



SCHLOSS AUDEL

# WEIHNACHTSFEIERN

---



-RESTAURANT 'SCHLOSS AUDEL'  
MENÜ | BUFFET

---

-BISTRO

---

-SCHLOSSSCHÄNKE

---



## SCHLOSS AUDEL

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

### *Die Menüempfehlungen*

#### Entrée

*Tartar von Weihnachtsgewürzlachs an kleinem Reibeküchlein und Kräutersalatstrauß*

*Carpaccio von der Gänsebrust mit konfierten Waldpilzen*

*Feine Feldsalatröschen in pikanter Kartoffelvinaiquette 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 Chili-Korianderbeize in leichtem Curryschaum auf Blattspinat mit Sepiatagliatellen*

*Roulade von der Hirschkeule mit Kräuterbrezenfüllung in Preiselbeerjus auf fruchtigem Rotkohl und Kartoffelklößen*

#### Zum süßen Abschluss

*Geistes Weihnachtsbrot mit Trockenfrüchten an Ragout von der Vanillekumquat und Karamellsauce*

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

*Eis von weißer Schokolade mit Krokant an winterlichen Früchten*

*Tannenhonigparfait mit karamellisierten Apfelspalten und Himbeerbalsamico*

*Das 3 - Gang Festmenü mit Suppe, Hauptgang & Dessert zu 40,00 €  
(Als 4 Gang Menü zu 47,00 €)*

#### 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 25,00 € an.*



## SCHLOSS AUDEL

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

### *Unsere Buffetbeispiele*

#### 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 Rotweibirne*

*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 Orangerterrine mit Campari an Spekulatiusmousse mit Schokospittern und Glühweinzaibaione*

*Winterliches Tiramisu an Schwarzwälder Kirschragout*

*Wiener Apfelstrudel mit Vanillesauce*

***Das Weihnachtsbuffet ab 39,50 € bis 48,00 € 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 25,00 € an.*



## SCHLOSS AUDEL

### *Ihre Weihnachtsfeier im festlich eingedeckten 'Bistro im Schloss Auel' (bis 100 Gäste)*

*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.*

### *Unsere Buffetempfehlungen*

#### Vorspeisen

*Medaillons von der Maispoularde fruchtig garniert auf Selleriesalat*

*Pochierter Stremellachs mit Frischkäse und Shiso Kresse*

*Rosa gebratener Kalbsrücken in Thunfischsauce*

*Feldsalatröschen an einer Hausgemachten Leberpastete und eingelegten Cranberrys*

*Weihnachtliches Salatbuffet mit korrespondierenden Dressings*

*Sellerie-Apfel-Walnuss Süppchen*

#### Hauptspeisen

*Parpadelle aus dem Steinpilzsud mit Winterlauch und Kirschtomaten*

*Ragout vom Wildschwein mit sautiertem Rosenkohl und Brezentalern*

*Gänsekeule 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 32,00 € bis 39,00 €*

*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 25,00 € an.*

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



## SCHLOSS AUDEL

### *Ihre Weihnachtsfeier in der Schlossschänke (bis 30 Gäste)*

*Wir haben für jeden Geschmack etwas, die zünftige Atmosphäre unsere Schlossschänke bietet Ihnen den idealen Platz zum Festschmaus*

### *Unsere Buffetempfehlungen*

#### Vorspeisen

*Medaillons von der Maispoularde fruchtig garniert auf Selleriesalat*

*Pochierter Stremellachs mit Frischkäse und Shiso Kresse*

*Rosa gebratener Kalbsrücken in Thunfischsauce*

*Hausgemachte Leberpastete mit Feldsalatröschen und eingelegten Cranberrys*

*Weihnachtliches Salatbuffet mit korrespondierenden Dressings*

*Sellerie-Apfel-Walnuss Süppchen*

#### Hauptspeisen

*Parpadelle aus dem Steinpilzsud mit Winterlauch und Kirschtomaten*

*Ragout vom Wildschwein mit sautiertem Rosenkohl und Brezentalern*

*Gänsekeule aus dem Bratapfelsud mit Rothkohl und Miniknödeln*

*Filet vom St. Pierre in Krustentierschaum mit Kräutergnocchi*

#### Dessert

*Apfelstrudel in Vanillesoße*

*Marmorierte Mousse au Chocolat*

*Zimtwauffeln mit Kirschkompott*

### *Das Weihnachtsbuffet je Gast zu 32,00 € bis 39,00 €*

*Der Buffetpreis pro Personen ist abhängig von der Personenzahl, der individuellen Zusammenstellung und der Vielfalt.*

#### Getränke "All Inclusive"

*Wir bieten sämtliche korrespondierende Weine und Softs zur Abrechnung nach Verbrauch, oder zum Festpreis für 5 Std. zu einer Pauschale von 25,00€ an.*