



## Buffet III „Deftiges zu heimischem Bier und Wein“

Ab 20 Personen buchbar

### Kalte Gerichte

Geräucherte Schweinslende an in Olivenöl eingelegten Zucchini  
Deftiger Hackepeter an Minigürkchen  
Rohes und gekochter Schinken an Honigmelone  
Garnierte Eihälften mit Crevetten  
Hähnchencurry pikant gewürzt  
Lachs, Forelle und Makrele aus unserem Räucherofen

### Salate

Eier-Schinken-Salat in Schnittlauchsmand  
Hausgemachter Kartoffelsalat nach Großmutter 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  
Rahmgeschnetztes vom Schwein mit Champignons und Reibekuchen

### Käse

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

### Dessert

Berengrütze mit Vanillesauce  
Sächsischer Blechkuchen frisch gebacken  
Leipziger Lerchen zu marinierten Zwergorangen  
Fruchtsalat der Jahreszeit

Inklusivpreis pro Person 36,00 €

Achtung, diese Preisliste verliert Ihre Gültigkeit, bei Erscheinen einer neuen Preisliste!  
Stand April 2019

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

Rene Stoffregen  
und alle Kellergeister

## Allergenkennzeichnung Buffet 3 „Deftiges zu heimischem Bier und Wein“

Komponenten	Allergene
<b>Kalte Gerichte</b>	
Geräucherte Schweinslende an in Olivenöl eingelegten Zucchini	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
<b>Salate</b>	
Eier-Schinken-Salat in Schnittlauchschmand	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
<b>Warme Speisen</b>	
Deftiger Kesseltulasch mit Sauerrahm	Gluten, Milch, Sellerie, Schwefeldioxid
Wildschweinbraten mit Apfelrotkohl und Kartoffelkloß	Gluten, Milch, Sellerie, Schwefeldioxid
Rahmgeschnetztes vom Schwein mit Champignons und Reibekuchen	Gluten, Milch, Sellerie, Schwefeldioxid
<b>Käse</b>	
Heimische Käse in Variationen mit passenden Beigaben	Milch, Schalenfrüchte
Verschiedene Brot- und Brötchensorten und Butter	Gluten, Milch
<b>Dessert</b>	
Beerengrütze mit Vanillesauce	Eier, Milch
Sächsischer Blechkuchen frisch gebacken	Gluten, Eier, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte
Leipziger Lerchen zu marinierten Zwergorangen	Gluten, Eier, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte
Fruchtsalat der Jahreszeit	