



Ahr-Rotweinstr. 42, 53508 Mayschoß, Tel.: 02643/93600, Fax: 02643 / 936093, info@wg-mayschoss.de

Buffetvorschläge WG Mayschoß-Altenahr 2014

Buffet 1

Rote Beete-Apfel-Salat, Krautsalat mit Paprikastreifen, Nudelsalat mit Schinken und Erbsen,
Bunte Blattsalate mit Sahne-Joghurt-Dressing

* * * * *

Ahrtaler Kräuterbraten mit Kartoffelgratin

* * * * *

Schokoladencreme

Ab 40 Personen: 18,50 € pro Person

25 bis 40 Personen: 20,50 pro Person

unter 25 Personen: auf Anfrage

Buffet 2

Mais-Kidneybohnen-Salat mit Paprikastreifen, Möhrensalat mit Orangendressing,
Gurkensalat mit Dilldressing, Tomatensalat mit Balsamicodressing,
Bunte Blattsalate mit Vinaigrette und Sahne-Joghurt Dressing

* * * * *

Geschnetztes von der Hähnchenbrust in Ratatouille-Gemüse
dazu Reis und Ofenkartoffeln

* * * * *

Zitronen-Joghurt-Creme

Ab 40 Personen: 18,80 € pro Person

25 bis 40 Personen: 20,80 € pro Person

unter 25 Personen: auf Anfrage



Ahr-Rotweinstr. 42, 53508 Mayschoß, Tel.: 02643/93600, Fax: 02643 / 936093, info@wg-mayschoss.de

Büffet 3

Antipasti: gebratene und in Olivenöl mit Rosmarin und Thymian
eingelegte Paprika, Auberginen und Zucchini,
Tomatensalat, Bohnensalat, Nudelsalat mit Erbsen und Schinken

* * * * *

Krustenbraten mit Malzbiersauce
dazu Kartoffelgratin

* * * * *

Pfirsich-Maracuja-Creme

Ab 40 Personen: 19,70 € pro Person
25 bis 40 Personen: 21,70 € pro Person
unter 25 Personen: auf Anfrage

Büffet 4

Bauernsalat mit Paprika, Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Oliven und Feta-
Käse,

Blattsalate mit Vinaigrette und Sahne-Joghurt Dressing

* * * * *

Putengeschnetzeltes mit frischen Champignons in Sahnesauce
Marinierter Schweinenackenbraten
mit Röstzwiebeln und Rosmarinjuis
Bratkartoffeln und Bandnudeln

* * * * *

Frischer Obstsalat, Weincreme vom AHR-Riesling

Ab 40 Personen: 20,90 € pro Person
25 bis 40 Personen: 22,90 € pro Person
unter 25 Personen: auf Anfrage



Ahr-Rotweinstr. 42, 53508 Mayschoß, Tel.: 02643/93600, Fax: 02643 / 936093, info@wg-mayschoss.de

Buffet 5

Geräuchertes Eifelforellenfilet mit Sahnemeerrettich,
hausgeräucherter Hirschschinken mit Preiselbeersahne,
Scheiben von der gebratenen Putenbrust mit Orangenmarinade,
Bauernsalat: Tomaten, Paprika, Gurken, Zwiebeln mit Oliven und Feta-
Käse

Blattsalate mit Sahne-Joghurt-Dressing und Vinaigrette

* * * * *

Ofenfrische Lammhaxe und Lammschulter mit Zaziki
Gebratene Hähnchenbrust mit frischen Champignons in Sahnesauce
Feine Gemüsevariation, Ofenkartoffeln und Bandnudeln

* * * * *

Herrencreme mit Rum, Schokoladencreme
Baguette und Partybrötchen mit Butter

Ab 40 Personen: 28,00 € pro Person
25 bis 40 Personen: 30,00 € pro Person
unter 25 Personen: auf Anfrage

Buffet 6

Tomaten-Mozzarella-Salat mit Balsamico Reduktion,
Antipasti: gebratene und in Olivenöl mit Rosmarin und Thymian
eingelegte Paprika, Auberginen und Zucchini,
Krautsalat mit Paprikastreifen,
Bunte Blattsalate mit Vinaigrette und Sahne-Joghurt Dressing

* * * * *

Burgunderschinken mit Rahmkartoffeln

* * * * *

Apfelstrudel mit Vanillesauce
Baguette und Partybrötchen mit Butter

Ab 40 Personen: 20,00 € pro Person
25 bis 40 Personen: 22,00 € pro Person
unter 25 Personen: auf Anfrage

Individuelle Zusammenstellung auf Anfrage möglich
Katalog gültig ab 02.02.2014



Ahr-Rotweinstr. 42, 53508 Mayschoß, Tel.: 02643/93600, Fax: 02643 / 936093, info@wg-mayschoss.de

Buffet 7

Geräuchertes Eifelforellenfilet und Lachsfilet mit Sahnemeerrettich,
 Gurkensalat, Möhrensalat, Tomatensalat,
 Weißkohlsalat mit Paprikastreifen,
 Blattsalate mit Sahne-Joghurt-Dressing

* * * * *

Knuspriger Schinkenbraten mit Malzbiersauce
 Geschnetztes von der Hähnchenbrust
 mit frischen Champignons in Sahnesauce
 Bandnudeln und Kartoffelgratin

* * * * *

Apfeltiramisu
 Baguette und Partybrötchen mit Butter

Ab 40 Personen: 24,00 € pro Person
 25 bis 40 Personen: 26,00 € pro Person
 unter 25 Personen: auf Anfrage

Buffet 8

Bauernsalat: Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln mit Oliven und
 Schafskäse,
 Blattsalate mit Vinaigrette und Sahne-Joghurt-Dressing

* * * * *

Schweinefiletspitzen Pusta Art
 Rinderroulade gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Gewürzgurke
 Putenschnitzel
 Frische Champignons in Sahnesauce
 Feine Gemüsevariation,
 Bandnudeln, Reis, Kartoffelgratin

* * * * *

Schokoladencreme und Himbeerquark
 Baguette und Partybrötchen mit Butter

Ab 40 Personen: 26,00 € pro Person
 25 bis 40 Personen: 28,00 € pro Person
 unter 25 Personen: auf Anfrage

Individuelle Zusammenstellung auf Anfrage möglich
 Katalog gültig ab 02.02.2014



Ahr-Rotweinstr. 42, 53508 Mayschoß, Tel.: 02643/93600, Fax: 02643 / 936093, info@wg-mayschoss.de

Buffet 9 (November-Dezember)

Selleriesalat, Rote-Beete-Apfel-Salat, Feldsalat mit Walnussöl-
Balsamico-Dressing

* * * * *

Gänsebraten mit glasierten Maronen,
gefüllten Bratäpfeln, Apfelrotkraut und Kartoffelknödeln
Hirschragout mit Williamsbirne und Preiselbeeren,
dazu hausgemachte Eierspätzle

* * * * *

Glühweinbirne mit Vanillesauce
Käse vom Brett
Baguette und Partybrötchen mit Butter

Ab 40 Personen: 27,00 € pro Person
25 bis 40 Personen: 29,00 € pro Person
unter 25 Personen: auf Anfrage

Buffet 10

Rinderkraftbrühe mit Einlage

* * * * *

Bauernsalat: Tomaten, Paprika, Gurken, Zwiebeln, Oliven u. Feta-Käse,
Blattsalate mit Sahne-Joghurt Dressing und Vinaigrette

* * * * *

Schweinefiletspitzen mit frischen Champignons in Sahnesauce
Rinderbraten in Ahr-Burgunder-Sauce
Hähnchenkeulen
Feine Gemüsevariation,
Bandnudeln, Reis und Kartoffelgratin

* * * * *

Frischer Obstsalat mit Vanillecreme

Ab 40 Personen: 27,00 € pro Person
Ab 40 Personen ohne Suppe: 26,00 € pro Person
25 bis 40 Personen: 29,00 € pro Person
25 bis 40 Personen ohne Suppe: 28,00 € pro Person
unter 25 Personen: auf Anfrage

Individuelle Zusammenstellung auf Anfrage möglich
Katalog gültig ab 02.02.2014



Ahr-Rotweinstr. 42, 53508 Mayschoß, Tel.: 02643/93600, Fax: 02643 / 936093, info@wg-mayschoss.de

Buffet 11

Geräuchertes Eifelforellenfilet mit Sahnemeerrettich,
Schinkenröllchen mit Spargel,
Eifeler Hirschschinken mit Preiselbeersahne,
Rote Beete-Apfel-Salat, Selleriesalat, Tomatensalat,
Bunte Blattsalate mit Vinaigrette und Sahne-Joghurt-Dressing

* * * * *

Rheinischer Sauerbraten
mit Apfelrotkraut und Knödeln
Medaillons vom Schweinefilet an Pfefferrahmsauce mit Kartoffelgratin

* * * * *

Weincreme vom AHR-Riesling
Baguette und Partybrötchen mit Butter

Ab 40 Personen: 28,00 € pro Person
25 bis 40 Personen: 30,00 € pro Person
unter 25 Personen: auf Anfrage



Ahr-Rotweinstr. 42, 53508 Mayschoß, Tel.: 02643/93600, Fax: 02643 / 936093, info@wg-mayschoss.de

Buffet 12

Melone mit Parmaschinken,
Antipasti: gebratene und in Olivenöl mit Rosmarin und Thymian
marinierte
Auberginen, Paprika und Zucchini,
Bauernsalat: Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln mit Oliven und Feta-
Käse,
Blattsalate mit Vinaigrette und Sahne-Joghurt-Dressing
* * * * *
Gebratenes Seehechtfilet mit Blattspinat und Käse gratiniert
Rinderbraten in Ahr-Burgundersauce
Feine Gemüsevariation
Kartoffelgratin und Bandnudeln
* * * * *
Frischer Obstsalat, Mousse au Chocolate
Baguette und Partybrötchen mit Butter

Ab 40 Personen: 27,50 € pro Person
25 bis 40 Personen: 29,50 € pro Person
unter 25 Personen: auf Anfrage



Ahr-Rotweinstr. 42, 53508 Mayschoß, Tel.: 02643/93600, Fax: 02643 / 936093, info@wg-mayschoss.de

Buffet 13

Geräuchertes Eifelforellenfilet und Lachsfilet mit Sahnemeerrettich,
Scheiben von gebratener Putenbrust mit Früchten und
Orangenmarinade,
Apfel-Sellerie-Salat, Bohnensalat, Paprika-Salat,
Bunte Blattsalate mit Vinaigrette und Sahne-Joghurt-Dressing

* * * * *

Eifeler Hirschbraten an Burgundersauce
mit Apfelrotkohl und hausgemachten Eierspätzle
Schweinefiletspitzen in Pfefferrahmsauce
mit Bratkartoffeln

* * * * *

Schwarzwälder-Kirsch-Dessert
Käse vom Brett
Baguette und Partybrötchen mit Butter

Ab 40 Personen: 33,50 € pro Person
25 bis 40 Personen: 35,50 € pro Person
unter 25 Personen: auf Anfrage



Ahr-Rotweinstr. 42, 53508 Mayschoß, Tel.: 02643/93600, Fax: 02643 / 936093, info@wg-mayschoss.de

Buffet 14

Geräuchertes Eifelforellenfilet mit Sahnemeerrettich,
pochiertes Lachsfilet mit Cocktaildressing, Melonen mit Parmaschinken,
Scheiben von gebratener Putenbrust mit exotischen Früchten und
Orangenmarinade,
Scheiben von gekochter Ochsenbrust mit Kräutervinaigrette,
Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Oliven und Feta-
Käse

* * * * *

Medaillons vom Schweinefilet mit Calvados-Rahmsauce
Rinderschmorbraten in Ahr-Burgundersauce
Mit Spinat gefüllte Hähnchenbrüste in Gorgonzolasauce
Feine Gemüsevariation,
hausgemachte Eierspätzle, Kartoffelgratin und Bandnudeln

* * * * *

Mousse au Chocolat,
Quarkspeise mit Beerenfrüchten
Baguette und Partybrötchen mit Butter

Ab 40 Personen: 36,30 € pro Person
unter 40 Personen auf Anfrage



Ahr-Rotweinstr. 42, 53508 Mayschoß, Tel.: 02643/93600, Fax: 02643 / 936093, info@wg-mayschoss.de

Buffet 15

Rustikales Vesperbuffet

geräuchertes Eifelforellenfilet und Lachsfilet mit Sahnemeerrettich,
Scheiben vom gebratenen Roastbeef und Schweinebraten mit
Remouladensauce,
Schinkenplatte mit hausmacher Blut-/Leberwurst, Schweinskopfsülze,
Eifeler Kernschinken
und Eifeler Hirschschinken garniert mit Silberzwiebeln und Cornichons
Käse vom Brett
mit verschiedenen Weichkäsesorten, Käsewürfeln und Ziegenkäse,
garniert mit Weintrauben, getrockneten Pflaumen und Cherrytomaten
verschiedene Brotsorten mit Butter und Griebenschmalz

Ab 40 Personen: 21,90 € pro Person
25 bis 40 Personen: 23,90 € pro Person
unter 25 Personen: auf Anfrage



Ahr-Rotweinstr. 42, 53508 Mayschoß, Tel.: 02643/93600, Fax: 02643 / 936093, info@wg-mayschoss.de

Buffet 16

Geräuchertes Eifelforellenfilet mit Sahnemeerrettich,
pochiertes Lachsfilet mit Cocktaildressing,
gebratene Entenbrust mit Orangen-Ingwer-Marinade,
Tafelspitz mit Kräutervinaigrette,
hausgeräucherter Hirschschinken mit Preiselbeersahne,
Gurkensalat mit Dill-Dressing, Tomatensalat mit Basilikum,
Blattsalate mit Vinaigrette und Sahne-Joghurt-Dressing

* * * * *

Medaillons vom Schweinefilet
mit Pfefferrahm-Cognac-Sauce
Eifeler Hirschragout
mit Williamsbirne und Preiselbeeren
Edelfischpfanne –
in Olivenöl gebratene Fischvariation mit geschwenkten Zucchini und
Paprika
mit Rosmarin und Thymian
Feine Gemüsevariation,
hausgemachte Eierspätzle,
Reis und Kartoffelgratin

* * * * *

Frischer Obstsalat,
Mokka-Creme
Baguette und Partybrötchen
mit Butter und Griebenschmalz

Ab 40 Personen: 40,00 € pro Person
unter 40 Personen auf Anfrage



Ahr-Rotweinstr. 42, 53508 Mayschoß, Tel.: 02643/93600, Fax: 02643 / 936093, info@wg-mayschoss.de

Buffet 17

Antipasti: gebratene und in Olivenöl mit Rosmarin und Thymian
marinierte Auberginen, Paprika und Zucchini,
Melonen mit Parmaschinken,
Tomatensalat mit Basilikum, Gurkensalat mit Senf-Dill dressing, Mais-
Kidneybohnen-Salat mit Paprikastreifen,
Bunte Blattsalate mit Vinaigrette und Sahne-Joghurt-Dressing

* * * * *

Medaillons vom Schweinefilet mit gebratenen Speckstreifen
und Rotwein-Balsamico-Sauce

Involtini – gefüllte Kalbsröllchen mit Gorgonzolasauce

Feine Gemüsevariation,

Kartoffelgratin und Bandnudeln

* * * * *

Tiramisu, Weincreme vom Ahr-Riesling

Käse vom Brett

Baguette und Partybrötchen mit Kräuterquark und Butter

Ab 40 Personen: 36,90 € pro Person
25 bis 40 Personen: 39,90 € pro Person
unter 25 Personen: auf Anfrage



Ahr-Rotweinstr. 42, 53508 Mayschoß, Tel.: 02643/93600, Fax: 02643 / 936093, info@wg-mayschoss.de

Buffet 18

geräuchertes Eifelforellenfilet und Lachsfilet mit Sahnemeerrettich,
hausgeräucherter Hirschschinken mit Preiselbeersahne,
Waldorfsalat, Tomatensalat mit Balsamicoreduktion, Gurkensalat mit
Dilldressing,
Bunte Blattsalate mit Vinaigrette und Sahne-Joghurt-Dressing

* * * * *

Hähnchenbrustgeschnetzeltes in Ratatouillegemüse
mit Reis

Tafelspitz mit Meerrettichsauce

Rahm-Wirsing mit Speck, Bouillon Kartoffeln

* * * * *

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Baguette und Partybrötchen mit Butter

Ab 40 Personen: 27,00 € pro Person
25 bis 40 Personen: 29,00 € pro Person
unter 25 Personen: auf Anfrage



Ahr-Rotweinstr. 42, 53508 Mayschoß, Tel.: 02643/93600, Fax: 02643 / 936093, info@wg-mayschoss.de

Buffet 19

Geräuchertes Eifelforellenfilet und Lachsfilet mit Sahnemeerrettich,
Krabben mit Avocado,
Roastbeefbraten mit Remouladensauce,
Melone mit Parmaschinken,
Gurkensalat mit Dilldressing,
Tomatensalat mit Balsamicodressing,
Krautsalat mit Paprikastreifen,
Blattsalate mit Vinaigrette und Sahne-Joghurt-Dressing

* * * * *

Medaillons vom Schweinefilet
mit gebratenen Speckstreifen und Rotwein-Balsamico-Sauce
Mit Spinat gefüllte Hühnchenbrust
in Gorgonzolasauce
Gebratene und pochierte Edelfische
mit Rieslingsauce
Feine Gemüsevariation,
Kartoffelgratin, Bandnudeln und Reis

* * * * *

Rote Grütze mit Vanillesauce,
Herrencreme
Baguette und Partybrötchen mit Butter und Kräuterquark

Ab 40 Personen: 40,80 € pro Person
unter 40 Personen: auf Anfrage



Ahr-Rotweinstr. 42, 53508 Mayschoß, Tel.: 02643/93600, Fax: 02643 / 936093, info@wg-mayschoss.de

Buffet 20

Geräuchertes Eifelforellenfilet und Lachsfilet mit Sahnemeerrettich,
Garnelencocktail mit exotischen Früchten und Cocktailsauce,
Scheiben von gekochtem Tafelspitz mit Kräutervinaigrette,
Scheiben von gebratener Putenbrust mit Orangen-Ingwer-Marinade,
Tomaten-Mozzarella mit Basilikum, Gurkensalat mit Dilldressing,
Blattsalate mit Vinaigrette und Sahne-Joghurt-Dressing

* * * * *

Maishähnchenbrust
mit Currysauce und exotischen Früchten
Glasierter Kalbsrücken
mit Sherryrahmsauce
Entrecote
mit geschwenkten Champignons
und Sauce Bernaise
Feine Gemüsevariation
Kartoffelgratin, Bandnudeln und Reis

* * * * *

Frischer Obstsalat
Apfeltiramisu
Käse vom Brett
Baguette und Partybrötchen mit Butter

Ab 40 Personen: 49,50 € pro Person
unter 40 Personen: auf Anfrage



Ahr-Rotweinstr. 42, 53508 Mayschoß, Tel.: 02643/93600, Fax: 02643 / 936093, info@wg-mayschoss.de

Buffet 21

Pochiertes Lachsfilet mit Cocktaildressing,
Krabben an Avocado,
geräuchertes Eifelforellenfilet mit Sahnemeerrettich ,
Honigmelone mit Parmaschinken,
Roastbeefröllchen gefüllt mit Cornichons und Maiskölbchen dazu
Remouladensauce,
Schinkenröllchen mit Spargel,
Gurken-, Möhren-, Paprika-, Weißkohlsalat
Blattsalate mit Vinaigrette und Sahne-Joghurt-Dressing

* * * * *

Glasierter Kalbsrücken mit frischem Spargel (saisonbedingt),
Sauce Hollandaise und Kartoffelgratin
(Alternativ zum Spargel: Gemüsevariation)
Hirschbraten in Burgundersauce
mit Williamsbirne und Preiselbeeren,
Apfelrotkohl und hausgemachten Eierspätzle

* * * * *

Zitronen-Joghurt-Creme
mit frischen Erdbeeren (saisonbedingt)
Käse vom Brett
Baguette und Partybrötchen mit Butter und Kräuterquark

Ab 40 Personen: 44,00 € pro Person
unter 40 Personen: auf Anfrage



Ahr-Rotweinstr. 42, 53508 Mayschoß, Tel.: 02643/93600, Fax: 02643 / 936093, info@wg-mayschoss.de

Buffet 22

Geräuchertes Eifelforellenfilet und Lachsfilet
mit Sahnemeerrettich,
Krabben an Avocado, Scampis,
pochiertes Lachsfilet mit Cocktaildressing,
Scheiben von gebratener Entenbrust
mit Orangen-Ingwer-Marinade,
Melone mit Parmaschinken,
Roastbeefbraten mit Remouladensauce,
Schinkenröllchen mit Spargel,
diverse Salate

* * * * *

Gebratene und pochierte Edelfische
mit Rieslingsauce
Hirschkalbsrücken mit Rotwein-Holunder-Sauce
Medaillons vom Kalbsfilet
in Curryrahmsauce mit exotischen Früchten
Frischer Spargel (saisonbedingt),
Feine Gemüsevariation,
Kartoffelgratin, Butternudeln und Reis

* * * * *

Tiramisu,
Frischer Obstsalat mit Maraschinolikör,
Zitronen-Joghurt-Creme
Käse vom Brett
Baguette und Partybrötchen mit Butter und Kräuterquark

Ab 40 Personen: 66,00 € pro Person
unter 40 Personen: auf Anfrage