



*Auszug aus unserem Buffet „Sächsisch rustikal“*

**Kalte Gerichte**

Sulz vom Tafelspitz an Zwiebelvinaigrette  
Knochenschinken mit ergänzenden Beigaben  
Sächsische Wurstspezialitäten zu Pfeffergürkchen  
Rollmöpfe deftig eingelegt  
Räucherfischvariationen mit Meerrettich

*Auszug aus unserem Buffet „Auerbachs Allerlei“*

**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 und Tomaten garniert und gefüllt  
Heimische Käsevariationen mit verschiedenen Trauben

*Auszug aus unserem Buffet „Goethes Gastmahl“*

**Wild und Früchte des Waldes und des heimischen Gartens**

Wildschinken an Honigmelone  
Rosa gebratener Rehbockrücken –kalt- an Preiselbeerbirnen und Wildfruchtsauce  
Gebratene Fasanenbrust an Waldpilzsalat  
Hausgemachte Salate nach überlieferten Rezepten  
Schüsselsülze mit ausgesuchtem Gemüse

*Auszug aus unserem Buffet „Kulinarische Reise um die Welt“*

**Dessert**

Wiener Apfelstrudel mit Vanillesauce  
Leipziger Lerchen an eingelegten Kumquats  
Creme Caramel mit braunem Rohrzucker gebläht  
Marinierte Obstfilets zu Grand Marnier

Optional bieten wir unseren Schokoladenbrunnen für 5,00 € Aufpreis pro Person an.

