



SCHLOSS AUDEL

# WEIHNACHTSFEIERN

---



## RESTAURANT 'SCHLOSS AUDEL'

MENÜ | BUFFET

---



## SCHLOSS AUDEL

*Menüempfehlungen für Ihre Weihnachtsfeier  
im festlich eingedeckten Restaurant 'Schloss Auel'*

### 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

Cappuccino von Steinpilzen

Kürbiscrèmesüppchen mit Steirischem Kernöl

Cocos-Curry-Süppchen

Crèmesüppchen von Waldpilzen mit Croutons

### 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

Klassischer Gänsebraten mit leckerer Gänsesauce, Rotkraut und Klößen

### Zum süßen Abschluss

Winterliches Tiramisu mit frischen Beeren

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

Winterliche Eiskreationen mit marinierten Beeren

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

*Das 3 - Gang Festmenü mit Suppe, Hauptgang & Dessert zu 52,- €  
(Als 4-Gang Menü zu 62,- €)*

### **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 32,- € an.



## SCHLOSS AUDEL

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

### Die Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet mit marinierten Waldpilzen  
Tranchen von der rosa gebratenen Barbarieentenbrust auf Waldorfsalat  
Tatar vom Gewürzlachs an kleinen Reibeküchlein  
Eifeler Räucherforellenmousse an Preiselbeerschmand  
Winterliches Salatbuffet mit korrespondierenden Dressings  
Crèmesüppchen von Waldpilzen mit Croutons  
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 Wildreis  
Klassischer Gänsebraten mit leckerer Gänsesauce, Rotkraut und Klößen  
Maispoulardenbrust auf getrüffeltem Wirsing und Rosmarinkartoffeln  
Vegan ~ Mediterranes Geschnetzeltes auf Sojabasis mit grünem Spargel und Reis

### Zum süßen Abschluss

Klassische Crème Brûlée  
Winterliches Tiramisu an Schwarzwälder Kirschrageout  
Wiener Apfelstrudel mit Vanillesauce  
Leckerer Kaiserschmarrn

*Das Weihnachtsbuffet ab 59,- € bis 69,- € je Gast  
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 32,- € an.