



Buffet V „Leipziger Markt“

Ab 25 Personen buchbar

Kalte Gerichte

Zartbittere Blattsalate in unserem Hausdressing
Tomate mit Mozzarella und Mandelpesto
Ländlicher Salat mit Hirtenkäse
Hausgemachte Salate der Saison

ALLERLEI

Gebratene Poulardenbrust mit exotischen Früchten
Rohschinken mit Segmenten von der Melone
Terrine vom Tafelspitz mit Wurzelgemüse in geliertes Bouillon
Arrangement von geräuchertem Fisch mit Sahnemeerrettich
Saisonales Allerlei nach überlieferten Rezepten

Warme Speisen

Sächsische Kartoffelsuppe mit Croûtons und frischen Kräutern
Gebratene Hähnchenbrust mit Pilzrahm und Kartoffelgratin
Gratiniertes Fischfilet mit Gemüseallerlei und Reis

Käse

Variationen heimischer und internationaler Käsespezialitäten mit ergänzenden Beigaben
Baguette und Brotsortiment, Butter

Feine Naschereien aus unserer Patisserie

Obstcocktail mit Grand Marnier
Sächsische Gebäckspezialitäten aus unserer hauseigenen Bäckerei
Rote Beerengrütze mit Vanillesauce
Mousse von weißer und dunkler Schokolade an Kuvertüresplittern

Inklusivpreis pro Person 34,00 €

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 5 „Leipziger Markt“

Komponenten	Allergene
Kalte Gerichte	
Zartbitter Blattsalate in unserem Hausdressing	Eier, Sellerie, Senf, Schwefeldioxid
Tomate mit Mozzarella und Mandelpesto	Milch, Schalenfrüchte
Ländlicher Salat mit Hirtenkäse	Eier, Milch, Sellerie, Senf, Schwefeldioxid
Hausgemachte Salate der Saison	Gluten, Krebstiere, Eier, Fische, Sojabohnen, Milch, Sellerie, Senf, Schwefeldioxid
ALLERIEI	
Gebratene Poulardenbrust mit exotischen Früchten	
Rohschinken mit Segmenten von der Melone	
Terrine vom Tafelspitz mit Wurzelgemüse in gelierter Bouillon	Sellerie, Schwefeldioxid
Arrangement von geräuchertem Fisch mit Sahnemeerrettich	Fische, Milch, Senf, Schwefeldioxid
Saisonales Allerlei nach überlieferten Rezepten	Gluten, Krebstiere, Eier, Fische, Sojabohnen, Milch, Sellerie, Senf, Schwefeldioxid
Warme Speisen	
Sächsische Kartoffelsuppe mit Croûtons und frischen Kräutern	Gluten, Milch, Sellerie, Schwefeldioxid
Gebratene Hähnchenbrust mit Pilzrahm und Kartoffelgratin	Gluten, Eier, Milch, Sellerie, Schwefeldioxid
Gratimiertes Fischfilet mit Gemüseallerlei und Reis	Gluten, Krebstiere, Eier, Fische, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Schwefeldioxid, Weichtiere
Käse	
Variationen heimischer und internationaler Käsespezialitäten mit ergänzenden Beigaben	Milch
Baguette und Brotsortiment, Butter	Gluten, Milch, Sesamsamen
Feine Naschereien aus unserer Patisserie	
Obstcocktail mit Grand Marnier	
Sächsische Gebäckspezialitäten aus unserer hauseigenen Bäckerei	Gluten, Eier, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte
Rote Beerengrütze mit Vanillesauce	Eier, Milch
Mousse von weißer und dunkler Schokolade an Kuvertüresplittern	Eier, Sojabohnen, Milch