



SCHLOSS AUDEL

## CATERING SERVICE AN DEN FESTTAGEN

---





SCHLOSS AUDEL

## FREILANDGANS „TO GO“

Ab dem 1. November 2024

Die Gänsebraterei von Schloss Auel

---

Eine Lieferung ist am 24.12.2024 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 01.01.2025)

#### FEINE KLEINIGKEITEN ALS STARTER

---

VEGAN Sushi Gemüse-Reisburger mit Korianderdip 2,90 €

Tatar von der Engelskirchener Räucherforelle auf Pumpernickel 2,90 €

Pikanter Garnelenspieß mit Sauce "Cocktail" 3,50 €

Duett von Hähnchen Saté und Yakitori im Sweet Chilli 3,50 €

#### DIE VORSPEISEN AUF DEM TELLER WUNDERSCHÖN ANGERICHTET

---

VEGAN Variation von goldgelben Kräuter-Oliven Couscous mit mediterranen Gemüsen und Tomatensalsa 17,- €

Carpaccio vom Rinderfilet mit feinen Parmesanspänen 19,- €

Törtchen vom gebeiztem Lachs mit Räucherlachsrose und Keta-Kaviarschmand an einem Salatsträußchen 19,- €

#### DIE SUPPEN

---

Crèmesuppe von Steinpilzen mit Croutons 10,- €

VEGAN Süsschen vom Hokkaido Kürbis mit Steirischem Kernöl 10,- €

„Beef Tea“, die kräftige Consommé in der Luxusversion mit Rinderfilet & Sherry 12,- €

Klassische Hummersuppe mit Flusskrebse 15,- €

#### DIE HAUPTSPEISEN

---

VEGGI Pappardelle aus dem Steinpilzsud mit Kirschtomaten, Parmesan und Walnusspesto 24,- €

Rinderfiletstreifen „Stroganoff“ mit Gewürzgurke, Rote Bete, Schmand und Spätzle 31,- €

Entenbrust in Orangensauce mit Rotkohl und Knödel 32,- €

Filet vom Loup de Mer auf Safranschalotten mit Blattspinat und Basmatireis 32,- €

Ragout vom Eifeler Hirschkalb mit Preiselbeeren, glasierten Schwarzwurzeln und Spätzle 33,- €

#### ZUM SÜSSEN ABSCHLUSS

---

VEGAN Fruchtcarpaccio mit marinierten Beeren und veganes Kokos Panna Cotta 14,- €

Törtchen von New York Cheesecake mit marinierten Beeren und Karamellschaum 15,- €

Der Weihnachtsrenner ~ Chocolate to die! Schokoladentörtchen mit Knusperteig,

weiße Mousse au Chocolat und schokolierten Früchten 16,- €

---

#### UNSER BESONDERES ANGEBOT ~ DAS „WÜNSCH DIR WAS“ MENÜ

Stellen Sie sich aus unserem Speisenangebot Ihr Wunschmenü zusammen

4-Gang Menü zu 60,- € | 3-Gang Menü mit Suppe zu 50,- € | 3-Gang Menü mit Vorspeise 55,- €



## SCHLOSS AUDEL

### AUS DER GÄNSEBRATEREI

---

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,- €

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

Zusatzportion Gänsebraten inklusive Beilagen 44,- €

Zusatzportion mit Gänsebrust oder Keule und Sauce 28,- €

Zusatzportion sämtlicher Beilagen und Sauce zur Gans 16,- €

### IHRE BESTELLUNG

---

Übermitteln Sie uns bitte Ihre Bestellung bis spätestens 22.12.2024 per E-Mail an [welcome@schlossauel-gastronomie.de](mailto: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 8:00 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 zu Selbstkosten berechnet. Ab einem Warenwert von **300,- €** im Umkreis von 10 km zu Schloss Auel sowie in Köln - Süd ist ihre Lieferung frei Haus.

### “LIEFERKOSTEN” am 24. Dezember

---

10,- €: Wahlscheid, Birken

20,- €: Overath, Lohmar

35,- €: Troisdorf, Porz, Rösrath

45,- €: Siegburg, Sankt Augustin, Bergisch Gladbach, Bensberg

55,- €: Köln