



## SCHLOSS AUDEL

### Das Schänkenbuffet

---

#### Kalte Zünftigkeiten

Brüsseler Pfefferpastete mit Feigensenf und Roggenbaguette  
Matjestatar mit Zwiebeln und Äpfeln und Meersalzbratlingen  
Eingelegter Heringstopf mit Zwiebeln, Gewürzgurken und rosa Pfeffer  
Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Tatar  
Geschmorter Tafelspitz in Gemüsevinaigrette  
Essiggürkchen, eingelegte Gemüse, Radieschen, Gartensalate, Röggelchen...  
Kartoffelsalat in lauwarmem Senfdressing dazu  
Röggelchen, Kümmelstange und Rustico Baguette, dazu Butter und Griebenschmalz

#### Die Eintöpfe

Herzhafter Kartoffeleintopf mit Mettenden und Kräutern  
Rheinische Schnippelbohnsuppe mit Speck  
Sauerkrautsüppchen mit gebratenen Blutwursttalern

#### Die Hauptgänge

Krustenbraten in Biersauce, Spitzkohlgemüse und lauwarmen Kartoffel-Speck-Salat  
Spanferkelhaxen auf feinem Speckwirsing und Butter-Kartoffelpüree  
Reibekuchen mit gravad Lachs, Tartar von roter Beete, Frühlingsquark, Apfelkompott,  
Heringshappen in Dill

#### Zum Dessert

Wiener Apfelstrudel mit Vanillesauce  
Rote Beerenfrüchte mit Panna Cotta  
Schokoladige Törtchen mit Knusperteig

#### Das Schänkenbuffet, pro Gast ab 25,00 bis 30,00 €

Der Buffetpreis pro Personen ist abhängig von der Personenzahl, der individuellen Zusammenstellung und der Vielfalt. Genießen und feiern Sie Ihr Fest ohne zeitliche Begrenzung. Ab 1:00 Uhr erheben wir eine Kostenpauschale je angefangener Stunde von 75,00 €.