



SCHLOSS AUDEL

KULINARISCHE EMPFEHLUNG
FÜR IHR HOCHZEITSFEST
IM NICHT HISTORISCHEN TEIL





SCHLOSS AUDEL



Schloss Auel ist Unterstützer von Slow Food

Erklärtes Ziel von Slow Food ist es, die regionale Esskultur, sowie traditionelle Lebensmittel und Verarbeitungsmethoden zu bewahren. Schloss Auel ist Unterstützer von Slow Food.

Gut: wohlschmeckend, nahrhaft, frisch, gesundheitlich einwandfrei, die Sinne anregend und befriedigend.

Sauber: hergestellt, ohne die Ressourcen der Erde, die Ökosysteme oder die Umwelt zu belasten und ohne Schaden an Mensch, Natur oder Tier zu verursachen.

Fair: die soziale Gerechtigkeit achtend, mit angemessener Bezahlung und fairen Bedingungen für alle — von der Herstellung über den Handel bis hin zum Verzehr.

Denkt man einmal wirklich über diese drei Grundsätze nach, wird schnell deutlich, dass wir uns dreimal am Tag, nämlich bei jeder Mahlzeit, nicht nur mit Lebensmitteln beschäftigen, sondern mit Themen, die viel weitreichendere Konsequenzen in den Bereichen Politik, Wirtschaft, Gesellschaft, Kultur, Wissen, Landwirtschaft, Gesundheit und Umwelt haben.



SCHLOSS AUDEL

Hors d'Ouvre zum Empfang

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

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

Sushi trifft Burger: Vegetarischer Mini Asia Burger

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

Herzhaftes 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

Tramezzini Sandwiches

aus Italienischem Toastbrot als Dreieck geschnitten



SCHLOSS AUDEL

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, 2,20 Euro



SCHLOSS AUDEL



Unsere Buffetvorschläge

Das großzügige Festbuffet ab 36,00 € bis 45,00 €

Unsere Speisempfehlung bereiten wir Ihnen 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.

Vorspeisen

Medaillons vom Eifeler Jungschwein mit fruchtiger Beilage
Ländliche Geflügelpastete mit Feigensenf und Chutneys
Rosa gebratenes Roastbeef vom Simmentaler Rind mit Remoulade
Bergisches Forellenfilet mit Preiselbeerschmand
Tatar vom hausgebeiztem Lachs mit hausgemachten Reibeküchlein
Frische Blattsalate mit Rohkostgemüse, Marinaden und Dressings

Die Hauptgänge

Maispoulardenbrust in Dijon-Senfsauce
Schinken vom Eifeler Landschwein, wahlweise im Pfefferrahm oder Malzbiertunke
Poulardengeschnetzeltes „Mediterran“ oder klassisch im Pilzrahm
Geschmortes Lambrätlein aus der Rosmarinbeize
Potpourri vom Wildlachs und Edelfischen in Weißwein-Dillsauce
Süßwasser Felchen vom Laacher See

... dazu gibt es leckere Gemüsebegleitungen nach Wahl



SCHLOSS AUDEL

Sortenreine Gemüseauswahl, Kaiserschoten, Vichy Karotten, gegrillte Schmorgemüse, Fenchel, gelbe Rüben und Blattspinat, Röstzucchini, Ratatouille, Blumenkohl mit Brösel, Rotkraut, Speck Rosenkohl, Paprika, Haricots-vert...

Beilagen~ Pasta in fast jeder Form, gratinierte Kartoffeln, weißer oder wilder Reis, Rosmarin-Bratlinge, Kartoffelröstis, Polentataler, etc...

Vegetarisches

Kalte Vorspeisen: Orientalischer Hommos mit Zitrone und Oliven, Goldgelber Couscous, Schafskäse in Pesto-Rosso-Marinade, klassische Orientalische Taboulé

Zum Hauptgang: Falafelbällchen mit pikantem Joghurt-Dip, Süsskartoffel - Rucoulaschnitte in Kressesauce, Gebackener Strudel mit tomatisiertem Gemüse oder Kartoffeln & Spinat, Halloumi, warmer Ofenkäse auf pikanten Tomatensugo

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

Immer dabei: Eine Auswahl von frischgebackenen Brot- und Baguettesorten, Ciabatta mit Oliven & Landbutter.

Zum süßen Abschluss

Gefüllte Crêpes mit Nougat, Topfen oder Beeren

Panna Cotta mit Zwetschgenragout

Beignets vom Rheinischen Landapfel an Vanilleschmand

Crème von der gebrannten Kokosnuss mit pikanter Ananas

Mascarpone mousse mit Sauerkirschen

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Klassisches Tiramisu

Schokotörtchen in Baileysschaum

Das großzügige Festbuffet ab 36,00 € bis 45,00 €

Mitternachtssnack

Käseplatte etc., klassische Currywurst, rustikale Eintöpfe, bergische Kartoffelsuppe,

Gulasch... ab 6,50 €



SCHLOSS AUDEL



Die Candy-Bar wird in Eigenregie organisiert

100% Vegan

Gebackene Falaffelbällchen mit Hot-Salsa oder Guacamole

Hummus – Kichererbsenmousse mit Sesampaste, Zitrone und Olivenöl

Pikantes Tomatensüppchen

Cocos-Currysüppchen mit eingelegtem Ingwer, Lauchzwiebeln und Koriander

Vegane Tellergerichte

Mediterranes Cous Cous mit rotem Curry, Paprika und Blatt Petersilie

Bulgursalat mit confierten Tomaten und Koriander

Pikante Penne Rigata mit getrockneten Tomaten, Rucola und Pinienkernen

Spaghetti a la Bolognese in pikanter Tomatentunke

Thaigemüse in Cocoscurry mit Sojasprossen und Shiitakepilzen

Indisches Curry von Linsen, Auberginen, Bohnen und Kartoffeln an Basmatireis

Gemüse „Biryani“ mit Tomatensalsa

Tofu in Schwarzbohnensauce mit Sprossen, Frühlingslauch, Paprika und Shiitakepilzen

Süßkartoffel-Gemüse Gratin mit Nusscrumble

Törtchen von der Mango mit Kokosmilch und Basilikum

Mousse au Chocolat auf Orangencarpaccio mit karamellisierten Birnen

Dessert Verschiedene Fruchtsorbets, marinierte Früchte, Sommerbeeren,

Vegane Schokoküchlein