



SCHLOSS AUDEL

KULINARISCHE EMPFEHLUNG FÜR IHR HOCHZEITSFEST IM SCHLOSS AUDEL





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

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

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 Limonencrème

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 Filetgeschnetztes 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 Speiseneempfehlungen 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 Ricottakäse
Tagliartelle 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 Kräuternocciis

Rosa gebratene Entenbrust

in Sauerkirschsauce 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 Schokoherzen ~ 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

Souflé 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 –Rhabarbergratin mit weißem Schokoladensorbet und fruchtiger
Balsamicoglace

Sommer

Teriyakigebeizte 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
Frischlingsrücken 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