



SCHLOSS AUDEL

WEIHNACHTSFEIERN



RESTAURANT 'SCHLOSS AUDEL'

MENÜ | BUFFET

BISTRO von 'SCHLOSS AUDEL'

BUFFET



SCHLOSS AUDEL

*Menüempfehlungen für Ihre Weihnachtsfeier
im festlich eingedeckten Restaurant 'Schloss Auel' (ab 10 bis 100 Gäste)*

Entrée

Tartar von Weihnachtsgewürzlachs an kleinem Reibeküchlein und Kräutersalatstrauß

Carpaccio von der Gänsebrust mit konfierten Waldpilzen

Feine Feldsalatröschen in pikanter Kartoffelvinaigrette mit Parma-Krusteln und rosa gebratenen Hasenfilets

Suppe oder Sorbet

Cappuccino von Steinpilzen

Kürbiscrèmesüppchen mit Steirischem Kernöl

Cocos-Curry-Süppchen

Sorbet von der Winterlimone & Rosmarin

Hauptgang

Gefüllte Perlhuhnbrust auf winterlichem Wirsing und Kartoffeln von der Herzogin

Medaillon vom Blue Marlin aus der Chilli-Korianderbeize in leichtem Curryschaum auf Blattspinat mit Sepiatagliatellen

Roulade von der Hirschkeule mit Kräuterbrezenfüllung in Preiselbeerjus auf fruchtigem Rotkohl und Kartoffelklößen

Zum süßen Abschluss

Parfait vom Kaiserschmarrn an Ragout von der Vanillekumquat und Karamellsauce

Schokoladensoufflé mit einem Sorbet von Birne und Sanddorn auf Quittenkompott und Granatapfelzabaione

Winterliche Eiskreationen mit marinierten Beeren

Duett vom Bratpfel mit Ministrudel und Bratpfel-Vanilleeis auf karamellisierten Apfelspalten

*Das 3 - Gang Festmenü mit Suppe, Hauptgang & Dessert zu 49,00 €
(Als 4 Gang Menü zu 59,00 €)*

Getränke "All Inklusiv"

Wir bieten sämtliche korrespondierende Weine und Soft's zur Abrechnung nach Verbrauch oder zum Festpreis für 5 Std. zu einer Pauschale von 30,00 € an.



SCHLOSS AUDEL

*Buffetbeispiele für Ihre Weihnachtsfeier
im festlich eingedeckten Restaurant 'Schloss Auel'
(ab 25 bis 100 Gäste)*

Die Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet mit marinierten Waldpilzen
Medaillons vom bergischen Jungschwein mit Früchten garniert
Tranchen von der rosa gebratenen Barbaricentenbrust auf Waldorfsalat
Tatar vom Gewürzlachs an kleinen Reibeküchlein
Eifeler Räucherforellenmousse an Preiselbeerschmand
Feine Kräutersalatspitzen mit Rohkost und korrespondierenden Dressings
Immer dabei ~ reichhaltige Baguetteauswahl mit gemischten Sorten

Die Hauptspeisen

Ragout vom Eifelhirsch mit Miniserviettenknödeln und Rotweibirne
Wildlachsmedaillon auf geschmolzenen Zuckerschoten mit Steinpilztagliatelle
Potpourri von Edelfischen mit Gambas aus dem Safransud an Sepianudeln
Bardierte Maispoulardenbrust auf getrüffeltem Wirsing ...oder einfach Beilagen nach Wahl wie
Rosmarinkartoffeln, Polenta, Rosenkohl, Blaukraut, winterliche Wurzelgemüse, Süßkartoffelgratin

Zum süßen Abschluss

Fruchtige Orangenterrine mit Campari an Spekulatiusmousse mit Schokosplittern und Glühweinzabaione
Winterliches Tiramisu an Schwarzwälder Kirschrageout
Wiener Apfelstrudel mit Vanillesauce

*Das Weihnachtsbuffet ab 55,00 € bis 65,00 € je Gast
Der Buffetpreis pro Personen ist abhängig von der Personenanzahl,
der individuellen Zusammenstellung und der Vielfalt.*

Getränke "All Inklusiv"

Wir bieten sämtliche korrespondierende Weine und Softs zur Abrechnung nach Verbrauch oder zum Festpreis für 5 Std. zu einer Pauschale von 30,00 € an.



SCHLOSS AUDEL

'Bistro im Schloss Auel' (bis 70 Gäste)

Unsere Buffetempfehlungen Ihre Weihnachtsfeier

Wir haben für jeden Geschmack etwas, die leger Atmosphäre bietet Ihnen den idealen Platz zum Festschmaus an großen Tafeln serviert oder als Buffet; Party auf der Tanzfläche oder gemütliches „Get together“ zum Ausklang in Clubsesseln vor flackerndem Kaminfeuer.

Vorspeisen

Gänserilettes mit Apfelspalten auf Pumpernickel und Cornichons

Auswahl an geräucherten und gebeizten Fischleckereien

Rosa gebratener Kalbsrücken in Thunfischsauce

Rucola-Walnussalat mit Kirschtomaten und Serano Schinken

Weihnachtliches Salatbuffet mit korrespondierenden Dressings

Crèmesüppchen von Waldpilzen mit Croutons

Hauptspeisen

Papardelle aus dem Steinpilzsud mit Winterlauch und Kirschtomaten

Wildragout aus der Eifel mit sautiertem Rosenkohl und Brezentalern

Entenkeule aus dem Bratapfelsud mit Rothkohl und Miniknödeln

Zanderfilet auf Rahmsauerkraut mit Nusskartoffeln

Dessert

Apfelstrudel in Vanillesoße

Marmorierte Mousse au Chocolat

Zimtwarefeln mit Kirschkompott

Das Weihnachtsbuffet je Gast zu 39,00 € bis 49,00 €

Der Buffetpreis pro Personen ist abhängig von der Personenzahl, der individuellen Zusammenstellung und der Vielfalt.

Getränke "All Inklusiv"

Wir bieten sämtliche korrespondierende Weine und Softs zur Abrechnung nach Verbrauch oder zum Festpreis für 5 Std. zu einer Pauschale von 30,00 € an.

It's Party Time: DJ und Entertainment können gerne vermittelt werden.