



SCHLOSS AUDEL

CATERINGSERVICE

AN DEN FESTTAGEN
24. BIS 26. DEZEMBER



DAS GÄNSETAXI

LIEFERT AB NOVEMBER



SCHLOSS AUDEL

CATERINGSERVICE

AN DEN FESTTAGEN - 24. BIS 26. DEZEMBER 2018

Schloss Auel garantiert mit seinem langjährig eingespielten Team aus Köchen und Servicekräften die reibungslose Umsetzung Ihrer kulinarischen Wünsche. Wir bereiten für Sie Ihr komplettes Festmenü für Zuhause zu, denn Catering an Weihnachten bedeutet für Sie Zeitersparnis, Erleichterung und Entspannung.

Bekommen Sie Appetit und Lust auf Schloss Auel Catering?

Starten Sie mit kleinen Appetizern oder Aperosnacks. Köstliche Vorspeisen und Desserts werden sorgfältig und liebevoll auf einem schlichten weißen Teller angerichtet.

Die Suppen und Hauptspeisen sind so vorbereitet, dass sie bereits nach kurzem Erwärmen im Ofen oder in der Mikrowelle von Ihnen serviert werden können. Alle benötigten Saucen, Dressings oder Abschlussdekorationen der Speisen erhalten Sie gesondert. Die letzten Zubereitungstipps entnehmen Sie bitte unserer Anleitung.

Viel Spaß beim Aussuchen! (Vor)weihnachtliche Grüße senden Ihnen



Die Christkinder und Nikoläuse von Schloss Auel



SCHLOSS AUDEL

FEINE KLEINIGKEITEN ALS STARTER

Kräuter - Crêpe gerollt mit Grillzucchini und Kerbel-Dipp 2,25 €
Filet von der Königssee Forelle auf Pumpernickel 2,50 €
Black Tiger Garnele in der Sesamkruste 2,50 €
Hähnchenspieß mit Mangoconfit und Shisokresse 2,50 €
Roulade vom Rind „en miniature“ gefüllt mit Boskopp - Rotkraut 2,50 €
Canapés auf BIO-Vitalbrot mit Crème fraîche und Hummermedaillon auf Gurke 4,00 €

DIE VORSPEISEN AUF DEM TELLER WUNDERSCHÖN ANGERICHTET

Filet von der Barbarie Ente an Balsamicoglacé auf getrüffelten Belugalinsen 11,00 €
Carpaccio vom Rinderfilet mit feinen Parmesanspänen 11,00 €
Mille Feuille vom Graved Lachs geschichtet mit Blinipfannkuchen und Limetten - Crème fraîche 11,00 €
Gambero mit Frisee auf Gewürztomaten mit Orangenvinaigrette 13,00 €

DIE SUPPEN

Crèmesuppe von Steinpilzen mit Speck-Croutons 8,00 €
Süppchen vom Hokkaido Kürbis mit Steirischem Kernöl 8,00 €
„Beef Tea“, die kräftige Consommé in der Luxusversion mit Rinderfilet & Sherry 7,50 €
Klassische Hummersuppe mit Flusskrebsen 10,00 €

DIE HAUPTSPESIEN

Geschnetzeltes „Filet Boeuf Stroganoff“ mit Herzoginkartoffeln mit glasierten Bohnenbündchen 22,00 €
Kaninchenrücken mit Backpflaumen an Kartoffel-Selleriepüree mit glasierten Karotten 23,00 €
Entenbrust auf Orangensugo mit Mandel Rosenkohl und Steinpilztagliatelle 24,00 €
Medaillons vom Schweinefilet in Cranberrysauce an lasiertem Rosenkohl und Mohnspätzle 24,00 €
Filet vom St. Pierre unter der Kartoffelschuppe auf grünem Spargel und Safranreis 23,00 €

AUS DER GÄNSEBRATEREI

Die ganze Freiland Gans im Niedrigtemperatur-Verfahren gegart auf Wunsch tranchiert mit Beifuß-Orangen-Füllung, Semmelknödeln und Kartoffelklößen, gefüllte Bratäpfel, saftigem Rotkraut und leckerer Gänsesoße.

Die Gans (4 große Port.) servierfertig tranchiert oder im Ganzen mit Beilagen zum Komplettpreis 140,00 €
Die ganze Gans (4 große Portionen ohne Beilagen) mit Sauce 90,00 €
Jede zusätzliche Portion Gänsebraten inklusive Beilagen 35,00 €
Zusatz Portionen mit Gänsebrust oder Keule je Portion 20,00 €
Sämtliche Beilagen und Sauce zur Gans je Portion 15,00 €

Bitte wählen Sie ob Sie Ihre Gans lieber servierfertig tranchiert oder im Ganzen zubereitet haben möchten.

ZUM SÜSSEN ABSCHLUSS

Weihnachtliches Panna Cotta mit Zimt, Pflaumen und Schokoladensauce 9,00 €
Karamellisierte Crème de Vanille mit parfümierten Waldbeeren 9,50 €
Der Weihnachtsrenner ~ Chocolate to die!
Schokoladentörtchen mit Knusperteig, weiße Mousse au Chocolat und schokolierten Früchten 11,00 €



SCHLOSS AUDEL

IHR WUNSCHZETTEL

Eine detaillierte Anleitung für das Finish ist selbstverständlich.

Wir liefern am 24. Dezember ab 8:00 Uhr bis 17:00 Uhr Ihr komplettes Festmenü; zur Abholung stehen Ihre Leckereien ab 9:00 Uhr bis 12:00 Uhr in Schloss Auel zur Abholung bereit. Die Lieferkosten im Umkreis von 10 km werden zu Selbstkosten berechnet (ab 20,00 €). Ab einem Warenwert von 300,00 € im Umkreis von 10 km zu Schloss Auel sowie in Köln - Süd ist ihre Lieferung frei Haus. Wünschen Sie die Abholung im Schloss Auel, so ist dies ebenfalls problemlos möglich.

Übermitteln Sie uns bitte Ihre Bestellung per e-mail an welcome@schlossauel.de oder telefonisch unter 02206-600 30. Wir beraten Sie gerne!

DAS GÄNSETAXI LIEFRET'S!

Die Gänsebraterei von Schloss Auel ist ab November bis zum 26.12.2018 geöffnet

Wir braten für Sie! Vermeiden Sie Stress, sparen Sie Zeit und genießen Sie es einfach, auch einmal zu Hause oder in der Firma zu Gast zu sein.

Die ganze Bergische Freiland Gans im Niedrigtemperatur-Verfahren gegart auf Wunsch tranchiert mit Beifuß-Orangen-Füllung, Semmelknödeln und Kartoffelklößen, gefüllte Bratäpfel mit Haselnüssen, saftigem Rotkraut und leckerer Gänsesoße.

Die Gans (4 große Personen) servierfertig tranchiert oder im Ganzen mit allen Beilagen zum Komplettpreis 140,00 €

Die ganze Gans (4 große Portionen) ohne Beilagen mit Sauce 90,00 €

Jede zusätzliche Portion Gänsebraten inklusive Beilagen 35,00 €

Zusatz Portionen mit Gänsebrust oder Keule je Portion 20,00 €

Sämtliche Beilagen und Sauce zur Gans je Portion 15,00 €

Eine detaillierte Anleitung für das Finish ist selbstverständlich. Bitte wählen Sie ob Sie Ihre Gans lieber servierfertig tranchiert oder im Ganzen zubereitet haben möchten.

BRRRRRUM

Die Lieferkosten im Umkreis von 10 km werden zu Selbstkosten berechnet, ab 20,00 €. Wünschen Sie die Abholung vom 24. bis 26. Dezember in Schloss Auel, so ist dies ebenfalls problemlos möglich. Wir freuen uns über Ihre Reservierung, telefonisch unter 02206 – 600-30 oder unter per email: welcome@schlossauel.de