



„Kulinarisches Intermezzo“

Ab 25 Personen buchbar

VORSPEISEN UND SALATE

Hausgemachte Salate von gesäuerten Champignons und Spargel
Zartbittere Blattsalate in unserem Hausdressing
Salat von Crevetten mit Zitrusfrüchten und Cocktailsauce
Tomate mit Mozzarella und Mandelpesto
Feuriges Tatar mit Pfeffergürkchen

GEFLÜGEL UND TRADITIONELLES AUS DEN RÄUCHERKAMMERN

Gebratene Poulardenbrust mit exotischen Früchten
Rosa Tranchen von der Entenbrust an Apfel-Sellerie-Salat und Sauce Cumberland
Geräucherte Schweinslende zu Balsamicolinsen
Parmaschinken mit Segmenten von der Honigmelone

FISCH AUS HIESIGEN UND FREMDEN FLÜSSEN UND TEICHEN

Arrangement von geräuchertem Fisch mit Sahnemeerrettich
Pochierte Forelle in Dillgelee an Schnittlauchschmand
Gebeizter und geräucherter Lachs mit Apfel-Zwiebel-Salat an Honig-Dill-Senf-Sauce

WARM SPEISEN

Tomatensuppe mit Sauerrahm und Kräutern
Medaillons vom Schwein auf Pilzrahm mit buntem Gemüseallerlei und Kartoffelgratin
Allerlei aus Fluss und Meer zu jungem Gemüseallerlei und Reismix

KÄSE

Variationen heimischer und internationaler Käsespezialitäten mit ergänzenden Beigaben
Verschiedene Brot- und Brötchensorten und Butter

DESSERTS

Feine Naschereien aus unserer hauseigenen Patisserie
Mousse von weißer und dunkler Schokolade an Kuvertüresplittern
Salat von frischen Früchten mit braunem Rohrzucker
Unsere Hausspezialität Mephistotorte an marinierten Kumquats

Inklusivpreis pro Person 55,00 €

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

Stand Januar 2024

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 3 „Kulinarisches Intermezzo“

Komponenten	Allergene
SALATE	
Hausgemachte Salate von gesäuerten Champignons und Spargel	Schwefeldioxid/Sulfite,
Zartbittere Blattsalate in unserem Hausdressing	Eier/Eiererzeugnisse, Sellerie, Senf/Senferzeugnisse, Schwefeldioxid/Sulfite
Salat von Crevetten mit Zitrusfrüchten und Cocktailsauce	Glutenhaltige Getreide, Krebstiere/Krebstiererzeugnisse, Eier/Eiererzeugnisse, Sellerie, Senf/Senferzeugnisse
Tomate mit Mozzarella und Mandelpesto	Milch/Milcherzeugnisse, Schalenfrüchte, Sellerie, Schwefeldioxid/Sulfite
Feuriges Tatar mit Pfeffergürkchen	Fisch/Fischerzeugnisse, Senf/Senferzeugnisse
GEFLÜGEL UND TRADITIONELLES AUS DEN RÄUCHERKAMMERN	
Gebratene Poulardenbrust mit exotischen Früchten	
Rosa Tranchen von der Entenbrust an Apfel-Sellerie-Salat und Sauce Cumberland	Glutenhaltige Getreide, Eier/Eiererzeugnisse
Geräucherte Schweinslende zu Balsamicolinsen	Sellerie, Senf/Senferzeugnisse, Schwefeldioxid/Sulfite
Parmaschinken mit Segmenten von der Honigmelone	
FISCH AUS HIESIGEN UND FREMDEN FLÜSSEN UND TEICHEN	
Arrangement von geräuchertem Fisch mit Sahnemeerrettich	Fisch/Fischerzeugnisse, Milch/Milcherzeugnisse, Senf/Senferzeugnisse, Schwefeldioxid/Sulfite
Pochierte Forelle in Dillgelee an Schnittlauchschmand	Krebstiere/Krebstiererzeugnisse, Fisch/Fischerzeugnisse, Milch/Milcherzeugnisse, Sellerie, Schwefeldioxid/Sulfite
Gebeizter und geräucherter Lachs mit Apfel-Zwiebel-Salat an Honig-Dill-Senf-Sauce	Fisch/Fischerzeugnisse, Milch/Milcherzeugnisse, Senf/Senferzeugnisse, Schwefeldioxid/Sulfite
WARME SPEISEN	
Tomatensuppe mit Sauerrahm und Kräutern	Milch/Milcherzeugnisse,
Medaillons vom Schwein auf Pilzrahm mit buntem Gemüseallerlei und Kartoffelgratin	Glutenhaltige Getreide, Eier/Eiererzeugnisse, Soja/Sojaerzeugnisse, Milch/Milcherzeugnisse, Schalenfrüchte, Sellerie, Schwefeldioxid/Sulfite
Allerlei aus Fluss und Meer zu jungem Gemüseallerlei und Reismix	Glutenhaltige Getreide, Krebstiere/Krebstiererzeugnisse, Eier/Eiererzeugnisse, Fisch/Fischerzeugnisse, Soja/Sojaerzeugnisse, Milch/Milcherzeugnisse, Schalenfrüchte, Sellerie, Schwefeldioxid/Sulfite, Weichtiere/Weichtiererzeugnisse,
KÄSE	
Variationen heimischer und internationaler Käsespezialitäten mit ergänzenden Beigaben	Glutenhaltige Getreide, Milch/Milcherzeugnisse, Schalenfrüchte
Verschiedene Brot- und Brötchensorten und Butter	Glutenhaltige Getreide, Milch/Milcherzeugnisse, Sesam/Sesamerzeugnisse
DESSERTS	
Feine Naschereien aus unserer hauseigenen Patisserie	Glutenhaltige Getreide, Eier/Eiererzeugnisse, Soja/Sojaerzeugnisse, Milch/Milcherzeugnisse, Schalenfrüchte
Mousse von weißer und dunkler Schokolade an Kuvertüresplittern	Eier/Eiererzeugnisse, Soja/Sojaerzeugnisse, Milch/Milcherzeugnisse
Unsere Hausspezialität Mephistotorte an marinierten Kumquats	Glutenhaltige Getreide, Eier/Eiererzeugnisse, Soja/Sojaerzeugnisse, Milch/Milcherzeugnisse, Schalenfrüchte,
Salat von frischen Früchten mit braunem Rohrzucker	

