



Buffet VI „Biertypisches“

Ab 20 Personen buchbar

Kalte Gerichte

Sulz vom Tafelspitz an Zwiebelvinaigrette
Geräuchertes Schweinsfilet mit Mixed Pickles
Schweinshack gebraten mit Pfeffergürkchen
Feuriges Geschabtes nach altem Hausrezept
Gebratene Hähnchenbrust mit exotischen Früchten
Rohschinken mit Melonenspalten
Fingerknacker aus Sachsens Metzgereien
Rollmöpfe sauer eingelegt
Variationen von Räucherfisch mit Pfeffer, Zwiebel, Paprika

Salate

Hausgemachter Kartoffelsalat nach Großmutter's Rezept
Eier-Schinken-Salat in Schnittlauchschmand
Lyoner Wurstsalat mit roten Zwiebeln
Ländlicher Salat mit Hirtenkäse
Tomate mit Mozzarella und Mandelpesto
Heringssalat mit frischem Dill

Warme Speisen

Sächsische Kartoffelsuppe mit Croûtons und frischen Kräutern
Gefüllte Schweinsröllchen mit Rahmsauerkraut und Kartoffelgratin
Gebratenes Fischfilet mit Gemüse vom Markt und Reismix

Käse und Backwerk

Käse in Variationen zu verschiedenen Brot- und Brötchensorten, Butter

Desserts

Beerengrütze mit Vanillesauce
Salat von frischen Früchten mit Orangenlikör vollendet
Sächsischer Blechkuchen frisch gebacken
Obstkorb aus hiesigen und fremden Gärten

Inklusivpreis pro Person 32,00 €

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

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

René Stoffregen
und alle Kellergeister

Iergenkennzeichnung Buffet 6 „Biertypisches“

Komponenten	Allergene
Kalte Gerichte	
Sulz vom Tafelspitz an Zwiebelvinaigrette	Sellerie, Schwefeldioxid
Geräuchertes Schweinsfilet mit Mixed Pickles	Sellerie, Senf, Schwefeldioxid
Schweinshack gebraten mit Pfeffergürkchen	Senf
Feuriges Geschabtes nach altem Hausrezept	Fische, Senf
Gebratene Hähnchenbrust mit exotischen Früchten	
Rohschinken mit Melonenspalten	
Fingerknacker aus Sachsens Metzgereien	Sellerie, Senf
Rollmöpfe sauer eingelegt	Fische, Senf
Variationen von Räucherfisch mit Pfeffer, Zwiebel, Paprika	Fische, Senf
Salate	
Hausgemachter Kartoffelsalat nach Großmutter's Rezept	Gluten, Eier, Senf
Eier-Schinken-Salat in Schnittlauchschmand	Gluten, Eier, Milch, Senf
Lyoner Wurstsalat mit roten Zwiebeln	Senf
Ländlicher Salat mit Hirtenkäse	Eier, Milch, Sellerie, Senf, Schwefeldioxid
Tomate mit Mozzarella und Mandelpesto	Milch, Schalenfrüchte
Heringssalat mit frischem Dill	Fische, Milch, Senf
Warme Speisen	
Sächsische Kartoffelsuppe mit Croûtons und frischen Kräutern	Gluten, Milch, Sellerie, Schwefeldioxid
Gefüllte Schweinsröllchen mit Rahmsauerkraut und Kartoffelgratin	Gluten, Eier, Milch, Sellerie, Senf, Schwefeldioxid
Gebratenes Fischfilet mit Gemüse vom Markt und Reismix	Gluten, Krebstiere, Eier, Fische, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Schwefeldioxid, Weichtiere
Käse und Backwerk	
Käse in Variationen	Milch
verschiedenen Brot- und Brötchensorten, Butter	Gluten, Milch, Sesamsamen
Desserts	
Berengrütze mit Vanillesauce	Eier, Milch
Salat von frischen Früchten mit Orangenlikör vollendet	
Sächsischer Blechkuchen frisch gebacken	Gluten, Eier, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte
Obstkorb aus hiesigen und fremden Gärten	

