellhorn.de

Viel Spaß beim Ausschuchen und Kombinieren!

Herzlichst

Ihre Familien Dierksen und Landschof
und das Sellhorn-Team

VORSPEISEN

Marinierter Kalbstafelspitz Kürbissalat süß-sauer	I, J, 2	14.00
Tatar vom Weiderind Eigelb Zwiebel süß-sauer Senfkörner Trüffelcreme	A, C, F, I, J	21.00
Karamellierter Ziegenkäse Rote Bete-Carpaccio Feldsalat Brombeervinaigrette	I, J	16.50
Gebratene Riesengarnelen Rucolasalat Pinienkerne Deichkäse	B, H, I, J	17.00
Hausgebeizter Gin Lachs Reibekuchen Sahnemeerrettich	C, G, I, J	16.50
Räucherfischmousse Waldorffsalat Rote Bete Pesto	D, G, I, J	16.50

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	10.50
Kürbis-Ingwer Cremesuppe geröstete Kerne	I, J, G, H	9.50
Kraftbrühe Einlage	A, F, G, I, J, 2	10.80
Getrüffelte Selleriecremesuppe Croutons	A, F, G, I, J	10.50
Weißer Tomatenschaumsuppe Ziegenkäseravioli	A, C, F, G, I, J	10.50

Menü- und Buffetvorschläge September bis November 2024

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 Kartoffelstampf Meerrettichsauce	A, D, G, I, J	16.50
Kabeljaufilet unter der Kartoffelkruste 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 karamellisierter Ziegenkäse	G, I, J	16.50
Rosa gebratene Entenbrust Aprikosen-Chutney Romanesco Basilikumjus	A, C, F, I, J	20.00
Steinpilz-Ravioli Holunder-Trauben Parmesan -Chip	A, C, G, I, J	16.00



VEGANE GERICHTE

Gebratener Kürbis schwarze Oliven Schalotten Selleriepüree	I, J	19.00
Variation von der Bohne weißes Bohnenpüree buntes Bohnengemüse Tomatensugo	I, J	21.50
Soja-Knusperschnitzel Süßkartoffelpüree Limonenschmand	I, J	20.00

Weitere vegane Menükomponenten nach Absprache.

Menü- und Buffetvorschläge September bis November 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 Blattspinat I sautierte Waldpilze I Rosmarinkartoffeln	A, F, I, J	29.50
Gebratene Forellenfilets buntes Bete Gemüse I Kartoffelstampf I Meerrettichsauce	A, G, I, J	31.00
Kabeljaufilet unter der Kartoffelkruste Rahmsauerkraut I Senfkorn-Dillsauce	A, F, G, I, J	33.50
Rehmedaillons Rahmspitzkohl I Kartoffel-Sellerie-Püree I Wacholderjus	A, G, F, I, J	36.50
Gebratene Poulardenbrust Kürbisrahmgemüse I Schupfnudeln I Balsamicojus	A, C, G, I, J	28.50
Rosa Kalbstafelspitz Waldpilze I Kartoffelgratin I Romanesco I Portweinsauce	A, F, G, I, J	29.50
Geschmorte Wildschweinkeule Schupfnudeln I Kürbisgemüse I Pilze	A, C, F, G, I, J	30.80
Rinderfilet in Scheiben buntes Bohnengemüse I Kartoffelgratin I Sauce Bearnaise	A, C, F, G, I, J	44.50
Rosa Heidschnuckenrücken im Kräutermantel Schnippelbohnen I Rosmarin-Kartoffeln I Thymianjus	A, F, I, J	43.50
Rosa gebratene Entenbrust Aprikosen-Chutney I Romanesco I Mohnschupfnudeln I Basilikumjus	A, C, F, G, I, J	31.00
Gebratene Medaillons von Rind, Pute und Schwein Gemüseauswahl I Kartoffelgratin I Kräuterrahmsauce	A, F, G, I, J	32.50
Geschmorter Rinder- und Putenbraten Gemüseauswahl 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 September bis November 2024

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	9.50
Mousse au chocolat Waldbeerengrütze	A, C, G, H	11.00
Marillenknödel I Zimtbuter Zwetschgenkompott	A, C, G, H	8.20
Buchweizentorte im Glas	G, C	9.50
Lauwarmer Schokoladenkuchen Zwetschgenkompott I Vanilleschmand	A, C, G, H	11.00
Mousse von weißer Schokolade Zwetschgenkompott	A, C, G, H	11.00
Heidehonigparfait Bickbeerschmand-Tarte	A, C, G, H	11.00
Schokoladenpudding Vanillesauce	A, G, H	9.00
Vanilleeis I heiße Himbeeren I Sahne	A, C, G, H	9.50
Zitronencreme Pistaziensahne	A, C, G, H	9.50
Sorbet Variation 3 verschiedene Sorbets I marinierte Früchte	A, H	10.00

Töps-Heide-Buffer **ab 20 Personen**

Kalte Gerichte

Geräucherte Forellenfilets | Sahnemeerrettich
Graved Lachs | Honigsenssauce
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 Heidschnuckenragout
Buchweizenplätzchen | Bohnengemüse
Gebratene Filets von Steinköhler und Saibling
Heidekartoffeln | Vierländer Karottengemüse

Desserts

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

57 € pro Person

zusätzlich Käseauswahl von der Käserei Fehling
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
Meeresfrüchtesalat | Aioli
Gebackene Aubergine Milanese | Tomatensugo
Parmaschinken | Melone
Grissini | Salsiccia | eingelegte Oliven
Artischockensalat
Balsamico-Champignons
Eingelegte Zucchini | Paprika
Kleines Salatbuffet
Brotauswahl | Butter

Warme Gerichte

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

Dessert

Tiramisu
Panna Cotta | Himbeersauce

57 € pro Person

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

6 € pro Person

A,C,D,G,H,I

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 | Schupfnudeln | Kartoffelgratin

Dessert

Rote Grütze | Vanillesauce
Schokoladenpudding
Haselnuss-Sahne

49 € pro Person

zusätzlich Käseauswahl von der Käserei Fehling
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 | 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
Gebakener Kartoffel-Gemüsestrudel
Schnittlauchsauce

Dessert

Mousse au Chocolat
Crème brûlée

70 € pro Person

zusätzlich Käseauswahl von der Käserei Fehling
Trauben | hausgemachte Chutneys

6 € pro Person

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

FINGERFOOD

Zucchini-Feta-Röllchen	I, J	4.00
Hirtensalat im Glas	I, J	4.00
Ochsenschwanzpraline Rote-Bete-Salat	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	25.00

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	31.00

Menü- und Buffetvorschläge September bis November 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 Hybristämme)
- 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