



# Auerbachs Fasskeller Zeremonie

Buchbar ab 25 Personen

## SALATE

Zartbittere Blattsalate in unserem Hausdressing  
Ländlicher Salat zu Hirtenkäse  
Hausgemachter Eiersalat nach altem Rezept  
Tomate mit Mozzarella und Mandelpesto

## KALTE GERICHTE

Arrangement von geräuchertem Fisch mit Sahnemeerrettich  
Sächsische Wurstspezialitäten zu Pfeffergürkchen  
Mariniertes Geflügelfleisch in Gemüsesud an Zwiebel-Vinaigrette  
Knochenschinken mit ergänzenden Beigaben  
Saisonales Allerlei aus Marthens Garten

## WARME SPEISEN

Wildrahmsüppchen mit Pilzen und feinen Kräutern  
Kasselerbraten mit hausgemachtem Rotkohl und Kartoffelklößen  
Gratiniertes Fischfilet mit Gemüseallerlei und Reismix

## KÄSE

Variationen heimischer und internationaler Käsespezialitäten mit ergänzenden Beigaben  
Verschiedene Brotsorten und Butter

## DESSERTS

Sächsischer Blechkuchen frisch gebacken  
Mousse von weißer und dunkler Schokolade an Kuvertüresplittern  
Rote Beerengrütze mit Vanillesauce  
Salat von frischen Früchten mit braunem Rohrzucker

**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 Auerbachs Fasskeller Zeremonie

Komponenten	Allergene
<b>SALATE</b>	
Zartbittere Blattsalate in unserem Hausdressing	Eier/Eiererzeugnisse, Schwefeldioxid/Sulfite, Sellerie, Senf/Senferzeugnisse
Ländlicher Salat zu Hirtenkäse	Eier/Eiererzeugnisse, Schwefeldioxid/Sulfite, Sellerie, Senf/Senferzeugnisse, Milch/Milcherzeugnisse
Hausgemachter Eiersalat nach altem Rezept	Glutenhaltige Getreide, Eier/Eiererzeugnisse, Senf/Senferzeugnisse
Tomate mit Mozzarella und Mandelpesto	Milch/Milcherzeugnisse, Schalenfrüchte
<b>KALTE GERICHTE</b>	
Arrangement von geräuchertem Fisch mit Sahnemeerrettich	Fisch/Fischerzeugnisse, Milch/Milcherzeugnisse, Senf/Senferzeugnisse, Schwefeldioxid/Sulfite
Sächsische Wurstspezialitäten zu Pfeffergürkchen	Schwefeldioxid/Sulfite, Senf/Senferzeugnisse
Mariniertes Geflügelfleisch in Gemüsesud an Zwiebel-Vinaigrette	Schwefeldioxid/Sulfite
Knochenschinken mit ergänzenden Beigaben	
Saisonales Allerlei aus Marthens Garten	Glutenhaltige Getreide, Krebstiere/Krebstiererzeugnisse, Eier/Eiererzeugnisse, Fisch/Fischerzeugnisse, Soja/Sojaerzeugnisse, Milch/Milcherzeugnisse, Sellerie, Senf/Senferzeugnisse, Schwefeldioxid/Sulfite
<b>WARME SPEISEN</b>	
Wildrahmsüppchen mit Pilzen und feinen Kräutern	Glutenhaltige Getreide, Milch/Milcherzeugnisse, Sellerie, Schwefeldioxid/Sulfite
Kasselerbraten mit hausgemachtem Rotkohl und Kartoffelklößen	Glutenhaltige Getreide, Milch/Milcherzeugnisse, Sellerie, Schwefeldioxid/Sulfite
Gratiniertes Fischfilet mit Gemüseallerlei und Reismix	Glutenhaltige Getreide, Krebstiere/Krebstiererzeugnisse, Eier/Eiererzeugnisse, Fisch/Fischerzeugnisse, Soja/Sojaerzeugnisse, Milch/Milcherzeugnisse, Sellerie, Schwefeldioxid/Sulfite, Weichtiere/Weichtiererzeugnisse, Schalenfrüchte,
<b>KÄSE</b>	
Variationen heimischer und internationaler Käsespezialitäten mit ergänzenden Beigaben	Milch/Milcherzeugnisse,
Verschiedene Brotsorten und Butter	Glutenhaltige Getreide, Milch/Milcherzeugnisse, Sesamsamen
<b>DESSERTS</b>	
Sächsischer Blechkuchen frisch gebacken	Glutenhaltige Getreide, Eier/Eiererzeugnisse, Milch/Milcherzeugnisse, Schalenfrüchte, Soja/Sojaerzeugnisse,
Mousse von weißer und dunkler Schokolade an Kuvertüresplittern	Eier/Eiererzeugnisse, Milch/Milcherzeugnisse, Soja/Sojaerzeugnisse,
Rote Beerengrütze mit Vanillesauce	Eier/Eiererzeugnisse, Milch/Milcherzeugnisse,
Salat von frischen Früchten mit braunem Rohrzucker	