



## SCHLOSS AUDEL

### INKLUSIVE

1 Beamer  
1 Flipchart  
1 Pinnwand  
1 Leinwand  
Wireless LAN  
Internetanschluss  
Papierblöcke  
Stifte  
Tagungsbetreuung vor Ort

### ZUSATZBUCHUNG

Moderatorenkoffer  
Großbildschirm  
Büroservice  
Videokamera  
Mikrofonanlage  
Lautsprecher  
Fernseher  
Sound-Anlage  
Bühne  
Rednerpult  
Podium  
Drucker  
DVD-Player  
Videokonferenz  
Teambuilding

### AUF EINEN BLICK

Anzahl Tagungsräume  
2 Nicht-Historisch | 3 Schloss  
Kapazität größter Tagungsraum 120  
Personen  
Fläche größter Tagungsraum 120 m<sup>2</sup>  
Anzahl Hotelzimmer 25 bis 30  
Entfernungen-  
zum Flughafen 15 km  
zum S-Bahnhof 3 km | ICE Bahnhof  
16 km  
zur Autobahn A3 / A4 je 8 km  
zur Köln Messe 25 km  
City -Bonn 26 km | -Köln 28 km  
Natur | Wald | Teich | Fluss 0 km  
Golf 18 | 9 Loch 0 km  
Anzahl Parkplätze 180  
Parkgebühren 0,00 €



## SCHLOSS AUDEL

### KULINARISCHE DETAILS

- Der Snackbreak am Vormittag beinhaltet Kaffee, Tee, frisches Obst und zur Wahl: Gebäck wie Mundhappen Kuchen, Muffins oder Croissants mit Butter & Honig.
- Zur Kaffeepause am Nachmittag reichen wir Kaffee und Tee und beispielsweise Gebäck oder Blechkuchen, sowie Wraps oder Laugengebäck mit Frischkäse.
- Die Tages-Getränke\* während des Seminars sowie zur Mittagspause mit sämtlichen Kaffeespezialitäten werden je Teilnehmer zu 20,00€ berechnet. (\*Kaffee & Tee, stilles Wasser & Sprudelwasser, Bio-Apfelsaft, Kaffeespezialitäten in der Mittagspause)
- Anstatt des 3-Gang Dinnermenü zu 39,00€ im Schloss bieten wir eine rustikale Brotzeit im Bistro zu 29,00€ an.
- Ein Upgrade für Speisenwünsche und die Berücksichtigung von veganen Gästen ist für uns selbstverständlich.
- Unsere Räume können auch ohne Tagungspauschalen angemietet werden. Die Raummiete beträgt für ausgestattete Tagungsräume je nach Größe, Aufwand und Ausstattung ab 250,00€/Tag.
- Alle Preise verstehen sich pro Teilnehmer / pro Tag inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



## SCHLOSS AUDEL

### BEISPIEL | DAS MITTAGSMENÜ

#### Suppe

- Tomatencrèmesüppchen mit Pesto Verde
- Klare Hühnersuppe mit Gemüseperlen und Glasnudeln
- Thaisoup mit Koriander
- Kartoffel-Lauchcrèmesüppchen

#### Hauptgänge

- Schweinefilet "Züricher Art" mit Brokkoli und Kartoffelrösti
- Loins vom Kabeljau mit Blattspinat und Tagliatellen
- Lachsfilet mit Zuckerschoten und Kartoffelplätzchen
- Minutengulasch von der Rinderhüfte mit Buttermöhren und Spätzlen
- Poulardenbrustfilet in rotem Thaicurry mit Basmatireis

#### Dessert

- Frischer Fruchtsalat mit Sorbetto
- Crème Brûlée mit Ragout von der Zwergorange
- Panna Cotta mit Punschfrüchten
- Frischer Obstsalat mit Eis
- Vanille Creme Brûlée gratiniert mit Kumquat

**2 Gänge sind in der Seminarpauschale "SMART 60,00 €" inklusive,  
als 3-Gang Menü berechnen wir 5,00€ zzgl.**



## SCHLOSS AUDEL

### BEISPIEL | DINNER AM ABEND

#### Vorspeisen

- Lachstartar mit Limetten Crème fraîche, Reibeküchlein & Salatsträußchen
- Gemischte Wildkräutersalate mit Chevre de St. Maure
- Carpaccio vom Ochsensfilet mit Rucolastroh in Vinaigrette mariniert
- Vitello Tonnato, saftiger Kalbsbraten in Thunfischcreme mariniert

#### Suppen

- Cappuccino von Erdäpfeln mit Karottenchips
- Karotten- Orangensüppchen
- Cocos-Curry Süppchen
- Steinpilzessenz mit Ravioli

#### Vegetarisches & Leichtes

- Steinpilz Tortellonis mit Pinienkernen und Salbei
- Gefüllte Gemüsecrêpe mit Basmatireis und Schnittlauchsauce
- Tomatisiertes Risotto mit gebratenen Austernpilzen und grünem Spargel
- Wildkräutersalate mit feiner Gemüseantipasti und variablen Toppings

Bunte Wildkräutersalate nett angemacht mit Wahl-Toppings...  
Marinierte Mozzarellakugeln, „Tonno“ Thunfisch und Zwiebeln  
Gebratene Streifen vom Curryhähnchen, Streifen vom Rauchlachs

#### Die Hauptgänge

- Mediterrane Maispouardenbrust mit geschmolzener Paprika und Gnocchis
- Eifeler Landschinken mit Champignon-Lauchgemüse & Rosmarinbratlingen
- Filetspitzen vom Naturrind mit Pfifferlingsrahm, Bohnengemüse & Wedges
- Buntbarsch unter der Kartoffelkruste mit Blattspinat und Safranreis
- Zanderfilet mit Dijonsenf Sauce, Wirsinggemüse und Petersilienkartoffeln

#### Zum süßen Abschluss

- Pfirsich-Frischkäse-Törtchen mit Himbeerbalsamico
- Choc´ Truff fein garniert
- Orangen Joghurtmousse mit einem Erdbeer-Minz-Salat
- Trilogie ~ kleines Desserttörtchen mit Früchten und Himbeersugo

**Das 3-Gänge Dinner ab 39,00 € bis 45,00 €**

**Noch hungrig? Wir bieten Ihnen ein hochwertiges Dinnermenü passend zu Ihrem Budget an. Bitte geben Sie uns einen Hinweis.**