



Buffet VII „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
Knochenschinken und Knackwürste zu Krautsalat und Speck
Geräucherte Wachtelbrust an Linsensalat

Fisch aus hiesigen und fremden Flüssen und Teichen

Hausgebeizter Lachs an Honig-Dill-Senfsauce
Heiß und kalt geräucherter Lachs an Orangenmeerrettich
Gesulztes Forellenfilet mit Wurzelstroh und Dillvinaigrette
Salat von Flusskrebse zu zartbitteren Salaten
Geräucherter Aal an Apfel-Zwiebelsalat

Wild und Früchte des Waldes und des heimischen Gartens

Wildschinken an Honigmelone
Rosa gebratener Rehbockrücken –kalt- an Preiselbeerbirnen und Wildfruchtsauce
Gebratene Fasanenbrust an Waldpilzsalat
Hausgemachte Salate nach überlieferten Rezepten
Schüsselsülze mit ausgesuchtem Gemüse

Aus unserem Suppentopf

Erzgebirgische Schwammerlsuppe mit frischen Kräutern

Warme Spezialitäten aus sächsischen Landen

Rehkeulenbraten mit Apfelrotkohl und Hüllerle
Tournedos vom Rind zu Waldpilzragout 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 Patisserie
Weißes und dunkles Schokoladenmousse an Mangosauce
Mephistotorte an marinierten Kumquats
Frische segmentierte Früchte mit braunem Rohrzucker und angeschlagener Sahne

Inklusivpreis pro Person 52,50 €

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

Allergenkennzeichnung Buffet 7 „Goethes Gastmahl“

Komponenten	Allergene
Geflügel und Traditionelles aus den Räucherkammern	
Geräucherte Entenbrust an Apfel-Selleriesalat	Gluten, Eier, Sellerie
Gebatene Poulardenbrust zu exotischen Früchten	
Schweinslendchen aus dem Kiefernrauch mit ergänzenden Beigaben	Sellerie, Senf, Schwefeldioxid
Knochenschinken und Knackwürste zu Krautsalat und Speck	Sellerie, Senf, Schwefeldioxid
Geräucherte Wachtelbrust an Linsensalat	Sellerie, Schwefeldioxid
Fisch aus hiesigen und fremden Flüssen und Teichen	
Hausgebeizter Lachs an Honig-Dill-Senfsauce	Fische, Senf
Heiß und kalt geräucherter Lachs an Orangenmeerrettich	Fische, Milch, Senf, Schwefeldioxid
Gesulztes Forellenfilet mit Wurzelstroh und Dillvinaigrette	Krebstiere, Fische, Milch, Sellerie, Schwefeldioxid, Weichtiere
Salat von Flusskrebse zu zartbitteren Salaten	Krebstiere, Milch
Geräucherter Aal an Apfel-Zwiebelsalat	Fische
Wild und Früchte des Waldes und des heimischen Gartens	
Wildschinken an Honigmelone	
Rosa gebratener Rehbockrücken –kalt- an Preiselbeerbirnen und Wildfruchtsauce	Schwefeldioxid
Gebatene Fasanenbrust an Waldpilzsalat	Schwefeldioxid
Hausgemachte Salate nach überlieferten Rezepten	Gluten, Krebstiere, Eier, Fische, Sojabohnen, Milch, Sellerie, Senf, Schwefeldioxid
Schüsselsülze mit ausgesuchtem Gemüse	Sellerie, Schwefeldioxid
Aus unserem Suppentopf	
Erzgebirgische Schwammerlsuppe mit frischen Kräutern	Gluten, Milch, Sellerie, Schwefeldioxid
Warme Spezialitäten aus sächsischen Landen	
Rehkeulenbraten mit Apfelrotkohl und Hüllerle	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
Süßes und andere Verführungen	
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 an Mangosauce	Eier, Sojabohnen, Milch
Mephistotorte an marinierten Kumquats	Gluten, Eier, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte
Frische segmentierte Früchte mit braunem Rohrzucker und angeschlagener Sahne	Milch