



Buffet 1 „Sächsisch rustikal“

Ab 20 Personen buchbar

Kalte Gerichte

Sulz vom Tafelspitz an Zwiebelvinaigrette
Knochenschinken mit ergänzenden Beigaben
Sächsische Wurstspezialitäten zu Pfeffergürkchen
Rollmöpfe deftig eingelegt
Räucherfischvariationen mit Meerrettich

Salate

Hausgemachter Kartoffelsalat nach Großmutter's Rezept
Hähnchencurry pikant gewürzt
Lyoner Wurstsalat mit roten Zwiebeln
Verschiedene Blattsalate zu unserem Hausdressing
Tomate mit Mozzarella und Mandelpesto

Warme Speisen

Sächsische Kartoffelsuppe mit Croûtons und frischen Kräutern
Kasselerbraten mit hausgemachtem Rotkohl und Kartoffelklößen
Gratiniertes Fischfilet mit Gemüseallerlei und Reismix

Käse

Heimischer Käse in Variationen zu Traubenbündchen
Verschiedene Brot- und Brötchensorten und Butter

Dessert

Sächsischer Blechkuchen frisch gebacken
Apfelkuchen mit Kuvertüresplittern
Rote Beerengrütze mit Vanillesauce
Salat von frischen Früchten

Inklusivpreis pro Person 29,50 €

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 1 „Sächsisch rustikal“

Komponenten	Allergene
Kalte Gerichte	
Sulz vom Tafelspitz an Zwiebelvinaigrette	Sellerie, Schwefeldioxid
Knochenschinken mit ergänzenden Beigaben	
Sächsische Wurstspezialitäten zu Pfeffergürkchen	Sellerie, Senf
Rollmöpfe deftig eingelegt	Fische, Senf
Räucherfischvariationen mit Meerrettich	Fische, Milch, Senfsamen, Schwefeldioxid
Salate	
Hausgemachter Kartoffelsalat nach Großmutter's Rezept	Gluten, Eier, Senf
Hähnchencurry pikant gewürzt	Senf
Lyoner Wurstsalat mit roten Zwiebeln	Senf
Verschiedene Blattsalate zu unserem Hausdressing	Eier, Sellerie, Senf, Schwefeldioxid
Tomate mit Mozzarella und Mandelpesto	Milch, Schalenfrüchte
Warme Speisen	
Sächsische Kartoffelsuppe mit Croûtons und frischen Kräutern	Gluten, Milch, Sellerie, Schwefeldioxid
Kasselerbraten mit hausgemachtem Kraut und gebackenen Sahnekartoffeln	Gluten, Eier, Milch, Sellerie, Schwefeldioxid
Gratiniertes Fischfilet mit Gemüseallerlei und Reismix	Gluten, Krebstiere, Eier, Fische, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Schwefeldioxid, Weichtiere
Käse	
Heimischer Käse in Variationen zu Traubenbündchen	Milch
Verschiedene Brot- und Brötchensorten und Butter	Gluten, Milch, Sesamsamen
Dessert	
Sächsischer Blechkuchen frisch gebacken	Gluten, Eier, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte
Rote Beerengrütze mit Vanillesauce	Eier, Milch
Apfelflan mit Kuvertüresplittern	Eier, Milch
Salat von frischen Früchten	