



SCHLOSS AUEL

# KULINARISCHE EMPFEHLUNG FÜR IHR HOCHZEITSFEST IM SCHLOSS AUEL

---





## SCHLOSS AUDEL

### Hors d'oeuvre

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

Sushi trifft Burger: Vegetarischer Mini Asia Burger  
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

Pulled Chicken mit Sweet honey  
Mini Mozzarella mit Pesto und Herztomate mit Zitronenpfeffer auf dem Spieß  
Pikante Reisbällchen mit Sweet Chili Dip  
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  
Bruscetta 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 Limonencreme

Gereifter Brie de Meaux mit Nussraspel

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

### Elegante Gabelgerichte zum Empfang

*Zur Begrüßung und in der Sommersaison als Cocktail prolongée auf der Schlossterrasse*

Ragout fin vom Naturkalb mit Basmatireis

Pasta Farfalle mit Rucola und gegrillten Entenbruststreifen

Zartes Züricher Filetgeschnetzeltes mit Röstitalern

Provenzalisches Kräuterrisotto mit gebratenen Gambas

Gemischte Baguettesorten oder Ciabatta sind immer dabei

*Die Gabelgerichte, ab 8,50 Euro*



## SCHLOSS AUDEL

### Unsere Menüvorschläge

Unsere Speisempfehlungen bereiten wir Ihnen gerne auch 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.

### Vegetarische Vorspeisen

Mariniertes Gurkencarpaccio mit Meerrettichmousse und Tartar von Rote-Bete

Terrine vom Grillgemüse an einem Oliven-KräuterCousCous an Basilikumöl

Kartoffelterrinen mit Steinpilzen auf einem Carpaccio von Kräutersaitlingen

Orientalisches Hummus erfrischend mit Zitrone und Olivenöl

Misosuppe mit japanischem Seetang

### Vorspeisen und Zwischengerichte

Gebackener Ziegenkäse in Honig-Sesamkruste auf Rote Bete Birnen Salat mit Zitronen – Pfefferdressing

Mille Feuille vom Graved Lachs, geschichtet mit Blinipfannkuchen und Limetten - Crème fraîche

Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucolasträußchen und Parmesanspänen

Risotto von Kräutern und getrockneten Tomaten mit Chorizochips und Rucolastroh

Pikanter Sesam-Algen-Salat an sautierten Jakobsmuscheln im Hummerschaum

Streifen von der geräucherten Flugentenbrust auf Oliven-Kräuter-Cous Cous

Krosses Zanderfilet im Salbeibacon auf feinem Grillgemüse und Manchego

Wantans mit Rindfleisch aus der BBQ-Marinade auf Sprossengemüse an Koreanderschaum

### ... mehr Vorspeisen

Orientalischer Hommos mit Zitrone und Oliven, Goldgelber Couscous, Schafskäse in Pesto-Rosso-Marinade,

klassische Orientalische Taboulé

### Erfrischende Fruchtsorbets mit Crémant aufgegossen

Limone mit Holunderblüten

Heidelbeere - Cassis

Blutorange – Grapefruit

Birne



## SCHLOSS AUDEL

### Die Suppen

*Soup Royal ~ Klassisches Hochzeitssüppchen mit Flädlenudeln, Gemüse & Geflügelstreifen*

*Orangen-Karottensuppe mit Ciabatta-Croûtons*

*Frisch und Grün ~ Erbsen – Raukesuppe mit Röstpinolis*

*Kokos-Currysüppchen mit gebratenem Tiger Prawn*

*"Beef Tea", die klassische Consommé in der Luxusversion mit Rinderfilet & Sherry*

*Klassische Hummersuppe mit ganzen Lobsterstücken*

### Salate

*Bunt gemischte Salatsorten, Wildkräutersalat oder Salatherzen mit Flusskrebsen, Melone und Himbeer-Sherrydressing, Pfifferlingen und Speckcrouton mildgeräucherter Entenbrust oder Aggertaler Forellenfilets auf roten Rüben mit frischer Minze*

### Pasta „fatto con amore“

*Gefüllte Ravioli mit Salbei in Olivenöl angeschwenkt*

*Fettuchini mit Lachs in Estragonsalsa*

*Penne mit schmackhaftem Ricotta-Käse*

*Tagliatelle Amatriciana in der Tomatensauce mit Speckwürfeln und glasierten Zwiebelchen*

### Vegetarische Hauptgänge

*Frisches Gemüse in Curry mit Kichererbsen und Basmatireis*

*Risotto von getrockneten Tomaten auf gegrillten Zucchini mit Tofu und Frühlingslauch*

*Curry von Dal-Linsen mit pikanten Kurkumakartoffel und konfierten Tomaten*

*Gemüsestrudel mit Quinoa-Chili Bratlingen in Kressesauce und Süßkartoffelschaum*

*Falafelbällchen mit pikantem Joghurt-Dip, Süßkartoffel - Rucoulaschnitte in Kressesauce*

*Halloumi, warmer Ofenkäse auf pikanten Tomatensugo*

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



## SCHLOSS AUDEL

### Die Hauptgänge

*Medaillon vom Bergischen Jungschwein*

*in mediterranem Gewürztramezzini auf geschmolzener Paprika und Kräutergnoccis*

*Rosa gebratene Entenbrust*

*in Sauerkirchsauce auf Gemüsespaghettis und Pommes Parisienne*

*Tranchen vom Kalbsrücken*

*an jungen Primeurgemüsen mit getrüffeltem Kartoffelsäckchen*

*Irischer Lammrücken*

*unter der Tomaten-Pinien-Kruste auf Kartoffel-Sellerieschaum und provenzalischem Grillgemüse*

*Best of Beef ~ Filet vom Rind a la Chateaubriand*

*im Barolojus, Thymiankartoffeln mit feinen Gemüsespitzen*

*Zartes Filet vom St Pierre unter der Kartoffelkruste, dazu Duftreis und Safranpimentos*

*Geangelter Baudroie ~ Seeteufelfilet in Salbeibutter mit Nusskartoffeln und Wirsing*

### Zum süßen Abschluss

*Delice –Croquante –Framboise ~ Schmelzende Milkschokolade mit lieblichen Himbeerkern umhüllt aus*

*Kakaomürbeteig an frischen Beeren*

*Chocolate to die - Schokoladen Variation mit Choc´truff, schmelzende Schokol Herzen ~ weißes Mousse au Chocolat*

*Dessert Variation „Schloss Auel“*

*Eine schöne Zusammenstellung von leckeren Süßigkeiten, Früchten und Schokoladigem*

*Fruchtige Liaison aus New York Cheesecake mit Himbeeren und Balsamicoglace*

*Soufflé von weißer Schokolade mit parfümierten Schattenmorellen und Mascarponeschaum*

### Flying Sweeties in kleinen Portionen, Weckgläsern oder Miniterrinen

*Verschiedene gefüllte Crêpes, ob fruchtig oder cremig*

*Herrliche Schokoladentriologie*

*Luftige Panna Cotta*

*Leichte Fruchtcocktails oder klassische Crème brûlée*

*Kaiserschmarrn mit Zwetschgenragout*



## SCHLOSS AUDEL

### Jahreszeitliche Ergänzungen

#### Frühling

*Carpaccio vom gebeizten Lachs  
in Limonen Pfeffermarinade und pikantem Chutney von der Papaya  
Feines Bärlauchsüppchen mit Gambaneros im Kartoffelnest und Rucolastroh  
Maispoularde mit einer Füllung aus getrockneten Tomaten, Rucola und Parmesan auf  
sautiertem Frühlingslauch und Bubenspätzle  
Fruchtiges Erdbeer – Rhabarbergatin mit weißem Schokoladensorbet und fruchtiger  
Balsamicoglace*

#### Sommer

*Teriyaki gebeizte rosa Flugentenbrust  
an Salat von gegrilltem grünen Spargel und pikantem Kumquatragout  
Weißes Tomatensüppchen mit Pesto Rosso Crostini  
Surf & Turf;  
Kalbsmedaillon mit Riesengarnele an Hummerschaum mit Sepitagliatelle und grünem Spargel  
Sommertriologie;  
Variation von Sonnenfrüchten, Erfrischende Sorbets und Mousse au Chocolat mit fruchtiger Note*

#### Herbst

*Steinpilz-Kartoffel-Terrine auf Carpaccio von der geräucherten Gänsebrust und Vogerlsalat  
Kürbiscremsüppchen mit Hokaido Chips  
Frühlingsrücken mit parfümierten Waldpilzen auf getrüffeltem Wirsing und Mini Serviettenknödel  
Trilogie vom bergischen Landapfel mit Tarte Tatin, Apfel im Schlafrock und Apfelstrudeleis*

#### Winter

*Gehobeltes Bündnerfleisch  
an Rauten von geschmolzener Paprika mit Rapunzeln in feinem Balsamico  
Steinpilzessenz mit Raviolis  
Perlhuhnbrust im Dörrostmantel gekräuterten Winterspargel und Pommes Macaire  
Eiscrème von der gebrannten Honigmandel mit Rotweibirnen und Granatapfelschaum*

- Elegante 3-Gang Menü mit Suppe, Hauptgang & Dessert, ab 45,00 Euro
- Feine Buffets nach individueller Zusammenstellung, ab 48,00 bis 65,00 Euro