



Buffet 1 „Sächsisch Rustikal“

Ab 25 Personen buchbar

Kalte Gerichte

Terrine vom Tafelspitz mit Wurzelgemüse in geliertes Bouillon
Knochenschinken mit ergänzenden Beigaben
Sächsische Wurstspezialitäten zu Pfeffergürkchen
Rollmöpfe deftig eingelegt
Arrangement von geräuchertem Fisch mit Sahnemeerrettich

Salate

Hausgemachter Kartoffelsalat nach Großmutter Rezept
Pikantes Hähnchencurry mit Paprika, pikant gewürzt
Lyoner Wurstsalat mit roten Zwiebeln
Zartbittere Blattsalate in unserem Hausdressing
Tomate mit Mozzarella und Mandelpesto

Warme Speisen

Sächsische Kartoffelsuppe mit Croûtons und frischen Kräutern
Kasselerbraten mit hausgemachtem Rotkohl und Kartoffelklößen
Gratiniertes Fischfilet mit Gemüseallerlei und Reismix

Käse

Variationen heimischer und internationaler Käsespezialitäten mit ergänzenden Beigaben
Verschiedene Brot- und Brötchensorten und Butter

Dessert

Sächsischer Blechkuchen frisch gebacken
Apfelflan mit Kuvertüresplittern
Rote Beerengrütze mit Vanillesauce
Salat von frischen Früchten mit braunem Rohrzucker

Inklusivpreis pro Person 32,50 €

Achtung, diese Preisliste verliert Ihre Gültigkeit, bei Erscheinen einer neuen Preisliste!
Stand Dezember 2022

Optional bieten wir unseren Schokoladenbrunnen

ab 50 Gäste à 8,00 € Aufpreis pro Person
ab 150 Gäste à 7,00 € Aufpreis pro Person
ab 250 Gäste à 6,00 € Aufpreis pro Person an.



Lieber Gast,

am 13.12.2014 trat die Lebensmittel-Informationsverordnung der EU Nr. 1169/2011 in Kraft. Sie fordert die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene. Als Betroffener kennen Sie wie wir natürlich weitere.

Dieser Informationspflicht kommen wir mit diesen Unterlagen nach. Ebenso wurde die Haftung für jedwede Fehlberatung oder Fehlinformation dem jeweiligen Betrieb (Geschäftsleitung) alleine zugeordnet.

Unsere bisherige Speisenberatung mit Blick auf Allergien müssen wir daher leider einstellen. Mit vorliegenden Informationen zu den einzelnen Gerichten bitten wir Sie Ihre Speisenwahl selbst zu treffen.

Eine angenehme Zeit in Auerbachs Keller wünschen Ihnen

Rene Stoffregen
und alle Kellergeister

Allergenkennzeichnung Buffet 1 „Sächsisch rustikal“

Komponenten	Allergene
Kalte Gerichte	
Terrine vom Tafelspitz mit Wurzelgemüse in gelierter Bouillon	Sellerie, Schwefeldioxid
Knochenschinken mit ergänzenden Beigaben	
Sächsische Wurstspezialitäten zu Pfeffergürkchen	Sellerie, Senf
Rollmöpfe deftig eingelegt	Fische, Senf
Arrangement von geräuchertem Fisch mit Sahnemeerrettich	Fische, Milch, Senfsamen, Schwefeldioxid
Salate	
Hausgemachter Kartoffelsalat nach Großmutter's Rezept	Gluten, Eier, Senf
Pikantes Hähnchencurry mit Paprika, pikant gewürzt	Senf
Lyoner Wurstsalat mit roten Zwiebeln	Senf
Zartbittere Blattsalate in unserem Hausdressing	Eier, Sellerie, Senf, Schwefeldioxid
Tomate mit Mozzarella und Mandelpesto	Milch, Schalenfrüchte
Warme Speisen	
Sächsische Kartoffelsuppe mit Croûtons und frischen Kräutern	Gluten, Milch, Sellerie, Schwefeldioxid
Kasselerbraten mit hausgemachtem Kraut und gebackenen Sahnepotatoes	Gluten, Eier, Milch, Sellerie, Schwefeldioxid
Gratiniertes Fischfilet mit Gemüseallerlei und Reismix	Gluten, Krebstiere, Eier, Fische, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Schwefeldioxid, Weichtiere
Käse	
Variationen heimischer und internationaler Käsespezialitäten mit ergänzenden Beigaben	Milch
Verschiedene Brot- und Brötchensorten und Butter	Gluten, Milch, Sesamsamen
Dessert	
Sächsischer Blechkuchen frisch gebacken	Gluten, Eier, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte
Apfelkuchen mit Kuvertüresplittern	Eier, Milch
Rote Beerengrütze mit Vanillesauce	Eier, Milch
Salat von frischen Früchten mit braunem Rohrzucker	