



„Gretchens Garten“

Vegetarisches Buffet mit Fischanteil

Buchbar ab 25 Personen

SALATE

Hausgemachte Salate mit eingelegten Pilzen und Spargel
Ländlicher Salat mit Hirtenkäse
Zarte Blattsalate in unserem Hausdressing
Hausgemachter Kartoffelsalat nach Großmutter's Art
Hausgemachter Eiersalat nach einem alten Rezept

VORSPEISE

Arrangement von geräuchertem Fisch mit Sahnemeerrettich
Graved Lachs mit Zucchini-salat und Honig-Dill-Senf-Sauce
Tomate mit Mozzarella und Mandelpesto
Saisonales Allerlei aus Marthens Garten
Hausgemachte Salate nach traditionellen Rezepten

WARMER GERICHTE

Kartoffelcremesuppe mit Wurzelgemüse, Croutons und Kräutern
Gratinierter Fischfilet mit Gemüse-mischung und Reis
Gratin von Tomate und Zucchini mit Blattspinat auf Bandnudeln mit Mozzarella überbacken
Gemüse-bowl in Tomatensauce mit Schnittlauchkartoffeln **-vegan-**

KÄSE

Variationen von lokalen und internationalen Käsespezialitäten mit zusätzlichen Beilagen
Verschiedene Brotsorten, Kräuterquark und Butter

DESSERTS

Sächsische Gebäckspezialitäten aus unserer Hausbäckerei
Rotes Beerengelee mit Vanillesauce
Frischer Obstsalat mit braunem Rohrzucker
Mousse von weißer und dunkler Schokolade mit Schokoras-peln

Inklusivpreis pro Person € 41,50

Achtung, diese Preisliste verliert mit Erscheinen einer neuen Preisliste ihre Gültigkeit!

Stand Januar 2025

Optional bieten wir unseren Schokoladenbrunnen an

ab 50 Personen à 8,00 € Aufpreis pro Person

ab 150 Personen à 7,00 € Aufpreis pro Person

ab 250 Personen à 6,00 € Aufpreis pro Person



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 4 „Gretchen´s Garten“

Komponenten	Allergene
SALATE	
Hausgemachte Salate von gesäuerten Champignons und Spargel	Schwefeldioxid/Sulfite,
Ländlicher Salat zu Hirtenkäse	Eier/Eiererzeugnisse, Milch/Milcherzeugnisse, Schwefeldioxid/Sulfite, Sellerie, Senf/Senferzeugnisse
Zartbittere Blattsalate in unserem Hausdressing	Eier/Eiererzeugnisse, Schwefeldioxid/Sulfite, Sellerie, Senf/Senferzeugnisse
Hausgemachter Kartoffelsalat nach Großmutter's Art	Glutenhaltige Getreide, Eier/Eiererzeugnisse, Senf/Senferzeugnisse
Hausgemachter Eiersalat nach altem Rezept	Glutenhaltige Getreide, Eier/Eiererzeugnisse, Senf/Senferzeugnisse
VORSPEISEN	
Arrangement von geräuchertem Fisch mit Sahnemeerrettich	Fisch/Fischerzeugnisse, Milch/Milcherzeugnisse, Senf/Senferzeugnisse, Schwefeldioxid/Sulfite
Gebeizter und geräucherter Lachs mit Apfel-Zwiebel-Salat an Honig-Dill-Senf-Sauce	Fisch/Fischerzeugnisse, Milch/Milcherzeugnisse, Senf/Senferzeugnisse, Schwefeldioxid/Sulfite
Tomate mit Mozzarella und Mandelpesto	Milch/Milcherzeugnisse, Schalenfrüchte, Sellerie, Schwefeldioxid/Sulfite
Saisonales Allerlei aus Marthens Garten	Glutenhaltige Getreide, Krebstiere/Krebstiererzeugnisse, Eier/Eiererzeugnisse, Fisch/Fischerzeugnisse, Soja/Sojaerzeugnisse, Milch/Milcherzeugnisse, Sellerie, Senf/Senferzeugnisse, Schwefeldioxid/Sulfite,
Hausgemachte Salate nach überlieferten Rezepten	Glutenhaltige Getreide, Krebstiere/Krebstiererzeugnisse, Eier/Eiererzeugnisse, Fisch/Fischerzeugnisse, Milch/Milcherzeugnisse, Sellerie, Senf/Senferzeugnisse, Schwefeldioxid/Sulfite
WARMES SPEISEN	
Sächsische Kartoffelsuppe mit Croûtons und frischen Kräutern	Gluten, Milch, Sellerie, Schwefeldioxid
Gratiniertes Fischfilet mit Gemüseallerlei und Reismix	Glutenhaltige Getreide, Krebstiere/Krebstiererzeugnisse, Eier/Eiererzeugnisse, Fisch/Fischerzeugnisse, Soja/Sojaerzeugnisse, Milch/Milcherzeugnisse, Schalenfrüchte, Sellerie, Schwefeldioxid/Sulfite, Weichtiere/Weichtiererzeugnisse,
Gratin von Tomate und Zucchini mit Blattspinat auf Bandnudeln mit Mozzarella überbacken	Glutenhaltige Getreide, Eier/Eiererzeugnisse, Milch/Milcherzeugnisse
Gemüsebowl in Tomatensud mit Schnittlauchkartoffeln	Sellerie
KÄSE	
Variationen heimischer und internationaler Käsespezialitäten mit ergänzenden Beigaben	Glutenhaltige Getreide, Milch/Milcherzeugnisse, Schalenfrüchte
Verschiedene Brotsorten und Butter	Glutenhaltige Getreide, Milch/Milcherzeugnisse, Sesam/Sesamerzeugnisse
Kräuterquark und Butter	Milch/Milcherzeugnisse
DESSERTS	
Sächsische Gebäckspezialitäten aus unserer hauseigenen Bäckerei	Glutenhaltige Getreide, Eier/Eiererzeugnisse, Soja/Sojaerzeugnisse, Milch/Milcherzeugnisse, Schalenfrüchte
Rote Beerengrütze mit Vanillesauce	Eier/Eiererzeugnisse, Milch/Milcherzeugnisse
Salat von frischen Früchten mit braunem Rohrzucker	Eier, Milch
Mousse von weißer und dunkler Schokolade an Kuvertüresplittern	Eier/Eiererzeugnisse, Soja/Sojaerzeugnisse, Milch/Milcherzeugnisse