

SCHLOSS AUEL

KULINARISCHER KALENDER

November & Dezember

BISTRO

Gänsebuffet

06. & 20. November
17:00 – 21:00 Uhr
39 € *pro Person*

Kölscher Kaminabend

13. & 27. November
17:00 – 21:00 Uhr
29 € *pro Person*

Adventsbuffet

18. Dezember
17:00 – 21:00 Uhr
39 € *pro Person*

✸ Weihnachtsbrunch

25. & 26. Dezember
jeweils 10:00 – 14:00 Uhr
49 € *pro Person*
Kinder bis 12 Jahre: 29 €

IN DEN HISTORISCHEN RÄUMLICHKEITEN DES SCHLOSSES

Gänseessen

08. November
ab 12:00 Uhr & ab 17:00 Uhr

Gänseessen mit live tranchierten ganzen Gänsen, Vorspeisen und Dessert vom Buffet.

49 € *pro Person*

Nikolausbuffet

05. Dezember · ab 17:00 Uhr
06. Dezember · ab 12:00 Uhr

49 € *pro Person*

PARISOT

Ganze Gans · November & Dezember

Ganze Gans, live tranchiert, ab 4 Personen.
Bitte 48h vorher vorbestellen.

Amuse-Bouche · Vorspeise
Ganze Gans · Dessert
99 € *pro Person*

✸ Weihnachten im parisot

25. Dezember

Mittags · ab 12:00 Uhr
4-Gang-Menü 99 € *pro Person*

Abends · ab 17:00 Uhr
6-Gang-Menü 149 € *pro Person*

✸ Silvester im parisot

31. Dezember · Beginn 17:00 Uhr

Begrüßungscrémant mit anschließendem 7-Gang-Menü

- Erster Gang um 18:00 Uhr
- Dessert um 22:30 Uhr

179 € *pro Person*



UNSERE GANS – EIN STÜCK HEIMAT.

Wir servieren Ihnen hochwertige **lokale Freilandgänse** vom Bauernhof Schmitz **in Lohmar.**



GANS – ZUBEREITET FÜR IHREN HEIMISCHEN OFEN

Festlicher Genuss für zu Hause.
Abholung am 24. Dezember
zwischen 09:00 und 12:00 Uhr

- Ganze Gans 189 €
  inkl. Apfelrotkohl, Kartoffelknödel, Semmelknödel & Gänsesauce
- Gans ohne Beilagen 135 €
- Zusätzliche Portion Gans mit Beilagen 49 €

KONTAKT FÜR RESERVIERUNGEN events@schlossauel.de | 02206 / 6003205 | 0176 / 81051945