



## Buffet V „Leipziger Markt“

Ab 20 Personen buchbar

### Kalte Gerichte

Zartbittere Blattsalate in unserem Hausdressing  
Tomate und Mozzarella mit Basilikum  
Ländlicher Salat mit Hirtenkäse  
Hausgemachte Salate der Saison

### ALLEREI

Gebratene Poulardenbrust mit exotischen Früchten  
Rohschinken mit Segmenten von der Melone  
Terrine vom Tafelspitz mit Wurzelgemüse in gelierter Bouillon  
Arrangement von Räucherfisch mit Sahnemeerrettich  
Saisonales Allerlei nach überlieferten Rezepten

### Warme Speisen

Sächsische Kartoffelsuppe mit Croûtons und frischen Kräutern  
Gebratene Hähnchenbrust mit Pilzrahm und Kartoffelgratin  
Gratiniertes Fischfilet mit Gemüseallerlei und Reis

### Käse

Heimische Käsesorten mit ergänzenden Beigaben  
Baguette und Brotsortiment, Butter

Feine Naschereien aus unserer Patisserie  
Obstcocktail mit braunem Rohrzucker  
Gebäckspezialitäten aus hauseigener Bäckerei  
Rote Beerengrütze mit Vanillesauce  
Mousse von weißer und brauner Schokolade

Inklusivpreis pro Person 31,00 €

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 5 „Leipziger Markt“

Komponenten	Allergene
<b>Kalte Gerichte</b>	
Zartbitter Blattsalate in unserem Hausdressing	Eier, Sellerie, Senf, Schwefeldioxid
Tomate und Mozzarella mit Basilikum	Milch, Schalenfrüchte
Ländlicher Salat mit Hirtenkäse	Eier, Milch, Sellerie, Senf, Schwefeldioxid
Hausgemachte Salate der Saison	Gluten, Krebstiere, Eier, Fische, Sojabohnen, Milch, Sellerie, Senf, Schwefeldioxid
<b>ALLEREI</b>	
Gebratene Poulardenbrust mit exotischen Früchten	
Rohschinken mit Segmenten von der Melone	
Terrine vom Tafelspitz mit Wurzelgemüse in gelierter Bouillon	Sellerie, Schwefeldioxid
Arrangement von Räucherfisch mit Sahnemeerrettich	Fische, Milch, Senf, Schwefeldioxid
Saisonales Allerlei nach überlieferten Rezepten	Gluten, Krebstiere, Eier, Fische, Sojabohnen, Milch, Sellerie, Senf, Schwefeldioxid
<b>Warme Speisen</b>	
Sächsische Kartoffelsuppe mit Croûtons und frischen Kräutern	Gluten, Milch, Sellerie, Schwefeldioxid
Gebratene Hähnchenbrust mit Pilzrahm und Kartoffelgratin	Gluten, Eier, Milch, Sellerie, Schwefeldioxid
Gratimiertes Fischfilet mit Gemüseallerlei und Reis	Gluten, Krebstiere, Eier, Fische, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Schwefeldioxid, Weichtiere
<b>Käse</b>	
Heimische Käsesorten mit ergänzenden Beigaben	Milch
Baguette und Brotsortiment, Butter	Gluten, Milch, Sesamsamen
<b>Feine Naschereien aus unserer Patisserie</b>	
Obstcocktail mit braunem Rohrzucker	
Gebäckspezialitäten aus hauseigener Bäckerei	Gluten, Eier, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte
Rote Beerengrütze mit Vanillesauce	Eier, Milch
Mousse von weißer und brauner Schokolade	Eier, Sojabohnen, Milch