



SCHLOSS AUDEL

# KULINARISCHE EMPFEHLUNG FÜR IHR HOCHZEITSFEST IM SCHLOSS AUDEL

---





## 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

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 6,50 Euro

### Vegetarische Fingerfood

Mini Mozzarella mit Pesto und Herztomate mit Zitronenpfeffer auf dem Spieß  
Pikante Reiskügelchen mit Sweet Chili Dip  
Falafel mit Koriander -Joghurt Dip  
Roulade von Aubergine, Mozzarella und Rucola

Der 3 Teile pro Gast " Apero Mix " ab 6,50 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  
Bruschetta 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

### Unsere Menüvorschläge

Unsere Speiseneempfehlungen 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

### Erfrischende Fruchtsorbets mit Crémant aufgegossen

Limone mit Holunderblüten  
Heidelbeere - Cassis  
Blutorange – Grapefruit  
Birne



## SCHLOSS AUDEL

### 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 Lobsterstücken

### Salate

Bunt gemischte Salatsorten, Wildkräutersalat oder Salatherzen mit Flusskrebsen, 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 - Kötterbällchen 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 a la Chateaubriand

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 Balsamicoglace

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

### Jahreszeitliche Ergänzungen

#### Frühling

Carpaccio vom gebeizten Lachs  
in Limonen Pfeffermarinade und pikantem Chutney von der Papaya  
Feines Bärlauchsüppchen mit Gambaneros im Kartoffelnest und Rucolastroh  
Maispoularde mit einer Füllung aus getrockneten Tomaten, Rucola und Parmesan auf  
sautiertem Frühlingslauch und Bubenspätzle  
Fruchtiges Erdbeer –Rhabarbergratin mit weißem Schokoladensorbet und fruchtiger  
Balsamicoglace

#### Sommer

Teriyakigebeizte rosa Flugentenbrust  
an Salat von gegrilltem grünen Spargel und pikantem Kumquatragout  
Weißes Tomatensüppchen mit Pesto Rosso Crostini  
Surf & Turf;  
Kalbsmedaillon mit Riesengarnele an Hummerschaum mit Sepitagliatelle und grünem Spargel  
Sommertriologie;  
Variation von Sonnenfrüchten, Erfrischende Sorbets und Mousse au Chocolat mit fruchtiger Note

#### Herbst

Steinpilz-Kartoffel-Terrine auf Carpaccio von der geräucherten Gänsebrust und Vogerlsalat  
Kürbiscremsüppchen mit Hokaido Chips  
Frischlingsrücken mit parfümierten Waldpilzen auf getrüffeltem Wirsing und Mini Serviettenknödel  
Trilogie vom bergischen Landapfel mit Tarte Tatin, Apfel im Schlafrock und Apfelstrudeleis

#### Winter

Gehobeltes Bündnerfleisch  
an Rauten von geschmolzener Paprika mit Rapunzeln in feinem Balsamico  
Steinpilzessenz mit Raviolis  
Perlhuhnbrust im Dörrostmantel gekräuterten Winterspargel und Pommes Macaire  
Tannenhonigparfait mit Rotweibirnen und Granatapfelschaum

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