



SCHLOSS AUDEL

## CATERING AN SILVESTER & NEUJAHR

(Bestellbar zur Ausgabe vom 30.12. bis 1.1.2022)

Wir bereiten für Sie Ihr komplettes Festmenü für Zuhause zu. Starten Sie mit kleinen Appetizern oder Aperosnacks. Köstliche Vorspeisen und Desserts werden sorgfältig und liebevoll auf einem schlichten weißen Teller angerichtet. Die Suppen und Hauptspeisen sind so vorbereitet, dass sie bereits nach kurzem Erwärmen im Ofen oder in der Mikrowelle von Ihnen serviert werden können. Alle benötigten Saucen, Dressings oder Abschlussdekorationen der Speisen erhalten Sie gesondert. Die letzten Zubereitungstipps entnehmen Sie bitte unserer Anleitung. Viel Spaß beim Ausschauen!

### FEINE KLEINIGKEITEN ALS SNACK

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

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

Canapés auf BIO-Vitalbrot mit Crème mit Avocado-Salsa 3,20 €

Hummercocktail mit und Flusskrebse & Mango 15,00 €

Tatar vom Sashimi Thunfisch mit Kaiseralgensalat und Wasabischaum 13,50 €

Perlhuhnssenz mit Sherry und Gemüseperlen 9,00 €

Curryschaumsüppchen mit Kokosmilch und gebratener Riesengarnele 11,00 €

Hirschrückenmedaillon in Cranberryjus mit gefüllten Wirsingköpfchen und Kartoffel-Mandel Krapfen 26,00 €



Kalbsfilet auf Tomaten Oliven - Confit an glasierten Wintergemüsen und pikanten Tagliatelle 27,00 €

Filet vom Wolfsbarsch auf weißer Portweinsauce, mit grünem Spargel, geschmolzener Kirschtomate und getrüffeltem

Kartoffelschnee 28,00 €

Schokoladensouffle mit marinierter Bailey Feige und Cashewkrokant 10,00 €

Mocca-Creme brûlée an marinierten Beeren mit Mascarponecreme 10,00 €

*Wir wünschen Ihnen einen guten Rutsch ins Neue Jahr*

*„Die Mitarbeiter von Schloss Auel“*