



Buffet II „Auerbachs Allerlei“

Ab 20 Personen buchbar

Kalte Gerichte

Zartbittere Blattsalate mit verschiedenen Dressings

Tomate und Mozzarella mit Pesto und Basilikum

Ländlicher Salat mit Hirtenkäse

Lyoner Wurstsalat mit roten Zwiebeln

Hausgemachter Eiersalat nach altem Rezept

Matjescocktail mit Dill

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

Warme Gerichte

Sächsische Kartoffelsuppe mit Croûtons und frischen Kräutern

Medaillons vom Schwein auf Pilzrahm mit buntem Gemüseallerlei und Kartoffelgratin

Gebratenes Fischfilet mit Thymiantomaten unter der Kräuterkruste und Reismix

Back- und Beiwerk

Schmalz, Kräuterquark und Butter

frisch gebackenes Baguette, Brot- und Brötchensortiment

Dessert

Frisches Obst aus fremden Gärten

Obstcocktail mit Grand Marnier

Gebäckspezialitäten frisch gebacken

Mousse von weißer und dunkler Schokolade an Kuvertüresplittern

Rote Beerengrütze mit Vanillesauce

Inklusivpreis pro Person 37,50 €

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

Optional bieten wir unseren Schokoladenbrunnen

ab 50 Gäste á 8,00 € Aufpreis pro Person

ab 150 Gäste á 7,00 € Aufpreis pro Person

ab 250 Gäste á 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

René Stoffregen
und alle Kellergeister

Allergenkennzeichnung Buffet 2 „Auerbachs Allerlei“

Komponenten	Allergene
Kalte Gerichte	
Zartbittere Blattsalate mit verschiedenen Dressings	Eier, Sellerie, Senf, Schwefeldioxid
Tomate und Mozzarella mit Pesto und Basilikum	Milch, Schalenfrüchte
Ländlicher Salat mit Hirtenkäse	Eier, Milch, Sellerie, Senf, Schwefeldioxid
Lyoner Wurstsalat mit roten Zwiebeln	Senf
Hausgemachter Eiersalat nach altem Rezept	Gluten, Eier, Senf
Matjescocktail mit Dill	Fische, Milch, Senf
Allerlei	
Pikantes Hähnchencurry mit Paprika, scharf gewürzt	Senf
Roh- und Garschinken mit Segmenten von der Melone	
Feuriges Tatar mit Pfeffergürkchen	Fische, Senf
Terrine vom Tafelspitz mit Zwiebelvinaigrette	Sellerie, Schwefeldioxid
Sächsische Wurstspezialitäten mit Fingerknackern	Sellerie, Senf
Arrangement von Räucherfisch mit Sahnemeerrettich	Fische, Milch, Senf, Schwefeldioxid
Halbe Eier und Tomaten garniert und gefüllt	Krebstiere, Eier, Milch
Heimische Käsevariationen mit verschiedenen Trauben	Milch
Warme Gerichte	
Sächsische Kartoffelsuppe mit Croûtons und frischen Kräutern	Gluten, Milch, Sellerie, Schwefeldioxid
Medaillons vom Schwein auf Pilzrahm mit buntem Gemüseallerlei und Kartoffelgratin	Gluten, Eier, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Schwefeldioxid
Gebrautes Fischfilet mit Thymiantomaten unter der Kräuterkruste und Reismix	Gluten, Krebstiere, Eier, Fische, Sojabohnen, Milch, Sellerie, Senf, Schwefeldioxid, Weichtiere
Back- und Beiwerk	
Schmalz, Kräuterquark und Butter	Milch
frisch gebackenes Baguette, Brot- und Brötchensortiment	Gluten, Milch, Sesamsamen
Dessert	
Frisches Obst aus fremden Gärten	
Obstcocktail mit Grand Marnier	
Gebäckspezialitäten frisch gebacken	Gluten, Eier, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte
Mousse von weißer und dunkler Schokolade an Kuvertüresplittern	Eier, Sojabohnen, Milch
Rote Beerengrütze mit Vanillesauce	Eier, Milch