



Buffet VI „Goethes Gastmahl“

Ab 25 Personen buchbar

Geflügel und Traditionelles aus den Räucherkammern

Rosa Tranchen von der Entenbrust an Apfel-Sellerie-Salat und Sauce Cumberland

Gebratene Poulardenbrust zu exotischen Früchten

Schweinslendchen aus dem Kiefernrauch mit ergänzenden Beigaben

Knackwürste zu Krautsalat

Geräucherte Wachtelbrust an Linsensalat

Fisch aus hiesigen und fremden Flüssen und Teichen

Graved Lachs mit Zucchini-Salat an Honig-Dill-Senf-Sauce

Gebeizter und geräucherter Lachs mit Apfel-Zwiebel-Salat an Honig-Dill-Senf-Sauce

Pochierte Forelle in Dillgelee an Schnittlauchschmand

Geräucherter Aal an Apfel-Zwiebelsalat

Wild und Früchte des Waldes und des heimischen Gartens

Wildschinken mit Segmenten der Honigmelone

Rosa gebratener Rehbockrücken –kalt- an Apfelchutney und Wildfruchtsauce

Hausgemachte Salate nach überlieferten Rezepten

Schüsselsülze mit ausgesuchtem Gemüse

Aus unserem Suppentopf

Getrüffelter Sellerieschaum mit frischen Kräutern

Warme Spezialitäten aus sächsischen Landen

Rehkeulenbraten mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

Rinderfilet zu Pilzragout und Kartoffelgratin

Potpourri von Meeresfrüchten zu jungem Gemüseallerlei und Reismix

Süßes und andere Verführungen

Variationen heimischer und internationaler Käsespezialitäten mit ergänzenden Beigaben

Feine Naschereien aus unserer hauseigenen Patisserie

Mousse von weißer und dunkler Schokolade an Kuvertüresplittern

Mephistotorte an marinierten Kumquats

Exotische und heimische Früchte mit braunem Rohrzucker und Grand Marnier verfeinert

Inklusivpreis pro Person 57,00 €

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 6 „Goethes Gastmahl“

Komponenten	Allergene
Geflügel und Traditionelles aus den Räucherkammern	
Rosa Tranchen von der Entenbrust an Apfel-Sellerie-Salat und Sauce Cumberland	Gluten, Eier, Senf, Sellerie
Gebratene Poulardenbrust zu exotischen Früchten	
Schweinslendchen aus dem Kiefernrauch mit ergänzenden Beigaben	Sellerie, Senf, Schwefeldioxid
Knackwürste zu Krautsalat	Sellerie, Senf, Schwefeldioxid
Geräucherte Wachtelbrust an Linsensalat	Sellerie, Schwefeldioxid
Fisch aus hiesigen und fremden Flüssen und Teichen	
Graved Lachs mit Zucchini-Salat an Honig-Dill-Senf-Sauce	Fische, Senf
Gebeizter und geräucherter Lachs mit Apfel-Zwiebel-Salat an Honig-Dill-Senf-Sauce	Fische, Milch, Senf, Schwefeldioxid
Pochierte Forelle in Dillgelee an Schnittlauchschmand	Krebstiere, Fische, Milch, Sellerie, Schwefeldioxid, Weichtiere
Geräucherter Aal an Apfel-Zwiebelsalat	Fische
Wild und Früchte des Waldes und des heimischen Gartens	
Wildschinken mit Segmenten der Honigmelone	
Rosa gebratener Rehbockrücken –kalt- an Apfelchutney und Wildfruchtsauce	Schwefeldioxid
Hausgemachte Salate nach überlieferten Rezepten	Gluten, Krebstiere, Eier, Fische, Sojabohnen, Milch, Sellerie, Senf, Schwefeldioxid
Schüsselsülze mit ausgesuchtem Gemüse	Sellerie, Schwefeldioxid
Aus unserem Suppentopf	
Getrüffeltes Sellerieschaum mit frischen Kräutern	Gluten, Milch, Sellerie, Schwefeldioxid
Warme Spezialitäten aus sächsischen Landen	
Rehkeulenbraten mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen	Gluten, Milch, Sellerie, Senf, Schwefeldioxid
Tournedos vom Rind zu Waldpilzragout und Kartoffelgratin	Gluten, Eier, Milch, Sellerie, Schwefeldioxid
Potpourri von Meeresfrüchten zu jungem Gemüseallerlei und Reismix	Gluten, Krebstiere, Eier, Fische, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Schwefeldioxid, Weichtiere
Süßes und andere Verführungen	
Variationen heimischer und internationaler Käsespezialitäten mit ergänzenden Beigaben	Milch
Feine Naschereien aus unserer hauseigenen Patisserie	Gluten, Eier, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte,
Mousse von weißer und dunkler Schokolade an Kuvertüresplittern	Eier, Sojabohnen, Milch
Mephistotorte an marinierten Kumquats	Gluten, Eier, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte
Exotische und heimische Früchte mit braunem Rohrzucker und Grand Marnier verfeinert	