



SCHLOSS AUDEL

KULINARISCHE EMPFEHLUNG  
FÜR IHR HOCHZEITSFEST  
IM NICHT HISTORISCHEN TEIL

---





## SCHLOSS AUDEL

### Hors d'Ouvre zum Empfang

Starten Sie Ihr Fest mit unseren kleinen Snacks und Frivolités, die wir für Sie dekorativ anrichten werden und im Flying Buffet Ihren Gästen servieren. Wir dekorieren auf weißen Porzellanplates oder bergischem Schiefer mit frischen Blüten.

#### Feine Kleinigkeiten als Mundhappen

Pulled Chicken mit Sweet honey

Quiche Variationen~ ob herzhaft, klassisch, vegetarisch oder als Quiche de mer

Veggi Croissant oder Blätterteiggebäck mit Tomate, Emmentaler und Kräuterfrischkäse

Satay ~ Thai, Korean, Oriental, oder Singaporean Style

Getrocknete Dattelhälften mit angemachtem Kräuterfrischkäse gefüllt

Im Bacon gewickelte Trockenaprikose oder Dörripflaume

Der 3 Teile pro Gast "Apero Mix" ab 6,90 Euro

#### Vegetarische Fingerfood

Mini Mozzarella mit Pesto und Herztomate mit Zitronenpfeffer auf dem Spieß

Sushi trifft Burger: Vegetarischer Mini Asia Burger

Falafel mit Koriander -Joghurt Dip

Roulade von Aubergine, Mozzarella und Rucola

Der 3 Teile pro Gast " Apero Mix " ab 6,90 Euro

#### Frivolités und Amuses Geules

Gambero Fino ~ Wildfang Garnelen im Kartoffel - Spaghettinest

Herzhafte Rindfleischbällchen vom besten Bio- Rind in Hotsauce

King Prawns Butterfly, "Black Tiger" Garnele im Knuspertempura

Bruschetta auf Röstbaguette belegt mit

Tomate Classico, Pesto Genovese oder Jamon Serrano

Trendige Wraproulade vom Salm mit Rucola und Limecream

Der 3 Teile pro Gast " Apero Mix \*\*\* " ab 8,50 Euro



## SCHLOSS AUDEL

### Tramezzini Sandwiches aus Italienischem Toastbrot als Dreieck geschnitten

Lachs mit Senfdilldip und Rucola

Philadelphia Cream mit Gurkenfilets und getrockneter Tomate

Puter mit fruchtiger Currycream

Gekochter Schinken mit Sauce Tartar

Ab 15 Stück je Sorte gemischt bestellbar, 2,20 Euro

### Feine Canapeés auf leichtem Roggenbrot belegt und wunderschön dekoriert

Gebeizter Lachs mit Meerrettich

Serranoschinken mit Portweinemelone

Roastbeef mit Sauce Tartar

Gorgonzolakäse mit Früchtesenf

Frischkäse mit Forellencaviar

Heilbuttfilet mit Limonencrème

Gereifter Brie de Meaux mit Nussraspel

Ab 15 Stück je Sorte gemischt bestellbar, 2,20 Euro





## SCHLOSS AUDEL

### Unsere Buffetvorschläge

Unsere Speiseempfehlungen bereiten wir Ihnen für die Präsentation von einem Buffet aus zu. Der Buffetpreis pro Personen ist abhängig von der Gästeanzahl, ihrer individuellen Zusammenstellung und der Vielfalt der jeweiligen Speisen.

#### Vorspeisen

Medaillons vom bergischen Jungschwein mit fruchtiger Beilage, Paté de Perigord, ländliche Geflügelpastete mit Feigensenf oder Chutneys, Eifeler Filet von Räucherforellen an Preiselbeerschmand, Hausgebeizter Lachs aus der Orangenmarinade, Feine Kräutersalatspitzen mit Rohkost und korrespondierenden Dressings, Gemischtes Salatbuffet mit zweierlei Dressings

#### Die Hauptgänge

Maispoularde in Dijon-Senfsauce, Medaillon vom Bergischen Jungschwein, Prager Schinken im Malzbiersud, Mediterranes Geflügelgeschnetztes, Putenstreifen in Pilzrahm, Geschmortes Lambrätlein, Wildlachsmedaillons, Potpourri von 3erlei Edelfischen in Weißwein – Dillschaum

#### ... dazu gibt es leckere Gemüsebegleitungen nach Wahl

Sortenreine Gemüseauswahl, Kaiserschoten, Vichy Karotten, gegrillte Schmorgemüse, Fenchel, gelbe Rüben und Blattspinat, Röstzucchini, Ratatouille, Blumenkohl mit Brösel, Rotkraut, Speck Rosenkohl, Paprika, Haricots-vert...

Ofenkartoffeln, Pasta in fast jeder Form, Pommes Gratin, weißer und wilder Reis, Rosmarin-Kartoffelspieße, Röstitaler, Thymian-Polenta und vieles mehr.

#### Vegetarisches

Kalte Vorspeisen: Orientalischer Hommos mit Zitrone und Oliven, Goldgelber Couscous, Schafskäse in Pesto-Rosso-Marinade, klassische Orientalische Taboulé

Zum Hauptgang: Falafelbällchen mit pikantem Joghurt-Dip, Süßkartoffel - Rucoulaschnitte in Kressesauce, Gebackener Strudel mit tomatisiertem Gemüse oder Kartoffeln & Spinat, Halloumi, warmer Ofenkäse auf pikanten Tomatensugo

Beilagen: Kichererbsen-Gemüse Curry und Gemüse - Köttbullar mit Schmand

Immer dabei:

Eine Auswahl von frischgebackenen Brot- und Baguettesorten, Ciabatta mit Oliven & Landbutter.



## SCHLOSS AUDEL

### Zum süßen Abschluss

Gefüllte Crêpes mit Nougat oder Quark  
Panna Cotta mit Vanillekumquats  
Apfelbeignets mit Vanilleschmand  
Creme von gebrannten Kokosnüssen  
Mascaronemousse an Schwarzwälder Kirschragout  
Wiener Apfelstrudel mit Vanillesauce  
Tiramisu mit Amarettokirschen  
Mohr im Hemd - Schokotörtchen mit Eierlikörzabaione

Das großzügige Festbuffet ab 36,00 € bis 45,00 €

### Mitternachtssnack

Käse, Currywurst, rustikale Eintöpfe, Gulasch, etc. ab 6,50 €



### Candy-Bar in Eigenregie



SCHLOSS AUDEL



**GUT |  
SAUBER |  
FAIR |**

**Slow Food<sup>®</sup>  
Deutschland e.V.**

Schloss Auel ist Unterstützer von Slow Food

Erklärtes Ziel von Slow Food ist es, die regionale Esskultur, sowie traditionelle Lebensmittel und Verarbeitungsmethoden zu bewahren. Schloss Auel ist Unterstützer von Slow Food.

Gut: wohlschmeckend, nahrhaft, frisch, gesundheitlich einwandfrei, die Sinne anregend und befriedigend.

Sauber: hergestellt, ohne die Ressourcen der Erde, die Ökosysteme oder die Umwelt zu belasten und ohne Schaden an Mensch, Natur oder Tier zu verursachen.

Fair: die soziale Gerechtigkeit achtend, mit angemessener Bezahlung und fairen Bedingungen für alle — von der Herstellung über den Handel bis hin zum Verzehr.

Denkt man einmal wirklich über diese drei Grundsätze nach, wird schnell deutlich, dass wir uns dreimal am Tag, nämlich bei jeder Mahlzeit, nicht nur mit Lebensmitteln beschäftigen, sondern mit Themen, die viel weitreichendere Konsequenzen in den Bereichen Politik, Wirtschaft, Gesellschaft, Kultur, Wissen, Landwirtschaft, Gesundheit und Umwelt haben.