



SCHLOSS AUDEL

KULINARISCHE EMPFEHLUNG FÜR IHR HOCHZEITSFEST IM SCHLOSS AUDEL





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'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 Dörrpflaume

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 Filetgeschnetzeltes mit Röstitalern

Provenzalisches Kräuterrisotto mit gebratenen Gambas

Gemischte Baguettesorten oder Ciabatta sind immer dabei

Die Gabelgerichte, ab 8,50 Euro



SCHLOSS AUDEL

Saisonal & Regional Die Slow Food Menüs

Frühling

Tatar von der Bergischen Räucherforelle an kleinen Rösti mit feinem Feldsalat
Pastinakenschaumsüppchen mit Krusteln vom Wildschinken
Rosa Lammhüfte aus der Kräuterbeize mit Rosmarinjus
an glacierten Butterrüben und Kartoffel-Lauchmousse
Soufflee von weißer Schokolade an Cointreau-Rhabarberragout

Zur Spargelzeit

Salat vom Spargel & Erdbeeren in Balsamico auf Tranchen vom hausgebeizten Lachs
Bärlauchsüppchen mit Kräutercremestreifen
Stangenspargel klassisch mit Butterkartoffeln und Hollandaise, wahlweise mit
Kalbsfilet, Kalbsschnitzel, bergische Schinkenauswahl, gekräuterte Maispoulardenbrust
Triologie von der Erdbeere: Sorbetto, Mousse, Strudel von Erdbeere und Rhabarber

Sommer

Tranchen von der rosa gebratenen Entenbrust
aus dem Buchenholzrauch an Belugalinsensalat mit altem Balsamico und Salatsträußchen
Weißes Tomatensüppchen mit Flußkrebse
Kalbsfiletmedaillon auf sautierten Pfifferlingen mit gebratenen Gemüsespitzen und Tagliatellen
Sommertriologie: Variation von Sommerbeeren, Sorbetto und Mousse au Chocolat

Herbst

Weißes Tomatensüppchen mit MozarellacROUTONS
Kürbiscremesüppchen vom heimischen Muskatkürbis mit Kernöl und gerösteten Kernen
„Himmel und Äd“ mit karamellisiertem Boskop-Schalottenschmelz und gegrilltem Zandermedaillon
Coq au Vin vom Eifeler Brathahn an buntem Wurzelgemüse und Troisdorfer Hörnchen
Triologie vom Bergischen Landapfel: Eis, Ragout Tarte

Winter

Capuccino von Steinpilzen
Carpaccio von der geräucherten Gänsebrust, Feldsalatröschen in Kartoffelvinaigrette und Quitten
Hirschroulade mit Punschrotkohl und Mandel Kartoffelplätzchen
Zwetschgen-Zimteis mit Rotweibirnen



SCHLOSS AUDEL

- Elegante 3-Gang Menü mit Suppe, Hauptgang & Dessert, ab 45,00 Euro
- Feine Buffets nach individueller Zusammenstellung, ab 48,00 bis 65,00 Euro

Ergänzende Menüvorschläge

Unsere Speiseempfehlungen 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 Blinipannkuchen 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



SCHLOSS AUDEL

Erfrischende Fruchtsorbets mit Crémant aufgegossen

Limone mit Holunderblüten | Heidelbeere - Cassis | Blutorange – Grapefruit | Birne

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 Flußkrebssstücken

Salate

Bunt gemischte Salatsorten, Wildkräutersalat oder Salatherzen mit Flusskrebssen, 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 Kräutergnoccis

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

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 Balsamicoglacé

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

100% Vegan

Apero & Suppe

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 Blattpetersilie

Bulgursalat mit confierten Tomaten und Koreander

Pikante Penne Rigata mit getrockneten Tomaten, Rucola und Pinienkernen

Spaghetti a la Bolognese in pikanter Tomatentunke

Thaigemüse in Cocosc Curry mit Sojasprossen und Shitakepilzen

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

Gemüse „Biryani“ mit Tomatensalsa

Tofu in Schwarzbohnsensauce 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

- Elegante 3-Gang Menü mit Suppe, Hauptgang & Dessert, ab 45,00 Euro
- Feine Buffets nach individueller Zusammenstellung, ab 48,00 bis 65,00 Euro