



SCHLOSS AUDEL

INKLUSIVE

1 Beamer
1 Flipchart
1 Pinnwand
1 Leinwand
Wireless LAN
Internetanschluss
Papierblöcke
Stifte
Tagungsbetreuung vor Ort

ZUSATZBUCHUNG

Moderatorenkoffer
Großbildschirm
Büroservice
Videokamera
Mikrofonanlage
Lautsprecher
Fernseher
Sound-Anlage
Bühne
Rednerpult
Podium
Drucker
DVD-Player
Videokonferenz
Teambuilding

AUF EINEN BLICK

Anzahl Tagungsräume
2 Nicht-Historisch | 3 Schloss
Kapazität größter
Tagungsraum 120 Personen
Fläche größter Tagungsraum
120 m²
Anzahl Hotelzimmer 25 bis 30
Entfernungen-
zum Flughafen 15 km
zum S-Bahnhof 3 km | ICE
Bahnhof 16 km
zur Autobahn A3 / A4 je 8 km
zur Köln Messe 25 km
City -Bonn 26 km | -Köln 28
km
Natur | Wald | Teich | Fluss
0 km
Golf 18 | 9 Loch 0 km
Anzahl Parkplätze 180
Parkgebühren 0,00 €



SCHLOSS AUDEL

KULINARISCHE DETAILS

- Der Snackbreak am Vormittag beinhaltet Kaffee, Tee, frisches Obst und zur Wahl: Gebäck wie Mundhappen Kuchen, Muffins oder Croissants mit Butter & Honig.
- Zur Kaffeepause am Nachmittag reichen wir Kaffee und Tee und beispielsweise Gebäck oder Blechkuchen, sowie Wraps oder Laugengebäck mit Frischkäse.
- Die Tages-Getränke* während des Seminars sowie zur Mittagspause mit sämtlichen Kaffeespezialitäten werden je Teilnehmer zu 18,00€ berechnet. (*Kaffee & Tee, stilles Wasser & Sprudelwasser, Bio-Apfelsaft, Kaffeespezialitäten in der Mittagspause)
- Anstatt des 3-Gang Dinnermenü zu 33,00€ im Schloss bieten wir eine rustikale Brotzeit im Bistro zu 22,00€ an.
- Ein Upgrade für Speisenwünsche und die Berücksichtigung von veganen Gästen ist für uns selbstverständlich.
- Unsere Räume können auch ohne Tagungspauschalen angemietet werden. Die Raummiete beträgt für ausgestattete Tagungsräume je nach Größe, Aufwand und Ausstattung ab 150,00€/Tag.
- Alle Preise verstehen sich pro Teilnehmer / pro Tag inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



SCHLOSS AUDEL

BEISPIEL | DAS MITTAGSMENÜ

Suppe

- Tomatencrèmesüppchen mit Pesto Verde
- Klare Hühnersuppe mit Gemüseperlen und Glasnudeln
- Thaisoup mit Koriander
- Kartoffel-Lauchcrèmesüppchen

Hauptgänge

- Schweinefilet "Züricher Art" mit Brokkoli und Kartoffelrösti
- Loins vom Kabeljau mit Blattspinat und Tagliatellen
- Lachsfilet mit Zuckerschoten und Kartoffelplätzchen
- Minutengulasch von der Rinderhüfte mit Buttermöhren und Spätzlen
- Poulardenbrustfilet in rotem Thaicurry mit Basmatireis

Dessert

- Frischer Fruchtsalat mit Sorbetto
- Crème Brûlée mit Ragout von der Zwergorange
- Panna Cotta mit Punschfrüchten
- Frischer Obstsalat mit Eis
- Vanille Creme Brûlée gratiniert mit Kumquat

**2 Gänge sind in der Seminarpauschale "SMART 55,00 €"inklusive,
als 3-Gang Menü berechnen wir 4,50€ zzgl.**



SCHLOSS AUDEL

BEISPIEL | DINNER AM ABEND

Vorspeisen

- Lachstartar mit Limetten Crème fraîche, Reibeküchlein & Salatsträußchen
- Gemischte Wildkräutersalate mit Chevre de St. Maure
- Carpaccio vom Ochsenfilet mit Rucolastroh in Vinaigrette mariniert
- Vitello Tonnato, saftiger Kalbsbraten in Thunfischcreme mariniert

Suppen

- Cappuccino von Erdäpfeln mit Karottenchips
- Karotten- Orangensüppchen
- Cocos-Curry Süppchen
- Steinpilzessenz mit Ravioli

Vegetarisches & Leichtes

- Steinpilz Tortellonis mit Pinienkernen und Salbei
- Gefüllte Gemüsecrêpe mit Basmatireis und Schnittlauchsauce
- Tomatisiertes Risotto mit gebratenen Austernpilzen und grünem Spargel
- Wildkräutersalate mit feiner Gemüseantipasti und variablen Toppings

Bunte Wildkräutersalate nett angemacht mit Wahl-Toppings...
Marinierte Mozzarellakugeln, „Tonno“ Thunfisch und Zwiebeln
Gebratene Streifen vom Curryhähnchen, Streifen vom Rauchlachs

Die Hauptgänge

- Mediterrane Maispouardenbrust mit geschmolzener Paprika und Gnocchis
- Eifeler Landschinken mit Champignon-Lauchgemüse & Rosmarinbratlingen
- Filetspitzen vom Naturrind mit Pfifferlingsrahm, Bohnengemüse & Wedges
- Buntbarsch unter der Kartoffelkruste mit Blattspinat und Safranreis
- Zanderfilet mit Dijonsenf Sauce, Wirsinggemüse und Petersilienkartoffeln

Zum süßen Abschluss

- Pfirsich-Frischkäse-Törtchen mit Himbeerbalsamico
- Choc ´ Truff fein garniert
- Orangen Joghurtmousse mit einem Erdbeer-Minz-Salat
- Trilogie ~ kleines Desserttörtchen mit Früchten und Himbeersugo

Das 3-Gänge Dinner ab 33,00 € bis 39,00 €

Noch hungrig ? Wir bieten Ihnen ein hochwertiges Dinnermenü passend zu Ihrem Budget an. Bitte geben Sie uns einen Hinweis.