

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 Ausschauen und Kombinieren!

Herzlichst

Ihre Familien Dieksen & Landschaf

und das Sellhorn-Team

VORSPEISEN

Marinierter Spargelsalat Kalbstafelspitz Bärlauchschaum	A, C, F, G, J	17.50
Tatar von der Kalbsoberschale Eicreme Rucolaöl Sardelle Kapern Gurke Schalotte	C, F, I, J	17.50
Karamellierter Ziegenkäse Himbeervinaigrette Spargelsalat	I, J	15.50
Rindercarpaccio Senfkornsauce Parmesan Rucola	C, G, I, J	16.50
Hausgebeizter Gin Lachs Sahnemeerrettich Reibekuchen	C, G, I, J	15.50
Gebratene Garnelen Seccoschaum Deichkäse Tomate Rucola	D, B, G, J	18.50

SUPPEN

Wildconsommé Buchenpilze Wurzelgemüse	A, F, I, J	12.00
Spargelcremesuppe	G, I, J	9.50
Bärlauchcremesuppe Räucherforelle	D, I, J, G	9.50
Tomatenconsommée Ziegenkäseravioli	I, J, G, H	10.50
Rinderkraftbrühe Einlage	A, F, G, I, J, 2	10.80
Kartoffel-Lauchcremesuppe Forellenkaviarschmand	A, D, F, G, I, J	10.50
Hummerschaumsuppe	B, G, H, I, J	11.50

Menü- und Buffetvorschläge 15. April bis 30. Juni 2026

Änderungen vorbehalten

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

ZWISCHENGERICHTE

Gebratene Forellenfilets Forellenkaviarschaum Kartoffel-Spargelsalat	A, D, G, I, J	16.50
Kabeljaufilet unter der Kartoffelkruste Wasabischaum Schmorgurke	A, C, F, G, I, J	17.50
Tagliatelle Deichkäse Trüffel-Rahm	A, C, F, G, I, J	17.50
Bärlauchrisotto Ziegenkäse Babyspinat Tomate	G, I	16.50
Rosa gebratene Entenbrust Balsamicojus Aprikosen-Chutney geschmorter Spitzkohl	A, C, F, I, J	20.00
Geschmorte Bäckchen vom Spanferkel Portweinsauce Süßkartoffelpüree	A, G, I	16.50



VEGANE GERICHTE

Gelbes Spargelcurry Tofu Heidekartoffeln	F, I, J	21.50
Gebackener Knusperspargel Tomatenespuma Bärlauchpüree	A, C, G, E, I	21.50
Kohlrabilasagne getrüffelte Linsen	A, E, I	20.50

Weitere vegane Menükomponenten nach Absprache.

Menü- und Buffetvorschläge 15. April bis 30. Juni 2026

Änderungen vorbehalten

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

HAUPTGERICHTE

Geschmorte Kalbsbäckchen getröffelter Blumenkohl Süßkartoffelpüree	A, G, 2	34.50
Gebratene Medaillons vom Landuro Schwein sautierte Waldpilze Rahmwirsing Rosmarinkartoffeln	A, F, G, I, J	30.50
Gebratene Forellenfilets Forellenkaviarschaum Kartoffel-Spargelgemüse	A, G, I, J	32.50
Kabeljaufilet unter der Kartoffelkruste Wasabischaum Heidekartoffeln	A, F, G, I, J	32.50
Rehmedaillons Wacholderjus Rahmwirsing Schupfnudeln	A, G, F, I, J	36.50
Gebratene Poulardenbrust Rahmsauce Frühlingsgemüse Gnocchi	A, C, G, I, J	28.50
Rosa Kalbstafelspitz Portweinsauce Waldpilze Frühlingsgemüse Kartoffelgratin	A, F, G, I, J	29.50
Rinderfilet in Scheiben Sauce Béarnaise buntes Bohnengemüse Kartoffelgratin	A, C, F, G, I, J	44.50
Rosa Rehrücken Preiselbeersauce Rahmspitzkohl Serviettenknödel	A, C, F, G, I, J	49.50
Rosa gebratene Entenbrust Wacholderrahmsauce Aprikosen-Chutney Spitzkohl Gnocchi	A, C, F, G, I, J	31.00
Gebratene Medaillons von Rind, Pute und Schwein Kräuterjus Spitzkohl Kartoffelgratin	A, F, G, I, J	32.50
Geschmorter Rinder- und Putenbraten Rahmsauce Mandelbrokkoli Heidekartoffeln	A, F, G, H, I, J	28.50
Hirschbraten Baden-Baden Waldpilze Spitzkohl Kroketten	A, C, F, G, I, J	32.00

Menü- und Buffetvorschläge 15. April bis 30. Juni 2026

Änderungen vorbehalten

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

DESSERT

Rhabarberkompott Vanilleeis	A, C, G, H	8.50
Mousse au chocolat Rhabarberkompott	A, C, G, H	9.50
Mousse von weißer Schokolade Himbeersauce	A, C, G, H	9.50
Buchweizentorte im Glas	G, C	8.50
Cheesecake Erdbeerkompott	A, C, G, H	9.50
Vanilleeis heiße Himbeeren Sahne	C, E, I, 10, G	9.00
Zitronencreme Pistaziensahne	A, C, G, H	8.50
Crème brûlée Joghurteis Rhabarberkompott	A, C, G, H	11.00
Sorbetvariation	A, G, H	11.50

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 | Frühlingsgemüse

Desserts

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

55 € 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 I Basilikum I Pesto
Garnelen 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

55 € pro Person

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

6 € pro Person

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

Menü- und Buffetvorschläge 15. April bis 30. Juni 2026

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 | 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

47 € pro Person

zusätzlich Käseauswahl von der Käserei Backenscholz
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 | Spargelsalat
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-Spargelcurry

Dessert

Mousse au Chocolat
Crème brûlée
Rhabarberkompott

67 € pro Person

zusätzlich Käseauswahl von der Käserei Backensholz
Trauben | hausgemachte Chutneys

6 € pro Person

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

Menü- und Buffetvorschläge 15. April bis 30. Juni 2026

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	4.70
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

Menü- und Buffetvorschläge 15. April bis 30. Juni 2026

Änderungen vorbehalten

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

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	60 €
Bisquit Torte Vanillecreme		
Früchte der Saison	A, C, G, H	60 €
Baiser Torte Früchte der Saison	A, C, G, H	60 €
Bitterschokoladentorte	A, C, G	60 €

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