



Buffet II „Auerbachs Allerlei“

Ab 25 Personen buchbar

Kalte Gerichte

Zartbittere Blattsalate in unserem Hausdressing
Tomate mit Mozzarella und Mandelpesto
Ländlicher Salat zu Hirtenkäse
Lyoner Wurstsalat mit roten Zwiebeln
Hausgemachter Eiersalat nach altem Rezept

Allerlei

Pikantes Hähnchencurry mit Paprika, pikant gewürzt
Roh- und Garschinken mit Segmenten von der Melone
Feuriges Tatar mit Pfeffergürkchen
Terrine vom Tafelspitz mit Wurzelgemüse in geliertes Bouillon
Sächsische Wurstspezialitäten zu Pfeffergürkchen
Arrangement von geräuchertem Fisch mit Sahnemeerrettich
Garnierte Eihälften mit Forellenkaviar
Variationen heimischer und internationaler Käsespezialitäten mit ergänzenden Beigaben

Warme Gerichte

Sächsische Kartoffelsuppe mit Croûtons und frischen Kräutern
Medaillons vom Schwein auf Pilzrahm mit buntem Gemüseallerlei und Kartoffelgratin
Gebratenes Fischfilet unter der Kräuterkruste und Reismix

Back- und Beiwerk

Schmalz, Kräuterquark und Butter
Frisch gebackenes Baguette, Brot- und Brötchensortiment

Feine Naschereien aus unserer Patisserie

Sächsische Gebäckspezialitäten aus unserer hauseigenen Bäckerei
Obstcocktail mit Grand Marnier
Mousse von weißer und dunkler Schokolade an Kuvertüresplittern
Rote Beerengrütze mit Vanillesauce

Inklusivpreis pro Person 42,00 €

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 2 „Auerbachs Allerlei“

Komponenten	Allergene
Kalte Gerichte	
Zartbittere Blattsalate in unserem Hausdressing	Eier, Sellerie, Senf, Schwefeldioxid
Tomate mit Mozzarella und Mandelpesto	Milch, Schalenfrüchte
Ländlicher Salat zu Hirtenkäse	Eier, Milch, Sellerie, Senf, Schwefeldioxid
Lyoner Wurstsalat mit roten Zwiebeln	Senf
Hausgemachter Eiersalat nach altem Rezept	Gluten, Eier, Senf
Allerlei	
Pikantes Hähnchencurry mit Paprika, pikant gewürzt	Senf
Roh- und Garschinken mit Segmenten von der Melone	
Feuriges Tatar mit Pfeffergürkchen	Fische, Senf
Terrine vom Tafelspitz mit Wurzelgemüse in gelierter Bouillon	Sellerie, Schwefeldioxid
Sächsische Wurstspezialitäten zu Pfeffergürkchen	Sellerie, Senf
Arrangement von Räucherfisch mit Sahnemeerrettich	Fische, Milch, Senf, Schwefeldioxid
Garnierte Eihälften mit Forellenkaviar	Fische, Eier, Milch
Variationen heimischer und internationaler Käsespezialitäten mit ergänzenden Beigaben	Milch
Warme Gerichte	
Sächsische Kartoffelsuppe mit Croûtons und frischen Kräutern	Gluten, Milch, Sellerie, Schwefeldioxid
Medaillons vom Schwein auf Pilzrahm mit buntem Gemüseallerlei und Kartoffelgratin	Gluten, Eier, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Schwefeldioxid
Gebratenes Fischfilet unter der Kräuterkruste und Reismix	Gluten, Krebstiere, Eier, Fische, Sojabohnen, Milch, Sellerie, Senf, Schwefeldioxid, Weichtiere
Back- und Beierwerk	
Schmalz, Kräuterquark und Butter	Milch
frisch gebackenes Baguette, Brot- und Brötchensortiment	Gluten, Milch, Sesamsamen
Feine Naschereien aus unserer Patisserie	
Obstcocktail mit Grand Marnier	
Sächsische Gebäckspezialitäten aus unserer hauseigenen Bäckerei	Gluten, Eier, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte
Mousse von weißer und dunkler Schokolade an Kuvertüresplittern	Eier, Sojabohnen, Milch
Rote Beerengrütze mit Vanillesauce	Eier, Milch