



SCHLOSS AUDEL

KULINARISCHE EMPFEHLUNG FÜR IHR HOCHZEITSFEST IM SCHLOSS AUDEL





SCHLOSS AUDEL

Hors d'oeuvre

Starten Sie Ihr Fest mit unseren kleinen Snacks und Canapés, welche wir schön angerichtet auf Schieferplatten Ihnen und Ihren Gästen während des Empfangs servieren.

Der Apero Mix I

Sushi trifft Burger ~ Der Mini Asia Burger

Pulled Chicken mit Sweet honey

Quiche Variationen~ ob herzhaft, klassisch, vegetarisch oder als Quiche de mer

Blätterteiggebäck mit Tomate, Emmentaler und Kräuterfrischkäse

Herzhafte Satay-Spieße ~Teriyaki, Mango und Erdnuss

Im Bacon gewickelte Trockenaprikose oder Dörripflaume

Der 3 Teile pro Gast "Apero Mix" ab 7,50 Euro

Vegetarischer Apero Mix

Mini-Mozzarella mit Pesto und Herztomate mit Zitronenpfeffer auf dem Spieß

Pikante Reisbällchen mit Sweet Chili Dip

Falafel mit Koriander -Joghurt Dip

Roulade von Aubergine, Mozzarella und Rucola

Der 3 Teile pro Gast " Apero Mix " ab 7,50 Euro

Der Apero Mix II

Gambero Fino ~ Wildfang Garnelen im Kartoffel - Spaghettinest

Herzhafte Rindfleischbällchen vom besten Bio- Rind in Hotsauce

King Prawns Butterfly, "Black Tiger" Garnele im Knuspertempura

Bruschetta auf Röstbaguette belegt mit Tomate Classico, Pesto Genovese oder Jamon Serrano

Trendige Wraproulade vom Salm mit Rucola und Limecream

Der 3 Teile pro Gast " Apero Mix *** " ab 9,50 Euro



SCHLOSS AUDEL

Tramezzini Sandwiches

aus Italienischem Toastbrot als Dreieck geschnitten

Lachs mit Senfdilldip und Rucola

Avocadocreme mit Gurkenfilets und getrockneter Tomate

Puter mit fruchtiger Currycream

Gekochter Schinken mit Sauce Tartar

Ab 20 Stück je Sorte gemischt bestellbar, pro Stück 2,20 Euro

Feine Canapeés auf

leichtem Roggenbrot belegt und wunderschön dekoriert

Gebeizter Lachs mit Meerrettich

Serranoschinken mit Portweinemelone

Roastbeef mit Sauce Tartar

Gorgonzolakäse mit Früchtesenf

Frischkäse mit Forellencaviar

Gereifter Brie de Meaux mit Nussraspel

Ab 20 Stück je Sorte gemischt bestellbar, pro Stück 2,20 Euro

Elegante Gabelgerichte zum Empfang

Zur Begrüßung und in der Sommersaison auf der Schlossterrasse

Ragout fin vom Naturkalb mit Basmatireis

Pasta Farfalle mit Rucola und gegrillten Entenbruststreifen

Zartes Züricher Filetgeschnetzeltes mit Röstitalern

Provenzalisches Kräuterrisotto mit gebratenen Gambas

Gemischte Baguettesorten oder Ciabatta sind immer dabei

Die Gabelgerichte, pro Portion ab 9,90 Euro



SCHLOSS AUDEL

Saisonal & Regional  Die Slow Food Menüs

Frühling

Tatar von der Bergischen Räucherforelle an kleinen Rösti mit feinem Feldsalat

Pastinakenschaumsüppchen mit Krusteln vom Wildschinken

Rosa Lammhüfte aus der Kräuterbeize mit Rosmarinjus
an glacierten Butterrüben und Kartoffel-Lauchmousse

Schokoladensoufflee trifft Erbeersorbet

Zur Spargelzeit (Ende April bis Juni)

Salat vom Spargel & Erdbeeren in Balsamico auf Tranchen vom hausgebeizten Lachs

Bärlauchsüppchen mit Kräutercrêpestreifen

Stangenspargel klassisch mit Butterkartoffeln und Hollandaise, wahlweise mit

Kalbsfilet, Kalbsschnitzel, bergische Schinkenauswahl, gekräuterte Maispoulardenbrust

Trilogie von der Erdbeere: Sorbetto, Mousse, Strudel von Erdbeere und Rhabarber

Sommer

Tranchen von der rosa gebratenen Entenbrust

aus dem Buchenholzrauch an Belugalinsensalat mit altem Balsamico und Salatsträußchen

Weißes Tomatensüppchen mit Flusskrebsen

Kalbsfiletmedaillon auf sautierten Pfifferlingen mit gebratenen Gemüsespitzen und Tagliatellen

Sommertribologie: Variation von Sommerbeeren, Sorbetto und Mousse au Chocolat

Herbst

Kürbiscremesüppchen vom heimischen Muskatkürbis mit Kernöl und gerösteten Kernen

„Himmel und Äd“ mit karamellisiertem Boskop-Schalottenschmelz und gegrilltem Zandermedaillon

Coq au Vin vom Eifeler Brathahn an buntem Wurzelgemüse und Troisdorfer Hörnchen

Trilogie vom Bergischen Landapfel: Eis, Ragout und Tarte

Winter

Cappuccino von Steinpilzen

Carpaccio von der geräucherten Gänsebrust, Feldsalatröschen in Kartoffelvinaigrette und Quitten

Hirschroulade mit Punschrotkohl und Mandel Kartoffelplätzchen

Zwetschgen-Zimteis mit Rotweibirnen



SCHLOSS AUDEL

- Elegante 3-Gang Menü mit Suppe, Hauptgang und Dessert, ab 49,00 Euro
- Feine Buffets nach individueller Zusammenstellung, ab 50,00 bis 70,00 Euro

Ergänzende Menüvorschläge

Unsere Speisempfehlungen bereiten wir Ihnen gerne auch für die Präsentation von einem Buffet aus zu. Der Buffetpreis pro Personen ist abhängig von der Gästeanzahl, ihrer individuellen Zusammenstellung und der Vielfalt der jeweiligen Speisen.

Vorspeisen und Zwischengerichte

Gebackener Ziegenkäse in Honig-Sesamkruste auf Rote Bete Birnen Salat mit Zitronen-Pfefferdressing

Mille Feuille vom Graved Lachs, geschichtet mit Blinipannkuchen und Limetten - Crème fraîche

Vorspeisenvariation Schloss Auel von verschiedenen Antipasti, hausgebeizter Lachs mit Rösti und gebackener Ziegenkäse in Honig-Sesamkruste

Vitello Tonnato ~ Dünn aufgeschnittenes Kalbsfleisch an einer leichten Thunfischsauce mit Kapern

Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucolasträußchen, Parmesanspänen und altem Balsamico

Risotto von Kräutern und getrockneten Tomaten mit Chorizochips und Rucolastroh

Pikanter Sesam-Algen-Salat an sautierten Jakobsmuscheln im Hummerschaum

Streifen von der geräucherten Flugentenbrust auf Oliven-Kräuter-Cous Cous

Krosses Zanderfilet im Salbeibacon auf feinem Grillgemüse und Manchego

Wantans mit Rindfleisch aus der BBQ-Marinade auf Sprossengemüse an Korianderschaum

Die Suppen

Soup Royal ~ Klassisches Hochzeitsüppchen mit Flädlennudeln, Gemüse & Geflügelstreifen

Orangen-Karottensuppe mit Ciabatta-Croûtons | *vegetarisch*

Frisch und Grün ~ Erbsen-Raukesuppe mit Röstpinolis | *vegetarisch*

Kokos-Currysüppchen mit gebratenem Tiger Prawn

"Beef Tea", die klassische Consommé in der Luxusversion mit Rinderfilet & Sherry

Klassische Hummersuppe mit ganzen Flußkrebssstücken



SCHLOSS AUDEL

Salate

Bunt gemischte Salatsorten, Wildkräutersalat oder Salatherzen mit Flusskrebse, Melone und Himbeer-Sherrydressing, Pfifferlingen und Speckcrouton mildgeräucherter Entenbrust oder Aggertaler Forellenfilets auf roten Rüben mit frischer Minze

Als Zwischengang ~ Erfrischende Fruchtsorbets, prickelnd aufgegossen

Limone mit Holunderblüten | Heidelbeere - Cassis | Passionsfrucht | Birne

Die Hauptgänge

Medaillon vom Bergischen Jungschwein in mediterranem Gewürztramezzini auf geschmolzener Paprika und Kräutergnocci

Maispoulardenbrust in einer leichten Dijon-Senfsauce mit Blattspinat und Tagliatelle

Rosa gebratene Entenbrust in Sauerkirschsauce auf Gemüsespaghettis und Pommes Parisienne

Tranchen vom Kalbsrücken an jungen Primeurgemüsen mit getrüffeltem Kartoffelsäckchen

Irischer Lammrücken unter der Tomaten-Pinien-Kruste auf Kartoffel-Sellerieschaum und provenzalischem Grillgemüse

Best of Beef ~ Filet vom Rind im Barolojus, Primeurgemüse und Rosmarinkartoffeln

Zartes Filet vom St Pierre unter der Kartoffelkruste, dazu Duftreis und Safranpimentos

Geangelter Baudroie ~ Seeteufelfilet in Salbeibutter mit Nusskartoffeln und Wirsing

Pasta

Gefüllte Ravioli mit Salbei in Olivenöl geschwenkt

Fettuccine mit Lachs in Estragon Salsa

Penne mit schmackhaften Ricottakäse

Tagliatelle Amatriciana in der Tomatensauce mit Speckwürfeln und glasierten Zwiebeln



SCHLOSS AUDEL

Zum süßen Abschluss

Delice –Croquante –Framboise ~ Schmelzende Milkschokolade mit lieblichen Himbeerkern umhüllt aus Kakaomürbeteig an frischen Beeren mit weißem Schokoladenschaum

Chocolate to die~Schokoladen Variation mit Choc´truff, schmelzende Schokoherzen, weißes Mousse au Chocolat

Dessert Variation „Schloss Auel“ Eine schöne Zusammenstellung von leckeren Süßigkeiten, Früchten und Schokoladigem

Fruchtige Liaison aus New York Cheesecake, Zwergorangen an marinierten Beeren und Milkschokolade, Schokoladensoufflé mit parfümierten Schattenmorellen und Mascarponeschaum

Oder Sweeties als Buffet in kleinen Portionen, Weckgläsern oder Mini Terrinen

Schmelzende Schokoherzen mit Vanillesauce, marmoriertes Schokoladenmousse, klassische Crème Brûlée, Panna Cotta mit Himbeeren, Fruchtcocktails....

Für kleine Gäste

Chicken Nuggets mit Pommes Frites

Wiener Schnitzelchen mit Gemüse und Pommes Frites

Nüdelchen mit Bolognesesauce und Parmesan

*

Zum Dessert ~ Gemischter Eisbecher mit bunten Streuseln



SCHLOSS AUDEL

100% Vegan & Vegetarisch

Suppen

Pikantes Tomatensüppchen

Cocos-Currysüppchen mit eingelegtem Ingwer, Lauchzwiebeln und Koriander

Vegetarische Vorspeisen

Mariniertes Zucchini carpaccio mit Meerrettichmousse und Tartar von Rote-Bete

Mediterrane Grillgemüse mit gereiftem Balsamico an Oliven-Kräuter CousCous

Kartoffelterrinen mit Steinpilzen auf einem Carpaccio von Kräuterseitlingen

Orientalisches Hummus erfrischend mit Zitrone und Olivenöl

Misosuppe mit japanischem Seetang

Mediterranes Cous Cous mit rotem Curry, Paprika und Blatt Petersilie

Bulgursalat mit confierten Tomaten und Koriander

Vegane & vegetarische Hauptspeisen

Pikante Penne Rigate mit getrockneten Tomaten, Rucola und Pinienkernen

Spaghetti a la Bolognese in pikanter Tomatentunke

Thaigemüse in Cocos-Curry mit Sojasprossen und Shiitakepilzen

Indisches Curry von Linsen, Auberginen, Bohnen und Kartoffeln an Basmatireis

Gemüse „Biryani“ mit Tomatensalsa

Tofu in Schwarzbohnensauce mit Sprossen, Frühlingslauch, Paprika und Shiitake

Mediterranes Geschnetzeltes auf Sojabasis mit Spargel

Zum süßen Abschluss

Panna Cotta von der Kokosmilch mit Mango und süßem Pesto

Parfümiertes Frucht carpaccio mit Sorbetto und Krokant

Gebackene Frühlingsrollen von Mango und Bananen mit Schokoladensauce