



Buffet V „Leipziger Markt“

Ab 20 Personen buchbar

Kalte Gerichte

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

ALLEREI

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

Warme Speisen

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

Käse

Heimische Käsesorten mit ergänzenden Beigaben
Baguette und Brotsortiment, Butter

Dessert

Obstcocktail mit braunem Rohrzucker
Gebäckspezialitäten frisch gebacken
Rote Beerengrütze mit Vanillesauce
Mousse von weißer und brauner Schokolade

Inklusivpreis pro Person 29,50 €

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 5 „Leipziger Markt“

Komponenten	Allergene
Kalte Gerichte	
Zartbitter Blattsalate in unserem Hausdressing	Eier, Sellerie, Senf, Schwefeldioxid
Tomate und Mozzarella mit Basilikum	Milch, Schalenfrüchte
Ländlicher Salat mit Hirtenkäse	Eier, Milch, Sellerie, Senf, Schwefeldioxid
Hausgemachte Salate der Saison	Gluten, Krebstiere, Eier, Fische, Sojabohnen, Milch, Sellerie, Senf, Schwefeldioxid
ALLEREI	
Gebratene Poulardenbrust mit exotischen Früchten	
Rohschinken mit Segmenten von der Melone	
Terrine vom Tafelspitz mit Gemüsestroh in gelierter Bouillon	Sellerie, Schwefeldioxid
Arrangement von Räucherfisch 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
Gebratenes Fischfilet mit Gemüseallerlei und Reis	Gluten, Krebstiere, Eier, Fische, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Schwefeldioxid, Weichtiere
Käse	
Heimische Käsesorten mit ergänzenden Beigaben	Milch
Baguette und Brotsortiment, Butter	Gluten, Milch, Sesamsamen
Dessert	
Obstcocktail mit braunem Rohrzucker	
Gebäckspezialitäten frisch gebacken	Gluten, Eier, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte
Rote Beerengrütze mit Vanillesauce	Eier, Milch
Mousse von weißer und brauner Schokolade	Eier, Sojabohnen, Milch