



Buffet III „Deftiges zu heimischem Bier und Wein“

Ab 20 Personen buchbar

Kalte Gerichte

Gemüseterrine von Artischocken, Champignons und Tomaten
Geräucherte Schweinslende an in Olivenöl eingelegten Zucchini
Deftiger Hackepeter an Minigürkchen
Roher und gekochter Schinken an frischem Gemüse
Garnierte Eihälften mit Crevetten
Hähnchencurry pikant gewürzt
Forelle und Heilbutt aus unserem Räucherofen

Salate

Eier-Schinken-Salat in Schnittlauchschand
Matjessalat mit Dill
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

Beerengrütze mit Vanillesauce
Sächsischer Blechkuchen frisch gebacken
Leipziger Lerchen zu marinierten Zwergorangen
Frisches Obst der Jahreszeit

Inklusivpreis pro Person 34,50 €

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

Optional bieten wir unseren Schokoladenbrunnen



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 3 „Deftiges zu heimischem Bier und Wein“

Komponenten	Allergene
Kalte Gerichte	
Gemüseterrine von Artischocken, Champignons und Tomaten	Sellerie, Schwefeldioxid
Geräucherte Schweinslende an in Olivenöl eingelegten Zucchini	Sellerie, Senf, Schwefeldioxid
Deftiger Hackepeter an Minigürkchen	Senf
Roher und gekochter Schinken an frischem Gemüse	
Garnierte Eihälften mit Crevetten	Krebstiere, Eier, Milch
Hähnchencurry pikant gewürzt	Senf
Forelle und Heilbutt aus unserem Räucherofen	Fische
Salate	
Eier-Schinken-Salat in Schnittlauchschmand	Gluten, Eier, Senf
Matjessalat mit Dill	Fische, Milch, 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 Kessulgulasch 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	
Beerengrütze mit Vanillesauce	Eier, Milch
Sächsischer Blechkuchen frisch gebacken	Gluten, Eier, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte
Leipziger Lerchen zu marinierten Zwergorangen	Gluten, Eier, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte
Frisches Obst der Jahreszeit	