



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 Dörripflaume

Der 3 Teile pro Gast "Apero Mix" ab 7,50 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 7,50 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

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 9,50 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, 2,50 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 2,50 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 9,90 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 Maispouardenbrust  
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 49,00 Euro
- Feine Buffets nach individueller Zusammenstellung, ab 50,00 bis 70,00 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-Kräuter CousCous an Basilikumöl  
Kartoffelterrinen mit Steinpilzen auf einem Carpaccio von Kräuterseitlingen  
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 Blinipfannkuchen 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 Flügtenbrust auf Oliven-Kräuter-Cous Cous  
Krosses Zanderfilet im Salbeibacon auf feinem Grillgemüse und Manchego  
Wantans mit Rindfleisch aus der BBQ-Marinade auf Sprossengemüse an Korianderschaum

#### ... mehr Vorspeisen

Orientalischer Hummus 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 geschwenkt

Fettuccine mit Lachs in Estragon Salsa

Penne mit schmackhaftem Ricottakäse

Tagliatelle 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 Kräutergnocchi  
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 Mini Terrinen

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 Koriander

\*\*\*

Pikante Penne Rigate mit getrockneten Tomaten, Rucola und Pinienkernen

Spaghetti a la Bolognese in pikanter Tomatentunke

Thaigemüse in Cococurry 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 Shiitake

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 49,00 Euro
- Feine Buffets nach individueller Zusammenstellung, ab 50,00 bis 70,00 Euro