



## Buffet VI „Goethes Gastmahl“

Ab 20 Personen buchbar

Geflügel und Traditionelles aus den Räucherkammern

Geräucherte Entenbrust an Apfel-Selleriesalat

Gebratene Poulardenbrust zu exotischen Früchten

Schweinslendchen aus dem Kiefernrauch mit ergänzenden Beigaben

Knackwürste zu Krautsalat

Geräucherte Wachtelbrust an Linsensalat

Fisch aus hiesigen und fremden Flüssen und Teichen

Hausgebeizter Lachs an Honig-Dill-Senfsauce

Heiß und kalt geräucherter Lachs an Sahnemeerrettich

Gesulztes Forellenfilet mit Wurzelgemüse und Dill

Geräucherter Aal an Apfel-Zwiebelsalat

Wild und Früchte des Waldes und des heimischen Gartens

Wildschinken an Honigmelone

Rosa gebratener Rehbockrücken –kalt- an Apfelchutney und Wildfruchtsauce

Hausgemachte Salate nach überlieferten Rezepten

Schüsselsülze mit ausgesuchtem Gemüse

Aus unserem Suppentopf

Getrüffelter Sellerieschaum mit frischen Kräutern

Warme Spezialitäten aus sächsischen Ländern

Rehkeulenbraten mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

Rinderfilet zu Pilzragout und Kartoffelgratin

Potpourri von Meeresfrüchten zu jungem Gemüseallerlei und Reismix

Süßes und andere Verführungen

Auswahl heimischer und internationaler Käsesorten zu dunklen und hellen Trauben

Feine Naschereien aus unserer hauseigenen Patisserie

Weißes und dunkles Schokoladenmousse

Mephistotorte an marinierten Kumquats

Exotische und heimische Früchte mit braunem Rohrzucker und Grand Marnier verfeinert

Inklusivpreis pro Person 54,00 €

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 6 „Goethes Gastmahl“

Komponenten	Allergene
<b>Geflügel und Traditionelles aus den Räucherkammern</b>	
Geräucherte Entenbrust an Apfel-Selleriesalat	Gluten, Eier, Senf, Sellerie
Gebratene Poulardenbrust zu exotischen Früchten	
Schweinslendchen aus dem Kiefernrauch mit ergänzenden Beigaben	Sellerie, Senf, Schwefeldioxid
Knackwürste zu Krautsalat	Sellerie, Senf, Schwefeldioxid
Geräucherte Wachtelbrust an Linsensalat	Sellerie, Schwefeldioxid
<b>Fisch aus hiesigen und fremden Flüssen und Teichen</b>	
Hausgebeizter Lachs an Honig-Dill-Senfsauce	Fische, Senf
Heiß und kalt geräucherter Lachs an Sahnemeerrettich	Fische, Milch, Senf, Schwefeldioxid
Gesulztes Forellenfilet mit Wurzelgemüse und Dill	Krebstiere, Fische, Milch, Sellerie, Schwefeldioxid, Weichtiere
Salat von Flusskrebse zu zartbitteren Salaten	Krebstiere, Milch
Geräucherter Aal an Apfel-Zwiebelsalat	Fische
<b>Wild und Früchte des Waldes und des heimischen Gartens</b>	
Wildschinken an Honigmelone	
Rosa gebratener Rehbockrücken –kalt- an Apfelchutney und Wildfruchtsauce	Schwefeldioxid
Hausgemachte Salate nach überlieferten Rezepten	Gluten, Krebstiere, Eier, Fische, Sojabohnen, Milch, Sellerie, Senf, Schwefeldioxid
Schüsselsülze mit ausgesuchtem Gemüse	Sellerie, Schwefeldioxid
<b>Aus unserem Suppentopf</b>	
Getrüffelter Sellerieschaum mit frischen Kräutern	Gluten, Milch, Sellerie, Schwefeldioxid
<b>Warme Spezialitäten aus sächsischen Landen</b>	
Rehkeulenbraten mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen	Gluten, Milch, Sellerie, Senf, Schwefeldioxid
Tournedos vom Rind zu Waldpilzragout und Kartoffelgratin	Gluten, Eier, Milch, Sellerie, Schwefeldioxid
Potpourri von Meeresfrüchten zu jungem Gemüseallerlei und Reismix	Gluten, Krebstiere, Eier, Fische, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Schwefeldioxid, Weichtiere
<b>Süßes und andere Verführungen</b>	
Auswahl heimischer und internationaler Käsesorten zu dunklen und hellen Trauben	Milch
Feine Naschereien aus unserer hauseigenen Patisserie	Gluten, Eier, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte,
Weißes und dunkles Schokoladenmousse	Eier, Sojabohnen, Milch
Mephistotorte an marinierten Kumquats	Gluten, Eier, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte
Exotische und heimische Früchte mit braunem Rohrzucker und Grand Marnier verfeinert	