



SCHLOSS AUDEL

DER FESTTAGSSERVICE

(24.12. bis 26.12.2023)

FEINE KLEINIGKEITEN ALS STARTER

VEGAN Kräuter - Crêpe gerollt mit Grillzucchini und Kerbel-Dipp 2,70 €

Tatar von der Engelskirchener Räucherforelle auf Pumpernickel 2,70 €

Pikanter Garnelenspieß mit Sauce "Cocktail" 3,20 €

Duett von Hähnchen Saté und Yakitori im Sweet Chilli 3,20 €

Roulade vom Simmentaler Roastbeef mit getrüffeltem grünen Spargel 3,20 €

Pikanter Spieß von Grillgemüsen mit Halloumi 3,20 €

DIE VORSPEISEN AUF DEM TELLER WUNDERSCHÖN ANGERICHTET

VEGAN Variation von goldgelben Kräuter-Oliven Couscous mit mediterranen Gemüsen und Tomatensalsa 16,00 €

Tranchen von der geräucherten Entenbrust an Zwergorangeragout mit einem Kartoffel-Steinpilztatar 18,00 €

Carpaccio vom Rinderfilet mit feinen Parmesanspänen 17,00 €

Törtchen vom gebeiztem Lachs mit Räucherlachsrose und Keta-Kaviarschmand an einem Salatsträußchen 16,00 €

DIE SUPPEN

Crèmesuppe von Steinpilzen mit Speck-Croutons 10,00 €

VEGAN Sूपpen vom Hokkaido Kürbis mit Steirischem Kernöl 10,00 €

„Beef Tea“, die kräftige Consommé in der Luxusversion mit Rinderfilet & Sherry 11,00 €

Klassische Hummersuppe mit Flusskrebse 14,00 €

DIE HAUPTSPEISEN

VEGGI Pappardelle aus dem Steinpilzsud mit Kirschtomaten, Parmesan und Walnusspesto 22,00 €

Rinderfiletstreifen „Stroganoff“ mit Gewürzgurke, Rote Bete, Schmand und Spätzle 28,00 €

Maispoulardenbrust, gefüllt mit Rucola, getrockneten Tomaten und Parmesan auf einer leichten Oliensauce mit Grillgemüse und Gnocchi 26,00 €

Filet vom Loup de Mer auf Safranschilotten mit Blattspinat und Basmatireis 30,00 €

Ragout vom Eifeler Hirschkalb mit Preiselbeeren, glasierten Schwarzwurzeln und Schupfnudeln 30,00 €

ZUM SÜSSEN ABSCHLUSS

VEGAN Fruchtcarpaccio mit marinierten Beeren und veganes Kokos Panna Cotta 12,00 €

Weihnachtliche Zimt - Panna Cotta mit Pflaumen und Schokoladensauce 13,00 €

Törtchen von New York Cheesecake mit marinierten Beeren und Karamellschaum 13,00 €

Der Weihnachtsrenner ~ Chocolate to die!

Schokoladentörtchen mit Knusperteig, weiße Mousse au Chocolat und schokolierten Früchten 15,00 €



SCHLOSS AUDEL

AUS DER GÄNSE- & ENTENBRATEREI

Unser Geflügel beziehen wir aus der Eifel und dem Münsterland, aufgezogen mit Hafer und Mais und im Niedrigtemperatur-Verfahren gegart.

Die Freiland Gans (4 großzügige Portionen) servierfertig tranchiert **ODER** im Ganzen mit Beifuß-Orangen-Füllung, Semmelknödeln und Kartoffelklößen, gefüllte Bratäpfel, saftigem Rotkraut und leckerer Gänsesauce 176,00 €

Die ganze Gans (4 große Portionen ohne Beilagen) mit Sauce 110,00 €

Jede zusätzliche Portion Gänsebraten inklusive Beilagen 44,00 €

Zusatz Portionen mit Gänsebrust oder Keule und Sauce, je Portion 28,00 €

Sämtliche Beilagen und Sauce zur Gans, je Portion 16,00 €

Französische **Barbarie Ente** im Ganzen gebraten (3 großzügige Portionen) mit Orangensauce, Semmelknödeln und Kartoffelklößen, gefüllte Bratäpfel, saftigem Rotkraut und leckerer Gänsesauce 116,00 €

Französische Barbarie Ente im Ganzen gebraten mit Orangensauce **ohne** Beilagen 68,00 €

Eine zusätzliche Portion Entenbrust- oder Keule inklusive Beilagen 40,00 €

Zusatz Portionen mit Entenbrust oder Keule, OHNE Beilagen 24,00 €

Sämtliche Beilagen und Sauce zur Ente, je Portion 16,00 €



SCHLOSS AUDEL

IHR WUNSCHZETTEL

Übermitteln Sie uns bitte Ihre Bestellung bis spätestens 22.12.2023 per E-Mail an welcome@schlossauel-gastronomie.de oder per Whatsapp an 0176 – 810 51 945. Eine detaillierte Anleitung für das Finish erhalten Sie mit der Auftragsbestätigung.

Wir liefern am **24.Dezember ab 9:00 bis 14:00** Uhr Ihr komplettes Festmenü; zur Abholung stehen Ihre Leckereien ab **9:00 bis 12:00** Uhr im Schloss Auel (*Eingang Schlossrondell*) zur Abholung bereit.

Wünschen Sie die Abholung im Schloss Auel, so ist dies ebenfalls problemlos am **25.& 26.Dezember** in der Zeit von 10:00 bis 12:00 Uhr **oder** von 16:00 bis 18:00 Uhr möglich. Um Verpackungsmüll zu vermeiden, denken Sie bitte an einen geeigneten Transportbehälter (Korb/Kiste) für Ihre Bestellung.

~~BRRRRRUM!~~
Die Lieferkosten im Umkreis von 10 km werden entfernungsabhängig berechnet. Ab einem Warenwert von **300,00 €** im Umkreis von 10 km zu Schloss Auel ist ihre Lieferung frei Haus.

“LIEFERKOSTEN” am 24. Dezember

10,00 €: Wahlscheid, Birken

20,00 €: Overath, Lohmar

35,00 €: Troisdorf, Porz, Rösrath

45,00 €: Köln -(City, Süd), Siegburg, Sankt Augustin, Bergisch Gladbach, Bensberg

50,00 €: Köln -(Nord, West)