



Menüvorschläge zur

Auerbachs Keller – Fasskellerzeremonie

Bitte wählen Sie für Ihre Gäste ein einheitliches 3-Gang Menü aus.
(einheitliche Vor-, Haupt- und Nachspeise)

Vorgerichte

GEMISCHTER SALAT
an Balsamico-Dressing

KRAFTBRÜHE VOM TAFELSPITZ
mit feinen Einlagen

LEGIERTER TOMATENSUD
mit Lauch und Kresse

KARTOFFELRAHMSUPPE
mit Croutons und frischen Kräutern

Hauptgerichte

GEGRILLTES LACHSMITTELSTÜCK
in Safransud mit Blattspinat und Reismix

GEBRATENE HÄHNCHENBRUST
zu buntem Gemüse und Kartoffelgratin

ZWEI GEBRATENE SCHWEINSMEDAILLONS
mit Broccoli und Kartoffelkrusteln

HAUSGEMACHTE RINDSROULADE
gefüllt mit Karotte, Gewürzgurke, Speck und Kassler,
mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

GRATIN VON MARKTFRISCHEM GEMÜSE
auf Kartoffelscheiben

Desserts

SALAT VON FRISCHEN FRÜCHTEN
mit Vanilleeis

LEIPZIGER QUARKKÄULCHEN
mit Apfelflan auf Vanille-Sauce an Zimteis

SORBET DER JAHRESZEIT
mit Löffelbiskuit

LEIPZIGER LERCHE
mit marinierten Kumquats