



Buffet VIII „Kulinarische Reise um die Welt“

Ab 20 Personen buchbar

Kalte Gerichte

Parmaschinken an Melonenspalten
Antipasti eingelegt in Balsamicoessig und Olivenöl
Grönlandgarnelencocktail mit schwarzen Oliven
Norwegischer Lachs geräuchert und gebeizt
Russische Eier fein garniert
Wermsdorfer Rauchforelle zu Sahnemeerrettich
Gänselebermousse mit karamellisierten Äpfeln

Salate

Spanischer Reissalat mit Meeresfrüchten
Tomatenscheiben und Mozzarella an Basilikumpesto
Asiatischer Glasnudelsalat mit Ingwer
Kalifornischer Hähnchensalat pikant gewürzt
Bulgarischer Schopskasalat mit Hirtenkäse

Warme Gerichte

Ungarischer Kesselgulasch mit saurer Sahne und frischen Kräutern
Saltimbocca vom Schweinsfilet an Kartoffelgratin
Züricher Geschnetzeltes mit Champignons und Rösti
Gegrillter Fjordlachs mit Thymiantomate gratiniert und Reismix

Käse

Internationale Käsespezialitäten zu ergänzenden Beigaben
Französisches Baguette zu heimischen Brotsorten und Butter

Dessert

Wiener Apfelstrudel mit Vanillesauce
Leipziger Lerchen an eingelegten Kumquats
Creme Caramel mit braunem Rohrzucker gebläht
Marinierte Obstfilets zu Grand Marnier

Inklusivpreis pro Person 39,50 €

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 8 „Kulinarische Reise um die Welt“

Komponenten	Allergene
Kalte Gerichte	
Parmaschinken an Melonenspalten	
Antipasti eingelegt in Balsamicoessig und Olivenöl	Schwefeldioxid
Grönlandgarnelencocktail mit schwarzen Oliven	Krebstiere, Milch
Norwegischer Lachs geräuchert und gebeizt	Fische, Senf
Russische Eier fein garniert	Krebstiere, Eier, Fische, Milch
Wermsdorfer Rauchforelle zu Sahnemeerrettich	Fische, Milch, Senf, Schwefeldioxid
Gänselebermousse mit karamellisierten Äpfeln	Milch, Sellerie, Schwefeldioxid
Salate	
Spanischer Reissalat mit Meeresfrüchten	Krebstiere, Fische, Sellerie, Weichtiere
Tomatenscheiben und Mozzarella an Basilikumpesto	Milch, Schalenfrüchte
Asiatischer Glasnudelsalat mit Ingwer	Gluten, Sojabohnen, Sellerie
Kalifornischer Hähnchensalat pikant gewürzt	Senf
Bulgarischer Schopskasalat mit Hirtenkäse	Eier, Milch, Sellerie, Senf, Schwefeldioxid
Warme Gerichte	
Ungarischer Kesselgulasch mit saurer Sahne und frischen Kräutern	Gluten, Milch, Sellerie, Schwefeldioxid
Saltimbocca vom Schweinsfilet an Kartoffelgratin	Gluten, Eier, Milch, Schwefeldioxid
Züricher Geschnetzeltes mit Champignons und Rösti	Gluten, Milch, Sellerie, Schwefeldioxid
Gegrillter Fjordlachs mit Thymiantomate gratiniert und Reismix	Gluten, Krebstiere, Eier, Fische, Sojabohnen, Milch, Sellerie, Senf, Schwefeldioxid, Weichtiere
Käse	
Internationale Käsespezialitäten zu ergänzenden Beigaben	Milch
Französisches Baguette zu heimischen Brotsorten und Butter	Gluten, Milch, Sesamsamen
Dessert	
Wiener Apfelstrudel mit Vanillesauce	Gluten, Eier, Milch, Schalenfrüchte
Leipziger Lerchen an eingelegten Kumquats	Gluten, Eier, Milch, Schalenfrüchte
Creme Caramel mit braunem Rohrzucker gebläht	Eier, Milch
Marinierte Obstfilets zu Grand Marnier	

