



Unsere

Buffetvorschläge

** Änderungen vorbehalten **
Stand: Januar 2010

Schlosshotel Lisl & Jägerhaus
Neuschwansteinstr. 1-3 ■ 87645 Hohenschwangau
Tel. +49(0)8362-8870 ■ Fax +49(0)8362-81107 ■ eMail: info@lisl.de ■ Internet: www.lisl.de



Allgäuer Buffet

*Tafelspitzsülze vom Ochsen
Geräuchertes aus Allgäuer Gewässer
Feines aus der Räucherammer
Schwarzgeräuchertes, Allgäuer- Schinken und Bergwurzeln
mit eingelegtem Kürbis
Allgäuer Wurst und Käsesalat
Terrine vom Reh mit Moosbeeren
Verschiedene Salate*



*Kraftbrühe vom Tafelspitz
mit Weißwurst-Brezen-Knödel*



*Filet von der Gebirgsforelle
auf Rahm-Wurzelgemüse
Schweinefilet im Bergkäsemantel
Geschmorte Keule von der Bauernente
Abgeschmelzte Maultaschen
Allgäuer Spinatkäsespätzle
Bubaspätzle
Butterkartoffeln
Gemüse der Jahreszeit*



*Bayrisch Creme mit Zwetschgenkompott
Allgäuer Apfelschmarrn
Topfenstrudel mit Vanillesoße*



*Obadtza
Camembert fein angemacht
Auswahl von Schönegger Käse*



*Griebenschmalz
Vinschgerl, König Ludwig Brot, Brezn*

Euro 34,50 pro Person



Italienisches Buffet

*frische Zucchini
gegrillte Auberginen
marinierte Meeresfrüchte
gebeizte Austernpilze
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum
Schinken aus San Daniele
Mailänder Salami
Vitello Tonnato
Carppacio vom Rind in Zitronen-Pfeffermarinade*



Minestrone



*Piccata von der Putenbrust
"Brasato di Merlot" (geschmorter Rinderbraten in Merlot)
Gefüllte Calamri mit Oliven- Tomatenculi
Risotto und feine Nudeln
Speckbohnen
Peperonata*



*Ananas im Basilikumsud
Tiramisu
Salat von frischen Früchten
Panna Cotta*



*Auswahl von italienischem Käse
verschiedene Brot- und Buttersorten*

Euro 36,50 pro Person



Französisches Buffet

*Roastbeef vom Black Angus rosa gebraten
mit Remouladensoße
Perlhuhnterrinen mit Aiolissoße
Pochierte Lachsforelle mit Kaviarsahne
In Kräutern marinierte Garnelen*



Zwiebelsuppe mit Käsecroûtons



Lammkeule "Provencial"

Seezungenröllchen mit Safranfülle auf Blattspinat

Poulardenbrüstchen "Café de Paris"

*Ratatouille, Bohnen
Kartoffel-Lauchgratin
Macairekartoffeln
Reis aus der Camarc*



*Zweierlei Schokoladenmousse
Eclair vom Brandteig mit Weincreme
Melone im Pfefferminzsud
Grand Marnier - Parfait*

Auswahl von französischer Käsesorten

*Butter aus der Normandie
Baguette, Roggenstangenbrot*

Euro 38,50 pro Person