



SCHLOSS AUDEL

RESTAURANT »SCHLOSS AUDEL«
CATERING:
NOVEMBER | ADVENT | WEIHNACHTEN
SILVESTER | NEUJAHR
DAS GÄNSETAXI
AN DEN FESTTAGEN 24. - 26.DEZEMBER.



SCHLOSS AUDEL garantiert mit seinem langjährig eingespielten Team aus Köchen und Servicekräften die reibungslose Umsetzung Ihrer kulinarischen Wünsche. Wir bereiten für Sie Ihr komplettes Festmenü für Zuhause zu, denn Catering an Weihnachten bedeutet für Sie Zeitersparnis, Erleichterung und Entspannung.

Bekommen Sie Appetit und Lust auf Schloss Auel Catering?

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 Ausschuchen! (Vor)weihnachtliche Grüße senden Ihnen

Die Christkinder und Nikoläuse von Schloss Auel





SCHLOSS AUDEL

RESTAURANT »SCHLOSS AUDEL«

ab 1. November


Unternehmen Sie doch zum Beispiel einen Ausflug ins schöne Aggertal. Zum kulinarischen Zwischenstopp auf Schloss Auel erwartet Sie unser 3-Gang Adventsmenü zur Auswahl oder unsere leckeren Waffeln.


DAS TRADITIONELLE GÄNSEESSEN


Vorweg servieren wir einen Feldsalat zur Vorspeise, es folgt die kross gebratene  Freiland Gans, die wir für Sie am Tisch tranchieren. Dazu servieren als Beilagen Klöße, Blaukraut sowie  Rotweibirne mit Preiselbeeren. Inklusive einer Flasche Côtes du Rhône AOC, Secret de Famille Domaines Paul Jaboulet Aîné..

Für 4 Personen 195,00 €

DAS WINTERMENÜ

 Kürbiscremestüppchen mit Kernöl
oder

 Feldsalatröschen mit Kartoffel - Dressing, Roquefort mit Feigen und altem Balsamico

 Hirschrücken mit Wirsingköpfchen und Pappardelle und Apfel-Preiselbeerring
oder

Entenbrust in Orangensugo mit Punsch- Rotkohl und kleinen Semmelknödeln

Zimt- Grand Marnier- Crème Brûlée und Birnen- Sanddorn- Sorbetto
oder

Dessertvariation mit Schoko Mousse, Panna cotta mit Zwergorangen und einem Mascarpone-Kirschschaum

Das 3 Gang Wintermenü zu 46,00 €

ZUM ADVENTSKAFFEE

Wir servieren frischgebackene Winterwaffeln mit Punschkirschen und Zimtsahne **11,00 €**




SCHLOSS AUDEL

DAS GÄNSETAXI

Die Gänsebraterei von Schloss Auel

Wir braten für Sie! Vermeiden Sie Stress, sparen Sie Zeit und genießen Sie es einfach, auch einmal zu Hause oder in der Firma zu Gast zu sein. Die ganze Freiland Gans im Niedrigtemperatur-Verfahren gegart auf Wunsch tranchiert mit Beifuß-Orangen-Füllung, Semmelknödeln und Kartoffelklößen, gefüllte Bratäpfel mit Haselnüssen, saftigem Rotkraut und leckerer Gänsesoße.

 Die Freiland Gans (4 großzügige Portionen) servierfertig tranchiert **ODER** im Ganzen mit Beifuß-Orangen-Füllung, Semmelknödeln und Kartoffelklößen, gefüllte Bratäpfel, saftigem Rotkraut und leckerer Gänsesoße 176,00€

Die ganze Gans (4 große Portionen ohne Beilagen) mit Sauce 110,00 €

Jede zusätzliche Portion Gänsebraten inklusive Beilagen 44,00 €

Zusatz Portionen mit Gänsebrust oder Keule und Sauce, je Portion 28,00 €

Sämtliche Beilagen und Sauce zur Gans, je Portion 16,00 €

DAS WINTERMENÜ „TO GO“

(bestellbar ab 1. November bis 20.12.2021)

Feines Kürbiscrèmesüppchen 9,00

Steinpilzravioli mit grünem Spargel, Rucola und Parmesan 22,00 €

Hirschrücken mit Wirsingköpfchen und Pappardelle und Apfel-Preiselbeerring 26,00 €

Entenbrust in Orangensugo mit Punsch- Rotkohl und kleinen Semmelknödeln 24,00 €

Wolfsbarsch auf Safranschalotten mit Blattspinat und Basmatireis 26,00

Dessertvariation mit Schoko Mousse, Panna cotta mit Zwergorangen und einem Mascarpone-Kirschschaum 12,00



SCHLOSS AUDEL

DER FESTTAGSSERVICE (Bestellbar zur Ausgabe vom 24.12. bis 1.1.2021)

FEINE KLEINIGKEITEN ALS STARTER

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

Tatar von der Engelskirchener Räucherforelle auf Pumpernickel 2,70 €

Pikanter Garnelenspieß mit Sauce "Cocktail" 3,20 €

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

Roulade vom Simmentaler Roastbeef mit getrüffeltem grünen Spargel 3,20 €

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

DIE VORSPEISEN AUF DEM TELLER WUNDERSCHÖN ANGERICHTET

✓EGAN Variation von goldgelben Kräuter-Oliven Couscous mit mediterranen Gemüsen und Tomatensalsa 14,00 €

Filet von der Barbarie Ente an Balsamicoglacé auf getrüffelten Belugalinsen 13,00 €

Carpaccio vom Rinderfilet mit feinen Parmesanspänen 12,50 €

Dreierlei vom hausgebeizten Gewürzlachs mit Blattsalaten 12,50 €

DIE SUPPEN

Crèmesuppe von Steinpilzen mit Speck-Croutons 9,00 €

✓EGAN Süsschen vom Hokkaido Kürbis mit Steirischem Kernöl 9,00 €

„Beef Tea“, die kräftige Consommé in der Luxusversion mit Rinderfilet & Sherry 8,50 €

Klassische Hummersuppe mit Flusskrebse 11,50 €

DIE HAUPTSPEISEN

✓EGGI Pappardelle aus dem Steinpilzsud mit Kirschtomaten, Parmesan und Walnusspesto 20,00 €

 Geschmorte Bäckchen vom Eifelhirsch mit glasierten Schwarzwurzeln und Kartoffeltalern 26,50 €

 Schweinefiletmedaillons im Rucola & Prosciuttomantel auf Waldpilzragout mit Grana Gnocchi 26,00 €

Züricher Kalbsfiletgeschnetzeltes mit Spätzlen und glasiertem Schalotten - Kürbisgemüse 24,00 €

Gegrilltes Filet vom Salm in Teriyaki-mariniert mit Blattspinat und Duftreis 27,00 €

ZUM SÜSSEN ABSCHLUSS

✓EGAN Fruchtcarpaccio mit marinierten Beeren und veganes Kokos Panna Cotta 10,00 €

Weihnachtliche Zimt - Panna Cotta mit Pflaumen und Schokoladensauce 10,00 €

Törtchen von New York Cheesecake mit marinierten Beeren und Karamellschaum 10,00 €

Der Weihnachtsrenner ~ Chocolate to die!


Schokoladentörtchen mit Knusperteig, weiße Mousse au Chocolat und schokolierten Früchten 12,00 €



SCHLOSS AUDEL

AUS DER GÄNSE- & ENTENBRATEREI

Unser Geflügel beziehen wir aus der Eifel und dem Münsterland, aufgezogen mit Hafer & Mais und im Niedrigtemperatur-Verfahren gegart.

 Die Freiland Gans (4 großzügige Portionen) servierfertig tranchiert **ODER** im Ganzen mit Beifuß-Orangen-Füllung, Semmelknödeln und Kartoffelklößen, gefüllte Bratäpfel, saftigem Rotkraut und leckerer Gänsesoße 176,00 €

Die ganze Gans (4 große Portionen ohne Beilagen) mit Sauce 110,00 €

Jede zusätzliche Portion Gänsebraten inklusive Beilagen 44,00 €

Zusatz Portionen mit Gänsebrust oder Keule und Sauce, je Portion 28,00 €

Sämtliche Beilagen und Sauce zur Gans, je Portion 16,00 €

Französische **Barbarie Ente** immer im Ganzen gebraten (3 großzügige Portionen) mit Orangensauce, Semmelknödeln und Kartoffelklößen, gefüllte Bratäpfel, saftigem Rotkraut und leckerer Gänsesoße 116,00 €

Französische Barbarie Ente im Ganzen gebraten mit Orangensauce OHNE Beilagen 68,00 €

Eine zusätzliche Portion Entenbrust inklusive Beilagen 40,00 €

Zusatz Portionen mit Entenbrust, OHNE Beilagen 24,00 €

Sämtliche Beilagen und Sauce zur Ente, je Portion 16,00 €



SCHLOSS AUDEL

IHR WUNSCHZETTEL

Ihr Bestellformular finden Sie auf der folgenden Seite. Übermitteln Sie uns bitte Ihre Bestellung bis spätestens 19.12.2021 per E-Mail an welcome@schlossauel-gastronomie.de, gerne auch als Foto oder Scan. Eine detaillierte Anleitung für das Finish erhalten Sie mit der Auftragsbestätigung.

Wir liefern am **24.Dezember ab 8:00 bis 16:00** Uhr Ihr komplettes Festmenü; zur Abholung stehen Ihre Leckereien ab **9:00 bis 12:00** Uhr im Schloss Auel (Eingang Schlossrondell) zur Abholung bereit.

Wünschen Sie die Abholung im Schloss Auel, so ist dies ebenfalls problemlos am **25.& 26.Dezember** in der Zeit von 10:00 bis 16:00 Uhr möglich. Um unnötigen Verpackungsmüll zu vermeiden, denken Sie bitte an einen geeigneten Transportbehälter (Korb/Kiste) für Ihre Bestellung.

“BRRRRRUM”

Die Lieferkosten im Umkreis von 10 km werden entfernungsabhängig zu Selbstkosten berechnet. Ab einem Warenwert von **300,00 €** im Umkreis von 10 km zu Schloss Auel sowie in Köln - Süd ist ihre Lieferung frei Haus.

“LIEFERKOSTEN” am 24. Dezember

10,00 €: Wahlscheid, Birken

15,00 €: Overath, Lohmar

25,00 €: Troisdorf, Porz, Rösrath

35,00 €: Köln -(City, Süd), Siegburg, Sankt Augustin, Bergisch Gladbach, Bensberg

40,00 €: Köln -(Nord, West)



SCHLOSS AUDEL

WEIHNACHTEN IM RESTAURANT "SCHLOSS AUDEL"

Samstag 25.12.: 12:30 -15:30 Uhr | 18:00 Uhr - Sonntag 26.12.: 12:00 - 15:00 Uhr

Das Weihnachtsbuffet

Zur Begrüßung reichen wir ein Glas Cremant d'Alsace

Carpaccio von der Gänsebrust mit konfierten Waldpilzen

Rotholzgebeizter Lachs an Kartoffelröstis mit Crème fraîche und Felchenkaviar

Gänseleber getrüffelt mit Pumpnickel auf Quittenragout

Cocktail von Eismeershrimps und Mango

Spezialitäten aus dem Buchenrauch von Wild und Meer

Gebackener Ziegenkäse mit Feigen und Nüssen an Rote Bete Birne

Weihnachtliches Salatbuffet mit Feinkost und Marinaden Blattsalat und Dressings

Schaumsüppchen von gerösteter Mandel mit Zitronengras und kandiertem Ingwer

In Barolo geschmorte, butterzarte Rinderrolle mit Steinpilzen

Confit de Canard, confierte Entenkeule aus dem Perigord

Thunfischfilet in Limonenpfeffer-Wasabimantel mit Fleur de Sel

Getrüffelte Fettuccine aus dem Parmesanlaib

Winterliche Gemüseauswahl, Punsch-Rotkohl, original Thüringer Kartoffelklöße, gratinierte Kartoffeln, Duftreis

Dessertvariationen von Eis bis heiß, Weihnachtsgebäck, Käseauswahl



SCHLOSS AUDEL

Das Weihnachtsbuffet zu 62,00€

(Kinder ab 6 bis 13 Jahren zahlen den halben Preis)

[ONLINE: TISCHRESERVIERUNG](#)

WEIHNACHTEN IM BISTRO "SCHLOSS AUDEL"

Samstag 25.12.: 12:30 -15:30 Uhr | 18:00 Uhr - Sonntag 26.12.: 12:00 - 15:00 Uhr

Das Weihnachtsbuffet

Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan, Rucola und altem Balsamico

Hausgemachtes Antipasti, gegrillte Gemüse, große Auswahl aus Fluss und Meer

Prosciutto an Portwein Melone

Vegetarisches Buffet mit Feinkostsalaten und Marinaden

Eifeler Rehkeule aus der Rotweinmarinade

Wolfsbarschfilet in Safran auf Blattspinat

Pikante Steinpilz Raviolis mit Parmesan

Winterliche Gemüseauswahl, gratinierte Kartoffeln, Semmelknödel, Tagliatelle

Weihnachtliche Desserts Auswahl mit Gebäck und Obst

Das Weihnachtsbuffet zu 42,00€

(Kinder ab 6 bis 13 Jahren zahlen den halben Preis)

[ONLINE: TISCHRESERVIERUNG BISTRO](#)



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“