



SCHLOSS AUDEL

WEIHNACHTEN IM & MIT SCHLOSS AUDEL

GASTGEBUNG „TO GO“ AB NOVEMBER

ADVENTSMENÜ IM SCHLOSS MIT LIVE MUSIK

WEIHNACHTEN ZU GAST IM SCHLOSS

CATERING SERVICE AN DEN FESTTAGEN

24. BIS 26. DEZEMBER 2023

NEUJAHRESBRUNCH





SCHLOSS AUDEL DAS RESTAURANT IM SCHLOSS

Unternehmen Sie doch zum Beispiel einen Ausflug ins schöne Aggertal.
Zum kulinarischen Zwischenstopp auf Schloss Auel erwartet Sie unser schönes Adventsmenü an 3 Sonntagen
(3. | 10. | 17. Dezember), unsere Überraschungsmenüs oder ein traditionelles Gänseessen.

Um Reservierung wird gebeten.

Unsere Öffnungszeiten:

Donnerstag | Freitag | Samstag ab 17 Uhr (*Küchenannahmeschluss 20 Uhr*)

Sonn- und Feiertags ab 12 Uhr (*Küchenannahmeschluss 14 Uhr*)

DAS TRADITIONELLE GÄNSEESSEN

Vorweg servieren wir einen Feldsalat zur Vorspeise, es folgt die kross gebratene Freilandgans, die wir für Sie am Tisch tranchieren. Dazu servieren als Beilagen Klöße, Blaukraut sowie Rotweibirne mit Preiselbeeren. Inklusive einer Flasche korrespondierenden Rotwein.

Für 4 Personen 195,-€

UNSERE ÜBERRASCHUNGSMENÜS

3-Gang 49,- € | 4-Gang 55,- €

DAS ADVENTSMENÜ

Am 3. Dezember mit musikalischer Begleitung von Kristine Warmhold mit weihnachtlichen Liedern auf Ihrer Harfe.
Am 17. Dezember mit weihnachtlicher Pianomusik von Robert Urbansky.

Kürbiscremesüppchen mit Steirischem Kernöl

oder/ und

Feldsalatröschen mit gebratenen Hasenrückennuggets in Pumpernickel
getrocknetes Ragout von Sauerkirschen und weißem Portweindressing

Hirschrückensteak auf gebratenen Walnuss-Rosenkohl, Spätzle und einer Jus von Cassis

oder

„Der Klassiker“ Gänsekeule auf Rotkraut, Semmelalern und Kartoffelklößen mit Gänsejus

Spekulatius Crème Brûlée mit Quittenragout und Sorbet von Birne und Sanddorn

3- Gang Menu ab € 49,50 p.P.

4-Gang Menu ab 63,50 p.P.



SCHLOSS AUDEL
DAS GROSSE GÄNSEESSEN AM SONNTAG,
12. NOVEMBER 2023
UM 18 UHR IM SCHLOSS

Wir erwarten Sie in unseren festlichen Räumen im Schloss zum großen Gänseessen

Herbstliches Salatbuffet mit verschiedenen Marinaden, Dressings und Dips

Rucola-Walnussalat

Eingelegte Waldpilze

Carpaccio von der Gänsebrust

In Balsamico glasiertes Gemüse

*

Gänsebraten mit Rotkraut und Knödeln, dazu leckere Gänsesauce

Wir tranchieren eine Gans zur Show für unsere Gäste

Eine vegetarische | vegane Alternative ist gerne möglich!

*

Backapfel mit cremiger Vanillesauce

Topfencrème mit Kumquats

65,- € pro Person

FREILANDGANS „TO GO“

ab dem 11. November 2023 bis zum 1.1.2024

Die Gänsebraterie von Schloss Auel

Eine Lieferung ist am 24.12.2023 möglich, an allen anderen Tagen zur Selbstabholung am Schloss

Wir braten für Sie! Vermeiden Sie Stress, sparen Sie Zeit und genießen Sie es einfach, auch einmal zu Hause oder in der Firma zu Gast zu sein. Die ganze Freilandgans im Niedrigtemperatur-Verfahren gegart auf Wunsch vorab von uns tranchiert mit Beifuß-Orangen-Füllung, Semmelknödeln und Kartoffelklößen, gefüllte Bratäpfel mit Haselnüssen, saftigem Rotkraut und leckerer Gänsesauce.

Die Freilandgans (für 4 Personen) servierfertig tranchiert **ODER** im Ganzen mit Beifuß-Orangen-Füllung, Semmelknödeln und Kartoffelklößen, gefüllte Bratäpfel, saftigem Rotkraut und leckerer Gänsesoße 176,00€

Die Freilandgans (für 4 Personen **ohne** Beilagen) servierfertig tranchiert **ODER** im Ganzen mit Beifuß-Orangen-Füllung und 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 €



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 Sूपchen 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 Safranschalotten 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)



SCHLOSS AUDEL

WEIHNACHTEN IM RESTAURANT "SCHLOSS AUDEL"

Montag 25.12.: 12 Uhr | 18 Uhr - Dienstag 26.12. 12 Uhr

Das Weihnachtsbuffet

Zur Begrüßung reichen wir ein Glas Sekt

Die Vorspeise wird auf einem Teller angerichtet und serviert, die Hauptspeisen und das Dessert präsentieren wir als Buffet.

Vorspeisenvariation von

Carpaccio von der Gänsebrust mit konfierten Pilzen

Kalbsmedaillon mit einer leichten Thunfischcrème und Wachtelei

Tatar vom Grillgemüse mit Olivenöl

Goldgelber Cous-Cous mit gefüllter Kirschpaprika

Büffelmozzarella mit Pesto und Herztomate

Heiß gebeizter Lachs mit Wasabi-Soja an japanischen Kaisersalat

Sous-vide gegarter Kalbsrücken mit einer Jus von geröstetem Knoblauch

glasiertes Wintergemüse und gratinierte Kartoffeln

Fettuccine aus dem Parmesanlaib in feiner Trüffelsalsa

Medaillons vom Seeteufel in Zitronengras-Honig-Marinade

auf einem Bett von Pak Choi, Shiitake, Bambus und Sprossen

an einer pikanten Koriander-Kokossauce, dazu Basmatireis

**

Frisch gebackene Weihnachtswaffeln mit verschiedenen Toppings

Weihnachtliche Dessertvariationen

Das Weihnachtsbuffet zu 69,50 €

(Für Kinder ab 6 bis 13 Jahren berechnen wir den halben Preis)



SCHLOSS AUDEL

WEIHNACHTEN IM BISTRO "SCHLOSS AUDEL"

Montag 25.12.: 12 Uhr | 18 Uhr | Dienstag 26.12.: 12 Uhr

Das Weihnachtsbuffet

Tatar vom Weihnachtsgewürzlachs und Aggertaler Rauchforelle mit Reibeküchlein und Limonenschmand

Gehobelter Serranoschinken mit Feigen, Nüssen und Parmesan

Lachspralinen mit einem Senf-Dill-Dip

Entenbrust aus dem Buchenrauch auf Apfel-Sellerie Salat und Zwergorangenragout

Mediterrane Antipasti Spezialitäten

Festliches Salatbuffet

Gulasch von heimischem Mufflon mit Waldpilzen, Rotkraut und Semmeltalern

Gefüllte Brust vom Schwarzfelder Huhn mit Datteln und Frischkäse in einer Sauerkirschtunke
dazu Rahmwirsing und Schupfnudeln

Trilogie von Gnocchi mit gebackenem Rucola und getrockneten Tomaten

Weihnachtliches Dessertbuffet in kleinen Gläschen

Auswahl an Weihnachtsgebäck

Das Weihnachtsbuffet zu 49,50 €

(Für Kinder ab 6 bis 13 Jahren berechnen wir den halben Preis)



SCHLOSS AUDEL

DER NEUJAHRBRUNCH
AM MONTAG, 1. JANUAR IM BISTRO

11:30 bis 15:00 Uhr

Kleine Frühstücksauswahl

**

Cocktail von Eismeerkrabben

Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesan

Lachspraline mit Senf-Honig Dip

Forellentatar auf Pumpernickel

Geräucherte Entenbrust auf Linsensalat

**

Hausgemachte Frühlingsrollen und Satéespieße

Beefbällchen mit Sweet-Chilisauce

Filet vom Lachs in grünem Curry auf Sprossengemüse und Basmatireis

Schweinefiletmedaillons im Serranomantel mit Gnocchi

**

Auswahl an verschiedenen süßen Leckereien unserer Patisserie

39,50 € pro Person

(Für Kinder ab 6 bis 13 Jahren berechnen wir den halben Preis)