



SCHLOSS AUDEL

## CATERING

-Der Lockdown-Lieferservice-



**SCHLOSS AUDEL** garantiert mit seinem langjährig eingespielten Team aus Köchen und Servicekräften die reibungslose Umsetzung Ihrer kulinarischen Wünsche. Wir bereiten für Sie Ihr komplettes Menü für Zuhause zu, denn Catering 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!

### *Der Cateringservice von Schloss Auel*



## SCHLOSS AUDEL

# CATERINGSERVICE

(TÄGLICH BESTELLBAR)

### DIE VORSPEISEN AUF DEM TELLER WUNDERSCHÖN ANGERICHTET

---

✓ **VEGAN** Variation von goldgelben Kräuter-Oliven Couscous  
mit mediterranen Gemüsen und Tomatensalsa 12,50 €

Carpaccio vom Rinderfilet mit feinen Parmesanspänen 11,50 €

Dreierlei vom hausgebeizten Gewürzlachs mit Blattsalaten 11,50 €

### DIE SUPPEN

---

Crèmesuppe von Steinpilzen mit Speck-Croutons 8,00 €

✓ **VEGAN** Süsspchen vom Hokkaido Kürbis mit Steirischem Kernöl 8,00 €

Curryschaumsüsspchen mit Kokosmilch und gebratener Riesengarnele 10,00 €

### DIE HAUPTSPEISEN

---

✓ **VEGGI** Pappardelle aus dem Steinpilzsud mit Kirschtomaten, Parmesan und Walnusspesto 19,00 €

Hirschrückenmedaillon in Cranberryjus mit gefüllten Wirsingköpfchen und Kartoffel-Mandel Krapfen 22,00 €

Kalbsfilet auf Tomaten Oliven - Confit an glasierten Wintergemüsen und pikanten Tagliatelle 24,00 €

Filet vom Wolfsbarsch auf weißer Portweinsauce, mit grünem Spargel, geschmolzener Kirschtomate und getrüffeltem Kartoffelschnee 24,00 €

### ZUM SÜSSEN ABSCHLUSS

---

Törtchen von New York Cheesecake mit marinierten Beeren und Karamellschaum 9,50 €

Schokoladentörtchen mit Knusperteig, weiße Mousse au Chocolat und schokolierten Früchten 11,00 €




## SCHLOSS AUDEL

### DIE GÄNSEBRATEREI (bis einschließlich Februar bestellbar)

---

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 160,00 €

Die ganze Gans (4 große Portionen ohne Beilagen) mit Sauce 105,00 €

Jede zusätzliche Portion Gänsebraten inklusive Beilagen 40,00 €

Zusatz Portionen mit Gänsebrust oder Keule und Sauce, je Portion 25,00 €

Sämtliche Beilagen und Sauce zur Gans, je Portion 15,00 €

### IHRE BESTELLUNG

---

Übermitteln Sie uns bitte Ihre Bestellung per E-Mail an [welcome@schlossauel-gastronomie.de](mailto:welcome@schlossauel-gastronomie.de), gerne auch als Foto oder Scan. Eine detaillierte Anleitung für das Finish erhalten Sie mit der Auftragsbestätigung.

Wir liefern täglich **ab 10:00 bis 18:00** Uhr; zur Abholung stehen Ihre Leckereien ab **9:00 bis 16:00** Uhr im Schloss Auel zur Abholung bereit.

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 ist ihre Lieferung frei Haus.