



SCHLOSS AUDEL

WEIHNACHTSFEIERN



RESTAURANT `SCHLOSS AUDEL`
MENÜ | BUFFET

BISTRO von `SCHLOSS AUDEL`
BUFFET



SCHLOSS AUDEL

Menüempfehlungen für Ihre Weihnachtsfeier im festlich eingedeckten Restaurant 'Schloss Auel' (ab 15 bis 120 Gäste)

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 oder Sorbet

Cappuccino von Steinpilzen

Kürbiscrèmesüppchen mit Steirischem Kernöl

Cocos-Curry-Süppchen

Sorbet von der Winterlimone & Rosmarin

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

Zum süßen Abschluss

Parfait vom Kaiserschmarrn an Ragout von der Vanillekumquat und Karamellsauce

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

Winterliche Eiskreationen mit marinierten Beeren

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

*Das 3 - Gang Festmenü mit Suppe, Hauptgang & Dessert zu 43,00 €
(Als 4 Gang Menü zu 52,00 €)*

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 30,00 € an.



SCHLOSS AUDEL

*Buffetbeispiele für Ihre Weihnachtsfeier
im festlich eingedeckten Restaurant 'Schloss Auel'
(ab 15 bis 120 Gäste)*

Die Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet mit marinierten Waldpilzen

Medaillons vom bergischen Jungschwein mit Früchten garniert

Tranchen von der rosa gebratenen Barbarieentenbrust auf Waldorfsalat

Tatar vom Gewürzlachs an kleinen Reibeküchlein

Eifeler Räucherforellenmousse an Preiselbeerschmand

Feine Kräutersalatspitzen mit Rohkost und korrespondierenden Dressings Immer dabei ~ reichhaltige Baguetteauswahl mit gemischten Sorten

Die Hauptspeisen

Ragout vom Eifelhirsch mit Miniserviettenknödeln und Rotweinbirne

Wildlachsmedaillon auf geschmolzenen Zuckerschoten mit Steinpilztagliatelle

Potpourri von Edelfischen mit Jakobsmuscheln und Gambas aus dem Safransud an Sepianudeln

Bardierte Maispoulardenbrust auf getrüffeltem Wirsing ...oder einfach Beilagen nach Wahl wie Rosmarinkartoffeln, Polenta, Rosenkohl, Blaukraut, winterliche Wurzelgemüse, Süßkartoffelgratin

Zum süßen Abschluss

Fruchtige Orangenterrine mit Campari an Spekulatiusmousse mit Schokosplittern und Glühweinzabaione

Winterliches Tiramisu an Schwarzwälder Kirschrageout

Wiener Apfelstrudel mit Vanillesauce

Das Weihnachtsbuffet ab 43,00 € bis 55,00 € 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 30,00 € an.



SCHLOSS AUDEL

‘Bistro im Schloss Auel’ (bis 100 Gäste) Unsere Buffetempfehlungen Ihre Weihnachtsfeier

Wir haben für jeden Geschmack etwas, die legere Atmosphäre bietet Ihnen den idealen Platz zum Festschmaus an großen Tafeln serviert oder als Buffet; Party auf der Tanzfläche oder gemütliches „Get together“ zum Ausklang in Clubsesseln vor flackerndem Kaminfeuer.

Vorspeisen

Gänserilettes mit Apfelspalten auf Pumpernickel und Cornichons

Auswahl an geräucherten und gebeizten Fischleckereien

Rosa gebratener Kalbsrücken in Thunfischsauce

Feldsalatröschen an einer Hausgemachten Leberpastete und eingelegten Cranberrys

Weihnachtliches Salatbuffet mit korrespondierenden Dressings

Crèmesüppchen von Waldpilzen mit Croutons

Hauptspeisen

Parpadelle aus dem Steinpilzsud mit Winterlauch und Kirschtomaten

Wildragout aus der Eifel mit sautiertem Rosenkohl und Brezentalern

Entenkeule aus dem Bratapfelsud mit Rothkohl und Miniknödeln

Zanderfilet auf Rahmsauerkraut mit Nusskartoffeln

Dessert

Apfelstrudel in Vanillesoße

Marmorierte Mousse au Chocolat

Zimtwaffeln mit Kirschkompott

Das Weihnachtsbuffet je Gast zu 36,00 € bis 43,00 €

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 30,00 € an.

It's Party Time: DJ und Entertainment können gerne vermittelt werden.