



„Auerbachs Allerlei“

Ab 25 Personen buchbar

SALATE

Ländlicher Salat zu Hirtenkäse
Zartbittere Blattsalate in unserem Hausdressing
Tomate mit Mozzarella und Mandelpesto
Lyoner Wurstsalat mit roten Zwiebeln
Hausgemachte Salate der Saison

ALLERLEI

Geräucherte Schweinslende zu Balsamicolinsen
Deftiger Hackepeter an Minigürkchen
Terrine vom Tafelspitz mit Wurzelgemüse in geliertes Bouillon
Gebratene Poulardenbrust mit exotischen Früchten
Roh- und Garschinken mit Segmenten von der Melone
Arrangement von geräuchertem Fisch mit Sahnemeerrettich

WARME SPEISEN

Sächsische Kartoffelsuppe mit Croûtons und frischen Kräutern
Wildschweinbraten mit Apfelrotkohl und Kartoffelkloß
Gegrilltes Lachsfilet unter der Kräuterkruste mit jahreszeitlichen Gemüsesorten und Reismix

KÄSE

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

DESSERTS

Obstcocktail mit Grand Marnier
Sächsische Gebäckspezialitäten aus unserer hauseigenen Bäckerei
Rote Beerengrütze mit Vanillesauce
Mousse von weißer und dunkler Schokolade an Kuvertüresplittern

Inklusivpreis pro Person 45,00 €

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 2 „Auerbachs Allerlei“

Komponenten	Allergene
SALATE	
Ländlicher Salat zu Hirtenkäse	Eier/Eiererzeugnisse, Milch/Milcherzeugnisse, Schwefeldioxid/Sulfite, Sellerie, Senf/Senferzeugnisse
Zartbittere Blattsalate in unserem Hausdressing	Eier/Eiererzeugnisse, Schwefeldioxid/Sulfite, Sellerie, Senf/Senferzeugnisse
Tomate mit Mozzarella und Mandelpesto	Schwefeldioxid/Sulfite, Sellerie, Milch/Milcherzeugnisse, Schalenfrüchte
Lyoner Wurstsalat mit roten Zwiebeln	Senf/Senferzeugnisse
Hausgemachte Salate der Saison	Eier/Eiererzeugnisse, Schwefeldioxid/Sulfite, Sellerie, Senf/Senferzeugnisse, Milch/Milcherzeugnisse, Glutenhaltige Getreide, Fisch/Fischerzeugnisse, Krebstiere/Krebstiererzeugnisse, Soja/Sojaerzeugnisse,
ALLERLEI	
Geräucherte Schweinslende zu Balsamicolinsen	Schwefeldioxid/Sulfite, Sellerie, Senf/Senferzeugnisse
Deftiger Hackepeter an Minigürkchen	Schwefeldioxid/Sulfite, Senf/Senferzeugnisse
Terrine vom Tafelspitz mit Wurzelgemüse in geliertem Bouillon	Schwefeldioxid/Sulfite, Sellerie
Gebratene Poulardenbrust mit exotischen Früchten	
Roh- und Garschinken mit Segmenten von der Melone	
Arrangement von geräuchertem Fisch mit Sahnemeerrettich	Schwefeldioxid/Sulfite, Senf/Senferzeugnisse, Milch/Milcherzeugnisse, Fisch/Fischerzeugnisse
WARMESPEISEN	
Sächsische Kartoffelsuppe mit Croûtons und frischen Kräutern	Schwefeldioxid/Sulfite, Sellerie, Milch/Milcherzeugnisse, Glutenhaltige Getreide
Wildschweinbraten mit Apfelrotkohl und Kartoffelkloß	Schwefeldioxid/Sulfite, Sellerie, Milch/Milcherzeugnisse, Glutenhaltige Getreide
Gegrilltes Lachsfilet unter der Kräuterkruste mit jahreszeitlichen Gemüsesorten und Reismix	Eier/Eiererzeugnisse, Schwefeldioxid/Sulfite, Sellerie, Milch/Milcherzeugnisse, Glutenhaltige Getreide, Schalenfrüchte, Fisch/Fischerzeugnisse, Krebstiere/Krebstiererzeugnisse, Soja/Sojaerzeugnisse, Weichtiere/Weichtiererzeugnisse,
KÄSE	
Variationen heimischer und internationaler Käsespezialitäten mit ergänzenden Beigaben	Milch/Milcherzeugnisse,
Verschiedene Brot- und Brötchensorten und Butter	Glutenhaltige Getreide, Milch/Milcherzeugnisse, Sesam/Sesamerzeugnisse
DESSERTS	
Obstcocktail mit Grand Marnier	
Sächsische Gebäckspezialitäten aus unserer hauseigenen Bäckerei	Glutenhaltige Getreide, Eier/Eiererzeugnisse, Soja/Sojaerzeugnisse, Milch/Milcherzeugnisse, Schalenfrüchte
Rote Beerengrütze mit Vanillesauce	Eier/Eiererzeugnisse, Milch/Milcherzeugnisse
Mousse von weißer und dunkler Schokolade an Kuvertüresplittern	Eier/Eiererzeugnisse, Soja/Sojaerzeugnisse, Milch/Milcherzeugnisse