



## SCHLOSS AUDEL

### Der Brunch im Bistro

---

Der klassische Brunch bestehend aus einem umfangreichen Frühstücksbuffet, einer Auswahl an diversen Vorspeisen sowie warmen Schöpfgerichten aus der Bain Marie, frischgebrühten Fairtrade Kaffee und diverse Teesorten. Sie speisen in unserem Bistro für 4 Stunden. Die Sortenvielfalt der Speisen ist abhängig von der Personenzahl.

#### **Von unserem Frühstücksbuffet**

Nett angerichtet; verschiedene Sorten Käse und Spezialitäten wie Eifeler Landschinken oder Jamon Serrano. Aus dem Rechaud servieren wir Rührei und Breakfast Sausages. Außerdem halten wir Naturjoghurt oder Obstsalat, Schwarzwälder Fruchtkonfitüren sowie eine Auswahl von ofenfrischem Laugengebäck, gemischte Brot & Brötchensorten mit köstlicher Landbutter bereit.

#### **Kalte Vorspeisen**

- Sonnengereifte Tomaten mit Mozzarella, dazu Basilikum & Balsamico
- Zartgebeizter Graved Lachs von Hand geschnitten mit Salatbouquet und Limettendip
- Vitello Tonnato, rosa gebratener Kalbsrücken mit einer pikanten Thunfischsauce und Kapernäpfeln
- Gegrillte Antipasti Gemüse mit typischen Kräutern in Olivenöl gedünstet

#### **Warmes aus der Bain Marie**

- Tortelloni in Rucolapesto, tomatisierte Gnoccis mit Speckcroutons
- Lasagne alla Bolognese mit geriebenem Parmigiano
- Zartes Gulasch vom Weideochsen mit Butterspätzle
- Mediterranes Geflügelgeschnetztes im Tomaten-Chipoliniragout mit Basilikum Tagliatelle
- Klassisches Kalbgeschnetztes mit Röstiecken und Bundmöhrrchen
- Filetspitzen "Stroganoff", zarte Filetspitzen vom Naturrind im Pfifferlingsrahm mit Gemüse & gratinierten Kartoffeln

#### **Zum süßen Abschluss**

- Aromatische Beeren an Vanilleschmand
- Marmorierte Mousse au Chocolat
- Panna Cotta mit Ananasconfit

"All Inklusiv" Frischgebrühter Fairtrade Kaffee und diverse Teesorten. Der Buffetpreis pro Personen ist abhängig von der Personenzahl und der individuellen Zusammenstellung der Speisenauswahl und der Vielfalt.

**Ab 20 Gästen zu 35,00 € / p.P.**