



SCHLOSS AUDEL

KULINARISCHE EMPFEHLUNG FÜR IHREN BRUNCH IM SCHLOSS AUDEL





SCHLOSS AUDEL

Der klassische Brunch bestehend aus einem umfangreichen Frühstücksbuffet, einer Auswahl an diversen Vorspeisen sowie warmen Schöpfgerichten aus der Bain Marie, frischgebrühtem Fairtrade Kaffee und diverse Teesorten. Sie speisen in unseren Historischen Räumen im Schloss 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 Geflügelgeschmetzeltes im Tomaten-Chipoliniragout mit Basilikum Tagliatelle
Klassisches Kalbsgeschmetzeltes 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 ca. 20 Gästen ab 35,00 € bis 42,00 € / p.P.