Buffetvorschläge Stand: August 2023

Liebe Gäste,

ob Geburtstag, Konfirmation/Kommunion, Taufe, oder ein anderer Anlass zum Feiern; bei uns im Gasthof Schellental sind Sie an der richtigen Adresse zur Ausrichtung Ihres gelungenen Festes! Ob bei schönem Wetter im naturnahen Biergarten, in unserem Saal im Landhaus-Stil oder im gemütlichen Stübchen, wir finden bestimmt die passende Räumlichkeit für Sie.

Auf den folgenden Seiten haben wir einige Buffetvorschläge für Sie zusammengestellt. Selbstverständlich können die einzelnen Komponenten der Buffets auch ganz nach Ihren Wünschen kombiniert werden. Oder Sie haben einen ganz bestimmten Wunsch für Ihre Feier: sprechen Sie uns an, wir können vieles möglich machen ;-)

Gerne besprechen wir die Details für Ihre Feier in einem persönlichen Gespräch. Bitte vereinbaren Sie hierfür einen Termin. Sie können uns während der Öffnungszeiten unter der Tel. 05281/2369 oder jederzeit per E-Mail erreichen: gasthof@schellental.de

Wir freuen uns auf Sie!
Kirsten Patzig mit Team Schellental

Gasthof Schellental

Inh. Kirsten Patzig
Am Schellenhof 1-3
31812 Bad Pyrmont
Tel: 05281/2369
www.schellental.de
gasthof@schellental.de

Öffnungszeiten Sommer

Montag & Dienstag Ruhetag
Mittwoch bis Samstag ab 17 Uhr
Sonntag ab 12 Uhr

Öffnungszeiten Winter

Freitag & Samstag ab 17 Uhr
Sonntag ab 12 Uhr
Feiern ab 20 Personen sind im Winter auch außerhalb der Öffnungszeiten möglich.

Räumlichkeiten

Saal:	Maximal 50 Personen Tafel max. bis 40 Personen
Stübchen:	max. 16 Personen an Einzeltischen, Tafel bis max. 12 Personen möglich
Terrasse:	ca. 50 Plätze, Überdachung mit Sonnenschirmen. Bis zu 40 Sitzplätze sind regensicher überdacht.
Biergarten:	bis zu 150 Plätze

Personenzahl
Bitte teilen Sie uns 2 Tage vor Ihrer Veranstaltung die verbindliche Anzahl der Gäste mit. Diese Zahl wird für uns dann Rechnungsgrundlage sein.

Benutzung von Beamer & Leinwand: € 20,-

<u>HNWEIS! Bei uns (auf dem Campingplatz) herrscht eine Nachtruhe ab 22 Uhr!!</u>
Hochzeitsfeiern oder andere Feiern mit DJ sind daher nur außerhalb der Camping-Saison möglich (Okt. bis März)

Buffetvorschläge

Buffet 1

- Blätterteigröllchen mit Spinat und Hirtenkäse gefüllt
- Rinderschmorbraten in Rotweinsauce
- Schweinemedallions auf Champignonrahmsauce
- Gemischte Gemüseplatte
- Kroketten & Kartoffelgratain
- Panna cotta mit Früchten

Ab 20 Personen: 25,50 €

Buffet 2

- Tomatencremesuppe (vegan)
- Zucchini-Tomatenauflauf mit Hirtenkäse
- „No-Chicken“ Kürbis-Kokos-Curry (vegan)
- Ofengemüse der Saison
- Kroketten & Wildreis
- Tiramisu mit Früchten

Ab 20 Personen: 24,50 €

Buffet 3

- Kürbiscremesuppe
- Rinderschmorbraten in Rotweinsauce
- Lachsfilet in Zitronen-Dillsauce (oder in Tomatensauce)
- Gemischte Gemüseplatte
- Kroketten
- Kartoffelgratin von der Biokartoffel
- Mascarponecreme mit Früchten
- Zwetschgencrumble mit Vanillesauce

Ab 20 Personen: € 28,90

Buffet 4

- Zwiebel-Rollbraten in kräftiger Bratensauce
- Zucchini-Tomatenauflauf mit Hirtenkäse
- Gemischte Gemüseplatte
- Kroketten, Rosmarinkartoffeln
- Hausgemachtes Schokomousse mit Früchten

Ab 20 Personen: € 22,50

Buffet 5

- Tomaten & Mozzarella mit frischem Basilikum und Baguette
- Knusprige Schnitzel vom Schwein
- Gemüseschnitzel (Zucchini oder Aubergine)
- Champignonrahmsauce (vegan möglich)
- Hirtenkäse vom Blech mit Tomaten, Zwiebeln und Kräutern
- Buntes Ofengemüse (z.B. Aubergine, Paprika, Zucchini, Champignons, Zwiebeln, Rote Bete, Steckrübe, Süßkartoffel, Kürbis, Pastinake)
- Kartoffelspalten von der Biokartoffel
- Kroketten
- Mascarponecreme mit Früchten
- Hausgemachte Schokomousse mit Vanillesauce

Ab 20 Personen: € 27,90

Buffet 6

- Zwei Dips nach Wahl mit Baguette
- Wildgulasch (je nach Angebot Wildschwein, Hirsch oder Reh)
- Mit Käse überbackene Schnitzel in Schinken-Champignonsauce
- Buttermöhrchen
- Rotkohl
- Kroketten
- Hausgemachte Semmelknödel
- Tiramisu mit Früchten

Ab 20 Personen: € 27,90

GASTHOF Schellental

Schnitzelbuffet

- Bunter Salat vom Salatbuffet
- Knusprige Schnitzel vom Schweinelachs
- Gemüseschnitzel (Zucchini, Aubergine oder Sellerie, auch vegan möglich)
- Champignonrahmsauce (vegan möglich)
- Schmandsauce mit Schinken & Senf
- Paprikasauce (vegan)
- Gemischte Gemüseplatte
- Kroketten, Pommes
- Spalten von der Biokartoffel

Ab 20 Personen: € 22,50
Mit Dessert € 3,50 extra pro Person

Spargelbuffet (Mai-Juli)

- Spargel „satt“
- Knusprige Schweineschnitzel
- Räucherlachs
- verschiedene Schinkensorten
- bunte Gemüseplatte
- Bio-Salzkartoffeln
- Kroketten
- Sauce Hollandaise, geklärte Butter
- Mascarponecreme mit Rhabarberkompott oder Waldbeeren

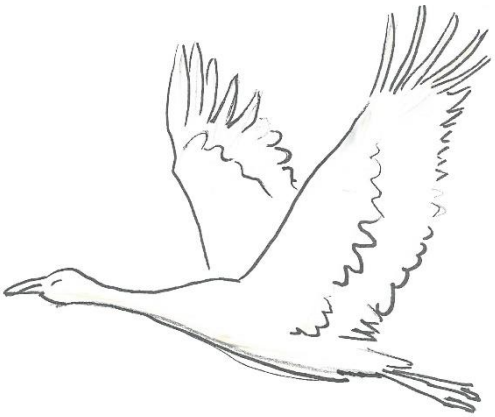
Ab 20 Personen: 33,50

Herbst & Winter

Freiland-Gänsebuffet

- Suppe nach Wahl
- Eine Auswahl an grünem Salat
- Krosse Freilandgans (wir rechnen eine Gans für 4 Personen)
- Orangensauce
- Rotkohl und Rosenkohl
- Kroketten, Salzkartoffeln und hausgemachte Semmelknödel
- Mascarponecreme mit Waldbeeren
- Tiramisu

Pro Person: € 39,90



Grünkohlbuffet

- Deftiger Grünkohl mit Speck
- Kohlwurst, Bregenwurst, Bauchfleisch und Kasseler
- Salz- und Bratkartoffeln von der Biokartoffel
- Herrencreme und Vanillepudding mit Karamellsauce

Pro Person: € 18,50
Auf Wunsch auch vegetarisch/vegan möglich

Optional zu jedem Buffet buchbar

Salatbar Pro Person € 2,50 extra

Suppen Jeweils € 3,50 extra

Tomatencremesuppe
Kürbiscremesuppe

Möhren-Ingwercremesuppe

Rote Bete Suppe

Rinderbrühe mit Einlage

Vorspeisen Jeweils € 2,50 extra

Tomate-Mozzarella Platte mit Baguette
Antipasti-Platte

Blätterteigröllchen mit Spinat und Hirtenkäse gefüllt
Schinkenplatte mit Honigmelone und Trauben

Dessert Jeweils € 2,50 extra

Tiramisu

Mascarpone-Quark-Creme mit Waldbeeren
Zwetschencrumble mit Vanillesauce

Schoko- oder Vanillepudding

Rote Grütze mit Vanillesauce

Kürbis Crème Brûlée

GASTHOF Schellental

Kuchen & Torten

Hausgemacht

Apfel-Nuss-Kuchen
€ 42,00

Butterkuchen vom Blech
€ 35,00

Schoko-Nuss-Eierlikörtorte
€ 42,00

Käse-Sahnetorte mit Mandarinen
€ 42,00

Käsekuchen
€ 35,00

New York Cheesecake
€ 35,00

GASTHOF Schellental

Zimtschnecken-Käsekuchen
€ 35,00

Windbeuteltorte mit Himbeeren
€ 42,00

Apfel-Puddingkuchen
€ 35,00

Zwetschentorte
€ 42,00

Schokotorte
€ 42,00

Kirschtorte €
42,00

Zwetschenkuchen vom Blech
(Rührteig mit Eierlikör)
€ 35,00

Kanne Kaffee/ Tee (1 Liter):
€ 10,00
Gabelgeld
(bei mitgebrachten Kuchen)
pro Person: € 2,00