



SCHLOSS AUDEL

VORSCHAU

November & Dezember

BISTRO

Gänsebuffet

06. & 20. November

17:00 – 21:00 Uhr

39 € *pro Person*

Kölscher Kaminabend

13. & 27. November

17:00 – 21:00 Uhr

29 € *pro Person*

Adventsbuffet

18. Dezember

17:00 – 21:00 Uhr

39 € *pro Person*

★ WEIHNACHTSBRUNCH

25. & 26. Dezember

jeweils 10:00 – 14:00 Uhr

49 € *pro Person*

Kinder bis 12 Jahre: 29 €

IN DEN HISTORISCHEN RÄUMLICHKEITEN DES SCHLOSSES



GÄNSEESSEN

08. November

ab 12:00 Uhr & ab 17:00 Uhr

Gänseessen mit live tranchierten ganzen Gänsen, Vorspeisen und Dessert vom Buffet.

49 € *pro Person*



NIKOLAUSBUFFET

05. Dezember · ab 17:00 Uhr

06. Dezember · ab 12:00 Uhr

49 € *pro Person*

PARISOT

Ganze Gans · November & Dezember

Ganze Gans, live tranchiert, ab 4 Personen.
Bitte 48h vorher vorbestellen.

Amuse-Bouche · Vorspeise

Ganze Gans · Dessert

99 € *pro Person*

★ WEIHNACHTEN IM PARISOT

25. Dezember

Mittags · ab 12:00 Uhr

4-Gang-Menü 99 € *pro Person*

Abends · ab 17:00 Uhr

6-Gang-Menü 149 € *pro Person*

★ SILVESTER IM PARISOT

31. Dezember · Beginn 17:00 Uhr

Begrüßungscremant mit anschließendem 7-Gang-Menü

• Erster Gang um 18:00 Uhr

• Dessert um 22:30 Uhr

179 € *pro Person*



UNSERE GANS – EIN STÜCK HEIMAT.

Wir servieren Ihnen hochwertige
lokale Freilandgänse vom Bauernhof Schmitz.



GANS – ZUBEREITET FÜR IHREN HEIMISCHEN OFEN

Festlicher Genuss für zu Hause.
Abholung am 24. Dezember
zwischen 09:00 und 12:00 Uhr

- Ganze Gans 189 €
inkl. Apfelrotkohl, Kartoffelknödel,
Semmelknödel & Gänseauce
- Gans ohne Beilagen 135 €
- Zusätzliche Portion Gans
mit Beilagen 49 €



KONTAKT FÜR RESERVIERUNGEN

✉ events@schlossauel.de | ☎ 02206 / 6003205