



Menüvorschläge zur

Auerbachs Keller-Fasskellerzeremonie

Bitte ab 10 Personen ein einheitliches Menü (einheitliche Vor-, Haupt- und Nachspeise) wählen.

Vorgerichte

AUERBACHS KELLER
Vorspeisendreierlei

GEMISCHTER SALAT
mit Balsamicodressing

LEIPZIGER KARTOFFELSUPPE
mit Croûtons und frischen Kräutern

LEGIERTER TOMATENSUD
mit Reis und Kresse

Hauptgerichte

ZWEI GRATINIERTER SCHWEINSMEDAILLONS
mit Rahmwirsing, zweierlei Möhren und Kartoffelgratin

GEGRILLTES LACHSFILET
in Safransauce auf Mittelmeergemüse mit Rotweinzwiebeln mit Reismix

ARRANGEMENT-FITNESSTELLER
Großer Salatteller mit gebratenen Hähnchenbruststreifen
und gesäuerten Champignons, Butter, Baguette

GEBRATENE POULARDENBRUST
zu buntem Gemüseallerlei und Kartoffelgratin

HAUSGEMACHTE RINDSROULADE
gefüllt mit Karotte, Gewürzgurke, Speck und Kassler,
mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

MARKTFRISCHE SCHREBERGARTENGEMÜSE –VEGETARISCH–
in Kräutersahne mit Kartoffelauflauf

Desserts

LEIPZIGER QUARKKÄULCHEN
mit Apfelflan auf Vanille-Mandelsauce an Zimteis

GEEISTE LEIPZIGER LERCHE
mit Quark-Limonen-Mousse und Himbeersauce

SALAT VON FRISCHEN FRÜCHTEN
mit Vanilleeis

KLEINE AUSWAHL
heimischer und internationaler Käsesorten