



Buffet III „Deftiges zu heimischem Bier und Wein“

Ab 25 Personen buchbar

Kalte Gerichte

Geräucherte Schweinslende zu Balsamicolinsen
Deftiger Hackepeter an Minigürkchen
Roher und gekochter Schinken an Honigmelone
Garnierte Eihälften mit Crevetten
Hähnchencurry pikant gewürzt
Lachs, Forelle und Makrele aus unserem Räucherofen

Salate

Eier-Schinken-Salat in Schnittlauchschmand
Hausgemachter Kartoffelsalat nach Großmutter's Rezept
Ländlicher Salat zu Hirtenkäse
Lyoner Wurstsalat mit roten Zwiebeln
Tomatensalat mit Mozzarella und Mandelpesto
Pikanter Rindfleischsalat fruchtig tomatiert

Warme Speisen

Deftiger Kesselgulasch mit Sauerrahm
Wildschweinbraten mit Apfelrotkohl und Kartoffelkloß
Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Champignons und Reibekuchen

Käse

Heimische Käse in Variationen mit passenden Beigaben
Verschiedene Brot- und Brötchensorten und Butter

Dessert

Rote Beerengrütze mit Vanillesauce
Sächsischer Blechkuchen frisch gebacken
Leipziger Lerchen zu marinierten Zwergorangen
Salat von frischen Früchten mit braunem Rohrzucker

Inklusivpreis pro Person 39,00 €

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

Stand Dezember 2022

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 „Deftiges zu heimischem Bier und Wein“

Komponenten	Allergene
Kalte Gerichte	
Geräucherte Schweinslende zu Balsamicolinsen	Sellerie, Senf, Schwefeldioxid
Deftiger Hackepeter an Minigürkchen	Senf
Roher und gekochter Schinken an Honigmelone	
Garnierte Eihälften mit Crevetten	Krebstiere, Eier, Milch
Hähnchencurry pikant gewürzt	Senf
Lachs, Forelle und Makrele aus unserem Räucherofen	Fische, Senfsamen
Salate	
Eier-Schinken-Salat in Schnittlauschmand	Gluten, Eier, Senf
Hausgemachter Kartoffelsalat nach Großmutter's Rezept	Gluten, Eier, Senf
Ländlicher Salat zu Hirtenkäse	Eier, Milch, Sellerie, Senf, Schwefeldioxid
Lyoner Wurstsalat mit roten Zwiebeln	Senf
Tomatensalat mit Mozzarella und Mandelpesto	Milch, Schalenfrüchte
Pikanter Rindfleischsalat fruchtig tomatiert	Sellerie, Senf
Warme Speisen	
Deftiger Kesselgulasch mit Sauerrahm	Gluten, Milch, Sellerie, Schwefeldioxid
Wildschweinbraten mit Apfelrotkohl und Kartoffelkloß	Gluten, Milch, Sellerie, Schwefeldioxid
Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Champignons und Reibekuchen	Gluten, Milch, Sellerie, Schwefeldioxid
Käse	
Heimische Käse in Variationen mit passenden Beigaben	Milch, Schalenfrüchte
Verschiedene Brot- und Brötchensorten und Butter	Gluten, Milch
Dessert	
Rote Beerengrütze mit Vanillesauce	Eier, Milch
Sächsischer Blechkuchen frisch gebacken	Gluten, Eier, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte
Leipziger Lerchen zu marinierten Zwergorangen	Gluten, Eier, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte
Salat von frischen Früchten mit braunem Rohrzucker	