



Buffet II „Auerbachs Allerlei“

Ab 20 Personen buchbar

Kalte Gerichte

Zartbittere Blattsalate mit verschiedenen Dressings
Tomate und Mozzarella mit Pesto und Basilikum
Ländlicher Salat mit Hirtenkäse
Lyoner Wurstsalat mit roten Zwiebeln
Hausgemachter Eiersalat nach altem Rezept

Allerlei

Pikantes Hähnchencurry mit Paprika, scharf gewürzt
Roh- und Garschinken mit Segmenten von der Melone
Feuriges Tatar mit Pfeffergürkchen
Terrine vom Tafelspitz mit Zwiebelvinaigrette
Sächsische Wurstspezialitäten mit Fingerknackern
Arrangement von Räucherfisch mit Sahnemeerrettich
Halbe Eier mit Forellenkaviar
Heimische Käsevariationen mit verschiedenen Trauben

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

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

Inklusivpreis pro Person 39,00 €

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

Stand April 2019

Optional bieten wir unseren Schokoladenbrunnen

ab 50 Gäste á 8,00 € Aufpreis pro Person

ab 150 Gäste á 7,00 € Aufpreis pro Person

ab 250 Gäste á 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 mit verschiedenen Dressings	Eier, Sellerie, Senf, Schwefeldioxid
Tomate und Mozzarella mit Pesto und Basilikum	Milch, Schalenfrüchte
Ländlicher Salat mit 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, scharf gewürzt	Senf
Roh- und Garschinken mit Segmenten von der Melone	
Feuriges Tatar mit Pfeffergürkchen	Fische, Senf
Terrine vom Tafelspitz mit Zwiebelvinaigrette	Sellerie, Schwefeldioxid
Sächsische Wurstspezialitäten mit Fingerknackern	Sellerie, Senf
Arrangement von Räucherfisch mit Sahnemeerrettich	Fische, Milch, Senf, Schwefeldioxid
Halbe Eier mit Forellenkaviar	Fische, Eier, Milch
Heimische Käsevariationen mit verschiedenen Trauben	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
Gebrautes Fischfilet unter der Kräuterkruste und Reismix	Gluten, Krebstiere, Eier, Fische, Sojabohnen, Milch, Sellerie, Senf, Schwefeldioxid, Weichtiere
Back- und Beiwerk	
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