



SCHLOSS AUDEL

KULINARISCHE EMPFEHLUNG FÜR IHR HOCHZEITSFEST





SCHLOSS AUDEL

Hors d'œuvre

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 Reisbällchen mit Sweet Chili Dip
Falafel mit Koriander -Joghurt Dip
Roulade von Aubergine, Mozzarella und Rucola

Der 3 Teile pro Gast " Apero Mix " ab 6,50 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 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 Limonencreme
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 Filetgeschnetztes 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 Speisempfehlungen 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 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 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

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



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 Vogersalat
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