

Buffetvorschläge 2025

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 -Mittwoch Ruhetag
Donnerstag 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, an allen Tagen möglich.

Räumlichkeiten

Saal: Maximal 60 Personen
Tafel max. bis 40 Personen



Stübchen: max. 16 Personen an Einzeltischen,
Tafel bis max. 12 Personen möglich



Terrasse: ca. 50 Plätze, Überdachung mit
Schirmen. Bis zu 40 Sitzplätze
sind regensicher überdacht.



Biergarten: bis zu 150 Plätze



Personenzahl

Bitte teilen Sie uns 3 Tage vor Ihrer Veranstaltung die verbindliche Anzahl der Gäste mit. Diese Zahl wird für uns dann Rechnungsgrundlage sein.

Saalmiete

Möchten sie den Saal ganz für sich alleine nutzen, berechnen wir bei einer Personenzahl von unter 35 eine zusätzliche Raummiete von € 250,-
Ab 35 Personen entstehen keine zusätzlichen Kosten.

Miete für Beamer & Leinwand: € 40,-

Miete für Musikanlage (mit eigenem Handy oder Laptop): € 150,-

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

Hochzeitsfeiern oder andere Feiern mit lauter Musik sind daher nur außerhalb der Camping-Saison möglich (Okt. bis März)



Buffetvorschläge

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

+ Hähnchenschnitzel € 2,00 extra pro Person

+ Dessert € 2,50 extra pro Person

Buffet 1

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

Ab 20 Personen: 25,50 €

Buffet 3

- Kürbiscremesuppe
- Rinderschmorbraten in Rotweinsauce
- Lachsfilet in Zitronen-Dillsauce
- Gemischte Gemüseplatte
- Kroketten
- Kartoffelgratin von der Biokartoffel
- Mascarponecreme mit Früchten
- Zwetschgen crumble mit Vanillesauce

Ab 20 Personen: € 28,90

Buffet 5

- Tomaten & Mozzarella mit frischem Basilikum und Baguette
- Knusprige Schnitzel vom Schwein
- Gemüseschnitzel von der Zucchini (vegan möglich)
- Champignonrahmsauce (vegan möglich)
- Hirtenkäse vom Blech mit Tomaten, Zwiebeln und Kräutern
- Buntes Ofengemüse der Saison
- Kartoffelspalten von der Biokartoffel
- Kroketten
- Mascarponecreme mit Früchten
- Hausgemachte Schokomousse mit Vanillesauce

Ab 20 Personen: € 27,90

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 4

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

Ab 20 Personen: € 22,50

Buffet 6

- Zwei Dips nach Wahl mit Baguette
- Wildgulasch (je nach Angebot Wildschwein, Hirsch oder Reh)
- Schweinemedallions auf Champignonrahmsauce
- Buttermöhrrchen
- Rotkohl
- Kroketten
- Hausgemachte Semmelknödel
- Tiramisu mit Früchten

Ab 20 Personen: € 27,90

Alle Buffetkomponenten können auch individuell miteinander kombiniert werden!



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 mit Vanillesauce & Mascarponecreme mit Früchten

Pro Person: € 19,90

Auf Wunsch auch vegetarisch/vegan möglich



Optional zu jedem Buffet buchbar

- Salatbar** Pro Person € 2,50 extra
- Suppen** Jeweils € 3,50 extra (Alle Gemüsesuppen auch vegan möglich)
- 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
 - Zwetschgencrumble mit Vanillesauce (vegan möglich)
 - Schoko- oder Vanillepudding (vegan möglich)
 - Rote Grütze mit Vanillesauce (vegan möglich)
 - Kürbis Crème Brûlée
 - Schokomousse mit Beeren (vegan möglich)



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



Zimtschnecken-Käsekuchen
€ 35,00



Windbeutelkuchen mit Himbeeren
€ 42,00



Apfel-Puddingkuchen
€ 35,00



Zwetschentorte
€ 42,00



Oma Gretes Schokotorte
€ 42,00



Kirschtorte €
42,00



Zwetschenkuchen vom Blech
(vegan möglich)
€ 35,00

Kanne Kaffee/ Tee (1 Liter):
€ 12,00

Servicepauschale bei
mitgebrachten Kuchen
(Gabelgeld):

€ 2,00 pro Person