



## SCHLOSS AUDEL

### *Ihre Weihnachtsfeier im festlich eingedeckten*

*Schloss Auel*

*(ab 15 bis 120 Gäste)*

*Feiern Sie die klassische Weihnachtsfeier in historischer Atmosphäre. Im Schloss Auel haben Sie die Möglichkeit auch in kleineren, elegant ausgestatteten Räumen & Sälen unterschiedlicher Größen separat Ihre Festlichkeit auszurichten. Wir servieren köstliche Menüs, ausgesuchte Weine und Raritäten aus unserem Keller. Auf Wunsch bieten wir Ihnen kleine Nettigkeiten an; wir dekorieren mit Feuerkörben im Rondell, backen vor Ihren Gästen duftendes Weihnachtsgebäck, oder servieren einen wärmenden Punsch passend zu knusprigen Esskastanien vom Maronimann.*

### *Das servierte Festmenü*

#### *Entrée*

*Tartar von Weihnachtsgewürzlachs an kleinem Reibeküchlein und Kräutersalatstrauß*

*Carpaccio von der Gänsebrust mit konfierten Waldpilzen*

*Geflügelleberterrine im Baumkuchen an Ragout vom Bratapfel und kleinem Wildkräutersalat*

#### *Suppe ~ Sorbet*

*Cappuccino von Steinpilzen*

*Crèmesüppchen vom Hokkaidokürbis mit Steirischem Kernöl*

*Cocos-Curry-Süppchen*

*Sorbet von der Winterlimone & Rosmarin*

#### *Hauptgang*

*Medaillons vom Schweinefilet in Cranberry-Jus an lasiertem Rosenkohl und Mohnspätzle*

*Gefüllte Perlhuhnbrust auf winterlichem Wirsing und Kartoffeln von der Herzogin*

*Tranchen vom Wildschweinrücken im Barolojus  
an fruchtigen Rotkohl, Preiselbeerbirne und Kartoffel-Kräuterplätzchen*

#### *Zum süßen Abschluss*

*Geeistes Weihnachtsbrot mit Trockenfrüchten an Ragout von der Vanillekumquat und Karamellsauce*

*Duett von geeister Kokosnuss und Valrhona-Schokolade  
mit schmelzendem Schokoladenherz an Glühweinsabayone*

*Eis von weißer Schokolade mit Krokant an winterlichen Früchten*

*Tannenhonigparfait mit karamellisierten Apfelspalten und Himbeerbalsamico*

**Das 3 Gang Festmenü mit Suppe, Hauptgang & Dessert zu 40,00 €**

**(Als 4 Gang Menü zu 46,00 €)**

*Getränke "All Inklusiv": Wir bieten sämtliche korrespondierende Weine und Softs zur Abrechnung nach Verbrauch, oder zum Festpreis für 5 Std. zu einer Pauschale von 25,00 € an.*



## SCHLOSS AUDEL

### *Ihre Weihnachtsfeier im Schloss Auel*

#### *Unsere Buffetbeispiele*

##### ***Die Vorspeisen***

*Carpaccio vom Rinderfilet mit marinierten Waldpilzen*

*Medaillons vom bergischen Jungschwein mit Früchten garniert*

*Tranchen von der rosa gebratenen Barbarieentenbrust auf Waldorfsalat*

*Tatar vom Gewürzlachs an kleinen Reibeküchlein*

*Eifeler Räucherforellenmousse an Preiselbeerschmand*

*Feine Kräutersalatspitzen mit Rohkost und korrespondierenden Dressings Immer dabei ~ reichhaltige  
Baguetteauswahl mit gemischten Sorten*

##### ***Die Hauptspeisen***

*Ragout vom Eifelhirsch mit Miniserviettenknödeln und Rotweinbirne*

*Wildlachsmedaillon auf geschmolzenen Zuckerschoten mit Steinpilztagliatelle*

*Potpourri von Edelfischen mit Jakobsmuscheln und Gambas aus dem Safransud an Sepianudeln*

*Bardierte Maispouardenbrust auf getrüffeltem Wirsing ...oder einfach Beilagen nach Wahl wie Rosmarinkartoffeln,  
Polenta, Rosenkohl, Blaukraut, winterliche Wurzelgemüse, Süßkartoffelgratin*

##### ***Zum süßen Abschluss***

*Glühweinsorbet an Orangensalat mit Grand Manier Parfait*

*Winterliches Tiramisu an Schwarzwälder Kirschragout*

*Wiener Apfelstrudel mit Vanillesauce*

***Das Weihnachtsbuffet ab 40,00 € bis 48,00 €, je Gast  
Der Buffetpreis pro Personen ist abhängig von der Personenzahl,  
der individuellen Zusammenstellung und der Vielfalt.***

*Getränke "All Inklusiv": Wir bieten sämtliche korrespondierende Weine und Softs zur Abrechnung nach Verbrauch,  
oder zum Festpreis für 5 Std. zu einer Pauschale von 25,00 € an.*



## SCHLOSS AUDEL

### *Ihre Weihnachtsfeier*

#### *im festlich eingedeckten Bistro im Schloss Auel (bis 100 Gäste)*

*Wir haben für jeden Geschmack etwas, die legere Atmosphäre bietet Ihnen den idealen Platz zum Festschmaus an großen Tafeln serviert oder als Buffet; Party auf der Tanzfläche oder gemütliches Get together zum Ausklang in Clubsesseln vor flackerndem Kaminfeuer.*

### *Unsere Buffetempfehlungen*

#### *Vorspeisen*

*Medaillons von der Maispoularde fruchtig garniert auf Selleriesalat  
Pochierter Stremellachs mit Frischkäse und Shiso Kresse  
Rosa gebratener Kalbsrücken in Thunfischsauce  
Feldsalatröschen an einer Hausgemachten Leberpastete und eingelegten Cranberrys  
Weihnachtliches Salatbuffet mit korrespondierenden Dressings  
Sellerie-Äpfel-Walnuss Süppchen*

#### *Hauptspeisen*

*Pappardelle aus dem Steinpilzsud mit Winterlauch und Kirschtomaten  
Ragout vom Wildschwein mit sautiertem Rosenkohl und Brezentalern  
Gänsekeule aus dem Bratapfelsud mit Rotkohlröhrl und Miniknödeln  
Filet vom St. Pierre in Krustentierschaum mit Kräutergnocchi*

#### *Dessert*

*Apfelstrudel in Vanillesoße  
Marmorierte Mousse au Chocolat  
Zimtwauffeln mit Kirschkompott*

**Das Weihnachtsbuffet je Gast zu 30,00 € bis 36,00 €**

**Der Buffetpreis pro Personen ist abhängig von der Personenzahl, der individuellen Zusammenstellung und der Vielfalt.**

#### **Getränke "All Inklusiv":**

*Wir bieten sämtliche korrespondierende Weine und Softs zur Abrechnung nach Verbrauch, oder zum Festpreis für 5 Std. zu einer Pauschale von 25,00 € an.*

*It's Party Time : DJ und Entertainment können gerne vermittelt werden.*



## SCHLOSS AUDEL

### *Ihre Weihnachtsfeier in der Schlossschänke (bis 30 Gäste)*

*Wir haben für jeden Geschmack etwas, die zünftige Atmosphäre unsere Schlossschänke bietet Ihnen den idealen Platz zum Festschmaus*

#### *Unsere Buffetempfehlungen*

##### *Vorspeisen*

*Medaillons von der Maispoularde fruchtig garniert auf Selleriesalat  
Pochierter Stremellachs mit Frischkäse und Shiso Kresse  
Rosa gebratener Kalbsrücken in Thunfischsauce  
Feldsalatröschen an einer Hausgemachten Leberpastete und eingelegten Cranberrys  
Weihnachtliches Salatbuffet mit korrespondierenden Dressings  
Sellerie-Äpfel-Walnuss Süppchen*

##### *Hauptspeisen*

*Parpadelle aus dem Steinpilzsud mit Winterlauch und Kirschtomaten  
Ragout vom Wildschwein mit sautiertem Rosenkohl und Brezentalern  
Gänsekeule aus dem Bratapfelsud mit Rothkohl und Miniknödeln  
Filet vom St. Pierre in Krustentierschaum mit Kräutergnocchi*

##### *Dessert*

*Apfelstrudel in Vanillesoße  
Marmorierte Mousse au Chocolat  
Zimtwauffeln mit Kirschkompott*

*Das Weihnachtsbuffet je Gast zu 30,00 € bis 36,00 €  
Der Buffetpreis pro Personen ist abhängig von der Personenzahl, der individuellen Zusammenstellung  
und der Vielfalt.*

##### *Getränke "All Inklusiv":*

*Wir bieten sämtliche korrespondierende Weine und Softs zur Abrechnung nach Verbrauch, oder zum  
Festpreis für 5 Std. zu einer Pauschale von 25,00 € an.*