



BUFFET IV „Kulinarisches Intermezzo“

Ab 25 Personen buchbar

Kalte Gerichte

Hausgemachte Salate von gesäuerten Champignons und Spargel
Zartbittere Blattsalate in unserem Hausdressing
Salat von Crevetten mit Zitrusfrüchten und Cocktailsauce
Tomate mit Mozzarella und Mandelpesto

Allerlei

Rosa Tranchen von der Entenbrust an Apfel-Sellerie-Salat und Sauce Cumberland
Marinierte Hähnchenbrustfilets in Gemüsesud an Zwiebel-Vinaigrette
Geräucherte Schweinslende zu Balsamicolinsen
Gebratene Poulardenbrust mit exotischen Früchten
Parmaschinken mit Segmenten von der Honigmelone

Mariniertes und Pikantes aus Meer und Fluss
Graved Lachs mit Zucchini-Salat an Honig-Dill-Senf-Sauce
Arrangement von geräuchertem Fisch mit Sahnemeerrettich
Pochierte Forelle in Dillgelee an Schnittlauchschmand

Warme Gerichte

Sächsische Kartoffelsuppe mit Croûtons und frischen Kräutern
Medaillons vom Schweinsfilet auf Pilzrahm mit buntem Gemüseallerlei und Kartoffelgratin
Gegrilltes Lachsfilet unter der Kräuterkruste und Reismix

Käse

Variationen heimischer und internationaler Käsespezialitäten mit ergänzenden Beigaben

Feine Naschereien aus unserer Patisserie
Bayerische Creme mit schwarzen Johannisbeeren
Mandel-Kokosschnitte an Ananaskompott
Biskuitrolle mit Gewürzkirschen
Salat von frischen Früchten mit braunem Rohrzucker
Mousse von weißer und dunkler Schokolade an Kuvertüresplittern
Unsere Hausspezialität Mephistotorte an marinierten Kumquats

Inklusivpreis pro Person 48,50 €

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 4 „Kulinarisches Intermezzo“

Komponenten	Allergene
Kalte Gerichte	
Hausgemachte Salate von gesäuerten Champignons und Spargel	Schwefeldioxid
Zartbittere Blattsalate in unserem Hausdressing	Eier, Sellerie, Senf, Schwefeldioxid
Salat von Crevetten mit Zitrusfrüchten und Cocktailsauce	Gluten, Eier, Sellerie, Senf, Krebstiere
Salat von Tomate und Mozzarella an Mandelpesto	Milch, Schalenfrüchte
Allerlei	
Rosa Tranchen von der Entenbrust an Apfel-Sellerie-Salat und Sauce Cumberland	Gluten, Eier, Sellerie, Senf, Schwefeldioxid
Marinierte Hähnchenbrustfilets in Gemüsesud an Zwiebel-Vinaigrette	Sellerie
Geräucherte Schweinslende zu Balsamicolinsen	Sellerie, Senf, Schwefeldioxid
Gebratene Poulardenbrust mit exotischen Früchten	
Parmaschinken mit Segmenten von der Honigmelone	
Mariniertes und Pikantes aus Meer und Fluss	
Graved Lachs mit Zucchini Salat an Honig-Dill-Senf-Sauce	Fische, Senf
Arrangement von geräuchertem Fisch mit Sahnemeerrettich	Fische, Eier, Sellerie, Senf, Schwefeldioxid
Pochierte Forelle in Dillgelee an Schnittlauchschmand	Krebstiere, Fische, Milch, Sellerie, Schwefeldioxid, Weichtiere
Warme Gerichte	
Sächsische Kartoffelsuppe mit Croûtons und frischen Kräutern	Gluten, Milch, Sellerie, Schwefeldioxid
Medaillons vom Schweinsfilet auf Pilzrahm mit buntem Gemüseallerlei und Kartoffelgratin	Gluten, Eier, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Schwefeldioxid
Gegrilltes Lachsfilet unter der Kräuterkruste mit winterlichen Gemüsesorten und Reismix	Gluten, Krebstiere, Eier, Fische, Sojabohnen, Milch, Sellerie, Senf, Schwefeldioxid, Weichtiere
Käse	
Variationen heimischer und internationaler Käsespezialitäten mit ergänzenden Beigaben	Milch
Feine Naschereien aus unserer Patisserie	
Bayerische Creme mit schwarzen Johannisbeeren	Eier, Milch
Mandel-Kokosschnitte an Ananaskompott	Gluten, Eier, Milch, Schalenfrüchte
Biskuitrolle an Gewürzkirschen	Gluten, Eier, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte
Salat von frischen Früchten mit braunem Rohrzucker	
Mousse von weißer und dunkler Schokolade an Kuvertüresplittern	Eier, Sojabohnen, Milch
Unsere Hausspezialität Mephistotorte an marinierten Kumquats	Gluten, Eier, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte