



SCHLOSS AUDEL

BOUTIQUE HOTEL



Vorschlag für ein Abend-Event

DIY BBQ in der Forest Lodge – Grillspaß im Team

Für Ihr ganz persönliches DIY BBQ bereiten wir alles liebevoll für Sie vor – von den frischen Zutaten bis zur perfekten Grillstation in der idyllischen Atmosphäre der Forest Lodge. Jetzt sind Sie an der Reihe: Bestimmen Sie Ihre Grillmeisterin oder Ihren Grillmeister und legen Sie gemeinsam los!

Genießen Sie den Duft frisch gegrillter Spezialitäten, entspannte Stimmung und echte Team-Momente inmitten der Natur oder im Winter vor dem Kamin. Damit alles reibungslos verläuft, begleiten wir Ihr BBQ mit 1–2 Servicekräften, die Sie bei Bedarf unterstützen und für das gewisse Extra an Komfort sorgen.

Ein kulinarisches Erlebnis voller Genuss, Teamgeist und Spaß!

Brot und Dips

Knuspriges Brot und Dips im Kräuterbett

Vorspeisen und Salate

Salat von Wassermelone und Kirschtomaten mit Mozzarellakugeln, Minze, Petersilie und Limette

Cous Cous Salat mit Paprika, Zucchini, Kräutern und Zitrone

Romanasalat mit Caesar Dressing, knusprigem Bacon und Parmesan

Fleisch und Wurst aus der Bergischen Landmetzgerei (350g p.P.)

Bärlauch-Bratwurst, marinierte Rindhüftsteaks,

Schweinefilet mit Schalotten am Spieß, Spicy-Curry Kikok-Hühnchen, marinierte Nackensteaks oder Grillbauch vom Bergischen Landschwein

Saucen und Dips und Beilagen

Ketchup, Senf, Curry-Mango-Sauce, Sweet Chili Sauce, Knoblauchsauce

Grillgemüse : Paprika, Zucchini, Schalotten, Champignons, Aubergine, Knoblauch

Kleine Rosmarinkartoffeln

Dessert

Jahreszeitlich, fruchtig, lecker

DIY BBQ € 65,00 p.P.

Extras

Servicekraftpauschale (bei mehr als 10 Personen) + € 30,00 € pro Stunde

Location und Equipmentpauschale für 4 Stunden € 350,00

Die Getränke werden nach Verbrauch berechnet.



SCHLOSS AUDEL

BOUTIQUE HOTEL



Vorschlag für ein Abend-Event

Wild BBQ an der Burg Honrath – Genuss inmitten der Natur

Nach einem entspannten Spaziergang durch unsere malerischen Wälder und entlang der Bahnen des Golfplatzes erreichen Sie nach etwa 20 Minuten die eindrucksvolle Burg Honrath.

Dort erwartet Sie unser Waidmann mit einem köstlichen Wild BBQ – zubereitet aus erlesenen Spezialitäten aus heimischen Revieren.

Genießen Sie in stimmungsvoller Atmosphäre ein authentisches, regionales Geschmackserlebnis – rustikal, herzlich und unverfälscht.

Ein perfekter Ausklang nach einem erlebnisreichen Tag im Grünen!

Wildburger BBQ

Waidmannburger mit Beilagen vom Big Green Egg € 35,00 p.P.
oder

Wildwurst BBQ

mit Beilagen vom Big Green Egg à € 25,00 p.P.
oder

Wildrückensteak BBQ

mit Beilagen vom Big Green Egg à € 50,00 p.P.

Locations

Atelier (WaidmannService bis 10 Personen inkl.) € 195,00 pro Stunde

Burghof outdoor (WaidmannService bis 10 Personen inkl.) € 135,00 pro Stunde

Reinigungspauschale, Müllentsorgung, Vor- und Nachbereitung € 60,00 pro Buchung

Extras

Servicekraftpauschale (bei mehr als 10 Personen, ab 20 Personen auf Anfrage)

€ 29,00 € je Servicekraft pro Stunde

Feuerschale Burghof (Feuerholz inkl.) € 70,00 pro Abend (max. 4 Std.)

Lagerfeuerpauschale Burghof (Feuerholz inkl.) € 100,00 pro Abend (max. 4 Std.)

Ofenpauschale Atelier (Feuerholz inkl.) € 50,00 pro Abend obligatorisch Okt. - Mai.

Zum BBQ gibt es selbstgebrautes Burg-Bier sowie alkoholfreie Getränke und auf Wunsch auch Wein.

Die Getränke werden nach Verbrauch berechnet.

Dauer inkl. Hin- und Rückweg ca. 3 Stunden (Wegzeit je Strecke ca. 20 - 25 Minuten)



SCHLOSS AUDEL

BOUTIQUE HOTEL



Vorschlag für ein Abend-Event

Regionales und saisonales Mitmach-Dinner
als entspannender Abschluss eines erfolgreichen Tagungstages.

Zusammen mit der Bonner Stadtköchin Astrid Kuth
treffen Sie im Anschluss an Ihren Tagungstag gemeinsam die Vorbereitungen
für Ihr interaktives Drei-Gang-Menü.

Dieses genießen Sie in entspannter Atmosphäre an der langen, schön gedeckten Tafel,
entweder in der Forest Lodge vor dem Kamin
oder auch mitten im Grünen bei den Fischteichen.

Ein regionales und saisonales Menü,
beginnend mit einer Vorspeise und Brot mit Olivenöl,
gefolgt von einem Hauptgericht und zum Abschluss das Dessert.

Das Menü wird begleitet von eigens ausgewählten Weinen,
oder auch von zünftigem Schreckenskammer Kölsch
oder Craftbier aus der Burg-Brauerei in Honrath.

Dauer ca. 3 - 4 Stunden

bis 10 Personen pauschal € 1.150,00
ab der 11. Person + € 95,00 p.P.
inkl. Mitmach Dinner in drei Gängen, eingedeckter Tafel, Servicepersonal

Die Getränke werden nach Verbrauch berechnet.



SCHLOSS AUDEL

BOUTIQUE HOTEL



Vorschlag für Team Events

XXL-Jenga – der Turm der Teamplayer

Wer hat das ruhigste Händchen und die beste Strategie?

Bei unserem XXL-Jenga wird aus einem einfachen Spiel ein echtes Teamerlebnis!

Bauen Sie gemeinsam den höchsten Holzturm, testen Sie Ihre Geschicklichkeit und behalten Sie dabei die Nerven, wenn der Turm ins Wanken gerät.

Ein Erlebnis voller Spannung, Spaß und Freude – perfekt, um den Teamgeist zu stärken!

Leistungen & Preise:

Bis zu 10 Personen: € 100,00

inkl. einem 10-Liter-Fass Kölsch zum Anstoßen

Ab der 11. Person: zzgl. € 10,00 pro Person

Dauer: ca. 2 Stunden

Golf-Schnupperkurs – Teambuilding mit Schwung

Tauchen Sie ein in die faszinierende Welt des Golfsports – ganz ohne Vorkenntnisse!

Unter Anleitung eines unserer erfahrenen Pros lernen Sie die Grundlagen: vom ersten Abschlag auf der Driving Range bis zum präzisen Putten auf dem Grün.

Auf Wunsch organisieren wir auch eine kleine Golf-Challenge mit Siegerehrung – für extra Motivation und jede Menge Spaß!

Leistungen & Preise:

Bis zu 10 Personen: pauschal € 300,00

Ab der 11. Person: zzgl. € 27,50 pro Person

Dauer: ca. 2 Stunden



SCHLOSS AUDEL

BOUTIQUE HOTEL



Vorschlag für Team Events

Geo-Caching-Abenteuer rund um Schloss Auel

Begeben Sie sich auf eine spannende Schatzsuche
durch die idyllische Umgebung von Schloss Auel!

Ausgestattet mit modernen GPS-Geräten und begleitet von einem fach- und ortskundigen Guide
lösen Sie im Team oder in kleineren Gruppen knifflige Rätsel und Aufgaben –

Spannung, Spaß und Teamgeist garantiert!

Ob an der Ritterrüstung, in der Aueler Schlosskapelle, auf der Driving Range,
am Birker Bach, an den Schlossteichen, an der Forest Lodge,
im geheimnisvollen Wald auf dem Weg nach Windlöck oder in der Windlöcker Scheune –
überall warten kleine Herausforderungen und überraschende Entdeckungen auf Sie.

Unterwegs erleben Sie immer wieder tolle Überraschungen –
und vielleicht erwartet Sie am Ziel sogar ein liebevoll vorbereitetes Pique-Nique im Grünen.

Leistungen & Preise:

Bis zu 10 Personen: pauschal € 595,00

Ab der 11. Person: zzgl. € 47,50 pro Person

Dauer: ca. 3 Stunden

Optionales Zusatzangebot:

Pique-Nique oder Waidmann-BBQ

Runden Sie Ihr Team-Event mit einem gemütlichen Ausklang ab – ob beim entspannten Picknick
oder beim rustikalen BBQ mit regionalen Spezialitäten.



SCHLOSS AUDEL

BOUTIQUE HOTEL



Vorschlag für Team Events

Bogenschießen im Schlosspark – Zielen, Fokussieren, Treffen!

Erleben Sie ein innovatives und einzigartiges Outdoor-Teamevent
im historischen Schlosspark von Schloss Auel.

Dieses Erlebnis verbindet Spaß, Konzentration und Teamgeist auf besondere Weise –
und stärkt Vertrauen, Achtsamkeit und den Zusammenhalt in Ihrer Gruppe.

Beim Lösen spannender Aufgaben in einem außergewöhnlichen Szenario lernen Sie,
den Fokus auf das Wesentliche zu richten, die eigene Zielgenauigkeit zu verbessern
und gemeinsam Herausforderungen zu meistern – spielerisch und mit jeder Menge Spaß!

Unser abwechslungsreiches 3-Phasen-Programm:

Einführung in die Kunst des Bogenschießens – Sicherheit, Technik und Haltung

Individuelles Training – Verbesserung von Konzentration und Treffsicherheit

Bogen-Turnier – Team-Wettbewerb mit Spaßgarantie und Erfolgsgefühl

Unsere erfahrenen Bogentrainer:innen sorgen für eine gelungene Mischung
aus Herausforderung, Motivation und Begeisterung.

Leistungen & Preise:

Bis zu 10 Personen: pauschal € 895,00

Dauer: ca. 3 Stunden



SCHLOSS AUDEL

BOUTIQUE HOTEL



Vorschlag für Team Events

Schafe führen im Bergischen Land – Teamführung neu erleben

Ein außergewöhnliches Erlebnis,
das Natur, Achtsamkeit und Teamdynamik auf einzigartige Weise verbindet.

Beim Schafe führen im Bergischen Land lernen Sie, was echte Zusammenarbeit bedeutet:
Kommunikation, Vertrauen, Führung und gemeinsames Handeln werden hier hautnah erlebbar.

Gemeinsam mit einem erfahrenen Coach und einem Schäfer mit seinen Hütehunden

führt Ihr Team eine Herde von bis zu 1.000 Schafen von Wiese zu Wiese –

ein unvergessliches Erlebnis voller Ruhe, Konzentration

und faszinierender Einblicke in die Dynamik einer Herde.

Diese außergewöhnliche Erfahrung in der freien Natur

bietet wertvolle Impulse für den beruflichen Alltag –

von Führungskompetenz über Stressbewältigung bis hin zu effektiver Teamkommunikation.

Ein großartiges Erlebnis, das noch lange in Erinnerung bleibt!

Leistungen & Hinweise:

Durchführung mit erfahrenem Coach und Schäfer

Herde mit bis zu 1.000 Schafen

Dauer: ca. 5–6 Stunden (inkl. An- und Abfahrt)

Preis & Buchung: auf Anfrage



SCHLOSS AUDEL

BOUTIQUE HOTEL



Vorschlag für Team Events in der Weihnachtszeit

Lebkuchenhäuser bauen – süßer Teamspaß zur Weihnachtszeit

Knusper, knusper, knäuschen – wer baut das schönste Häuschen?

In unserer festlichen Lebkuchenwerkstatt wird der Zauber von Grimms Märchen lebendig!

Im Team gestalten Sie liebevoll verzierte Lebkuchenhäuser –
klassisch, kreativ oder mit ganz eigener Handschrift.

Hier sind Fantasie, Teamarbeit und ein bisschen Fingerfertigkeit gefragt.

Auf Wunsch prämiieren wir am Ende das schönste oder originellste Häuschen –
natürlich mit kleinen Preisen oder weihnachtlichen Geschenken für alle Teilnehmenden.

Ein duftendes, fröhliches Erlebnis, das nicht nur den Teamgeist stärkt,
sondern auch richtig Spaß macht!

Leistungen & Preise:

Preis pro Person: ab € 49,50

Dauer: ca. 3 Stunden




SCHLOSS AUDEL
 BOUTIQUE HOTEL

Alle Preise beinhalten die derzeit gültige Mehrwertsteuer

Schloss Auel Boutique Hotel e.K.
 Haus Auel 1 53797 Lohmar-Wahlscheid
 Telefon 0 22 06/60 03-0 hotel@schlossauel.de

VR-Bank Rhein-Sieg
 IBAN: DE34 3706 9520 2300 469011 BIC: GENODE33RST
 St.Nr. 220/5336/1800 Ust.Id.Nr. DE 123116216 HRA 6798
 Gerichtsstand Siegburg
 Inh. Tatjana von la Valette St. George