

Bankettmappe Stand: 26.03.2018

Liebe Gäste,

ob Geburtstag, Konfirmation/Kommunion, Taufe, Hochzeit, Jubiläum oder ein anderer Anlass zum Feiern; bei uns im Gasthof Schellental sind Sie an der richtigen Adresse zur Ausrichtung Ihres gelungenen Festes!

Mit dieser Bankettmappe erhalten Sie einen Überblick über die Möglichkeiten die unser Haus Ihnen bietet.

Auf den folgenden Seiten finden Sie einige unserer Menü- und Buffetvorschläge. Selbstverständlich können Sie die einzelnen Komponenten der Buffets auch ganz nach Ihren Wünschen kombinieren.

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

Wir freuen uns auf Sie!

Kirsten & André 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

Montag ab 17 Uhr
Dienstag Ruhetag
Mittwoch bis Freitag ab 17 Uhr
Sa. und So. ab 12 Uhr
Oktober - März
Montag & Dienstag Ruhetag

Räumlichkeiten

- Saal:** Maximal 80 Personen
Bei Einplanung einer Tanzfläche max. 60 Personen
Tafel max. bis 40 Personen
- Almstübchen:** max. 16 Personen an Einzeltischen,
Tafel bis max. 12 Personen möglich
- Peterstübchen:** max. 15 Personen, Tafel bis max. 12 Personen möglich
- Terrasse:** ca. 50 Plätze, Überdachung mit Sonnenschirmen.
Durch Regenrinnen zwischen den Schirmen
bis zu 48 qm regensichere Überdachung möglich.
- Biergarten:** bis zu 100 Plätze

Personalkosten

Die Personalkosten sind bis 24 Uhr in den genannten Preisen enthalten.
Ab 24.00 Uhr berechnen wir je Servicemitarbeiter pro Std. € 10,00 (pro 20 Gäste ein Servicemitarbeiter)

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: € 10,-

HNWEIS! Bei uns (auf dem Campingplatz) herrscht eine Nachtruhe ab 22 Uhr!!

Buffet

Buffet 1

- Tomatencremesuppe à la André
- Schweinemedallions in Pilzrahm
- Gemischte Gemüseplatte
- Salzkartoffeln und Röstis
- Vanilleeis mit heißen Kirschen

Pro Person: 18,50 €

Ab 30 Personen: 18,00 €

Buffet 2

- Kräftige Rinderbrühe mit Gemüseeinlage
- Knusprige Schnitzel vom Schweinelachs mit Champignonrahmsauce
- Rinderbraten in Burgundersauce
- Erbsen & Möhren, Rotkohl
- Krokette & Salzkartoffeln
- Dunkler Schokopudding mit Vanillesauce

Pro Person: 19,60 €

Ab 30 Personen: 18,50 €

Buffet 3

- Möhren-Ingwer-Suppe
- Tomaten & Mozzarella mit frischem Basilikum und Baguette
- Rinderbraten in Burgundersauce
- Lachsfilet in Sahnesauce
- Gemischte Gemüseplatte, Rotkohl
- Krokette, Salzkartoffeln
- Mascarponecreme mit Waldbeeren
- Vanillepudding mit Sahne

Pro Person: € 22,90

Ab 30 Personen: € 21,90

Buffet 4

- Rinderbrühe mit Gemüseeinlage
- Rinderbraten in Burgundersauce
- Schweinefilet in Pilzrahmsauce
- Gemischte Gemüseplatte & Apfelrotkohl
- Krokette, Salzkartoffeln, Semmelknödel
- Mascarpone-Quark-Creme mit Waldbeeren
- Schokopudding mit Sahne

Pro Person: € 20,50

Ab 30 Personen: € 19,90

Schnitzelbuffet

- Bunter Salat vom Salatbuffet
- Knusprige Schnitzel vom Schweinelachs
- (Sellerieschnitzel auf Wunsch)
- Champignonrahmsauce
- Schmandsauce mit Schinken & Senf
- Paprikasauce
- Gemischte Gemüseplatte (Erbsen & Möhren, Blumenkohl, Brokkoli)
- Krokette, Bratkartoffeln, Pommes

Pro Person: € 14,50

Mit Dessert € 18,00 pro Person

(z.B. Mascarponecreme mit Waldbeeren)

Spargelbuffet

- Spargel „satt“
- Schnitzel aus dem Schweinelachs
- Lachsfilet in Wermut-Sahnesauce
- verschiedene Schinkensorten
- Gemüseplatte
- Salzkartoffeln
- Krokette
- Sauce Hollandaise, geklärte Butter
- Mascarponecreme mit Rhabarberkompott oder Waldbeeren

Pro Person: 19,90 €

3 Gänge Menü mit Rib Eye Steak

- Tomatencremesuppe á la André
- Bunter Salatteller der Saison
- Rib Eye Steak (Entrecote) mit Speckbohnen & zweierlei Butter
- Kartoffelspalten mit Sesam
- Dessert

Pro Person: € 24,00 (bis max. 20 Pers.)

Grillbuffet

- Mariniertes Schweinenackensteak
- Bratwurst
- Hirtenkäse in Folie gegrillt mit Knoblauch, frischen Kräutern, Tomate & Zwiebeln
- Gegrilltes Gemüse (Aubergine, Paprika, Zucchini, Champignons, Zwiebeln)
- Kartoffelsalat (nach Oma Dagmars Rezept)
- Bauernsalat (Tomaten, Gurken, Mais, Paprika & Hirtenkäse)
- Tzatziki
- Baguette

Pro Person: € 15,50

Auf Wunsch mit Dessert: € 3,50 pro Person

(z.B. Mascarpone-Quark-Creme mit Himbeeren)

Grillbuffet mit Spanferkel

- Spanferkel (ca.20kg) vom Holzkohlegrill
- Mariniertes Schweinenackensteak
- Bratwurst
- Hirtenkäse in Folie gegrillt mit Knoblauch, frischen Kräutern, Tomate & Zwiebeln
- Gegrilltes Gemüse (Aubergine, Paprika, Zucchini, Champignons, Zwiebeln)
- Kartoffelsalat
- Bauernsalat (Tomaten, Gurken, Mais, Paprika & Hirtenkäse)
- Nudelsalat mit getrockneten Tomaten und Ruccula
- Gurkensalat
- Krautsalat
- Tzatziki und Barbecue-Sauce
- Baguette

Pro Person: € 29,50 (ab 40 Personen)

Auf Wunsch mit Dessert: € 3,50 pro Person extra

(z.B. Mascarpone-Quark-Creme mit Himbeeren)

Winterbuffet

Gemischtes Buffet Winter

- Rinderbrühe mit Gemüseeinlage
- Rinderbraten
- Schweinefilet in Pilzrahmsauce
- Gemischte Gemüseplatte und Apfelrotkohl
- Kroketten, Salzkartoffeln, Semmelknödel
- Mascarpone-Quark-Creme mit Waldbeeren & Schokopudding

Pro Person: € 20,50

Gänsebuffet

- Krosse Gänsebrust und Gänsekeulen
- mit Orangensauce,
- Apfelrotkohl und Rosenkohl,
- Salzkartoffeln und hausgemachte Semmelknödel
- Mascarpone-Quark-Creme mit Waldbeeren

Pro Person: € 21,50

Mit Suppe: + € 3,50 pro Person

Grünkohlbuffet

- Deftiger Grünkohl mit Speck,
- Kohlwurst, Bregenwurst und Kasseler
- Salz- und Bratkartoffeln
- Schoko- und Vanillepudding

Pro Person: € 13,50

Herbstbuffet

- Kürbiscremesuppe
- Backschinken
- Rinderragout mit Orangen und Curry
- Sauerkraut
- Wirsing
- Brokkoli mit Käse überbacken
- Semmelknödel
- Kartoffelspalten, Rote Bete & Steckrübe im Ofen gebacken
- Sellerie-Kartoffel-Püree
- Dessert: Apfel Zwetschen Crumble

Ab 20 Personen: € 20,50

Individuelles Menü

Stellen Sie sich ein Menü ganz nach Ihrem Geschmack zusammen:

Vorspeisen

- Kürbiscremesuppe
- Rote-Bete-Suppe
- Gebackener Pfirsich mit Speck, Ziegenfrischkäse und Brot

Suppen

- Tomatencremesuppe
- Kürbiscremesuppe
- Möhren-Ingwercremesuppe
- Rote Bete Suppe
- Rinderbrühe mit Einlage

Hauptgerichte

- Barbarie-Entenbrustfilet mit Semmelknödeln und Apfelrotkraut
- Lachsfilet auf Rahmporree mit Herzogin-Kartoffeln
- Rindersteak mit Gemüse der Saison und Pommes frites oder Bratkartoffeln
- Wildgulasch mit Spätzle und Preiselbeerbirne

Dessert

- Mascarpone-Quark-Creme mit Waldbeeren
- Mascarpone-Quark-Creme mit frischen Früchten oder Kompott
- Zwetschencrumble mit Vanilleeis
- Beschwipste Zimtzwetschgen mit Vanilleeis und Sahne
- Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne
- Vanilleeis mit karamellisierten Kürbiskernen, Kürbiskernöl und Sahne
- Schoko- oder Vanillepudding mit Vanillesauce
- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Crème brûlée mit karamellisierten Früchten
- Kürbis-Creme-Brûlée

Frühstücksbuffet

Auf Anfrage richten wir auch Frühstücksbuffets aus.

Hierfür gilt eine Mindestpersonenanzahl (kleines Frühstück mindestens 20 Personen, großes Frühstück mindestens 30 Personen).

Frühstücksbuffet klein

- Rührei
- Tomate-Mozzarella mit Basilikum
- Wurst- und Käseplatte mit Weintrauben
- Marmelade, Honig, Nutella
- Butter, Frischkäse
- gemischte Brötchen, Brot
- Kaffee, Tee, O-Saft, Wasser

Ab 20 Personen: € 12,00 pro Person

Frühstücksbuffet groß

- Begrüßungssekt
- Rührei mit Bacon
- Rostbratwürstchen
- Räucherlachs mit Meerrettich
- Tomate-Mozzarella mit Basilikum
- Wurst- und Käseplatte mit Weintrauben
- Marmelade, Honig, Nutella
- Butter, Frischkäse
- gemischte Brötchen, Brot
- Kaffee, Tee, O-Saft, Wasser
- Obstsalat mit Quark

Ab 30 Personen: € 14,90 pro Person

Brunch Buffet

Von 10 bis 14 Uhr

Frühstück

- Wurst- und Käseplatte mit Weintrauben
- Diverse Marmeladen, Honig, Nutella
- Butter, Frischkäse
- Rührei mit Bacon
- gemischte Brötchen, Croissants & Brot
- Kaffee, Tee, O-Saft, Wasser satt

Vorspeisen

- Räucherfischplatte mit Meerrettich
- Tomate-Mozzarella mit Basilikum

Suppe

- Tomatencremesuppe

Hauptgerichte

- Rinderbraten in Burgundersauce oder
- Schweinemedallions in Pilzrahm
- Bunte Gemüseplatte
- Kroketten & Spätzle

Dessert

- Mascarpone-Quark Creme mit Waldbeeren

Ab 30 Personen: € 23,50 pro Person

Kuchen & Torten

Hausgemacht



Apfel-Nuss-Kuchen
€ 30,00



Butterkuchen vom Blech
€ 26,00



Schoko-Nuss-Eierlikörtorte
€ 30,00



Käse-Sahnetorte mit Mandarinen
€ 35,00



Käsekuchen
€ 26,00 (ohne Frucht)
€ 29,00 (mit Frucht)



New York Cheesecake
€ 28,00



Zimtschnecken-Käsekuchen
€ 30,00



Windbeutelorte mit Himbeeren
€ 35,00



Apfel-Puddingkuchen
€ 30,00



Zwetschentorte
€ 35,00



Schokotorte
€ 35,00



Kirschtorte
€ 35,00

Ohne Bild, aber super lecker!
Zwetschenkuchen vom Blech
(Rührteig mit Eierlikör)
€ 25,00

Kanne Kaffee/ Tee (1 Liter): € 8,00

Gabelgeld (bei mitgebrachtem Kuchen)
pro Person: € 1,50