



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

### **Büffet 1**

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

\* \* \* \* \*

Ahrtaler Kräuterbraten  
mit Kartoffelgratin

\* \* \* \* \*

Schokoladencreme

pro Person: 18,90 Euro

### **Büffet 2**

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

\* \* \* \* \*

Burgunderschinken mit Rahmkartoffeln

\* \* \* \* \*

Weincreme von AHR-Riesling

Brötchenauswahl mit Butter

pro Person: 20,50 Euro





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

### **Büffet 3**

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

\* \* \* \* \*

Putengeschnetzeltes in Pfefferrahmsauce

Marinierter Schweinenacknbraten mit Röstzwiebeln

Bratkartoffeln und hausgemachte Eierspätzle

\* \* \* \* \*

Apfelstrudel mit Vanillesauce

pro Person: 22,50 Euro

### **Büffet 4**

Geräuchertes Eifelforellenfilet mit Sahnemeerrettich,  
hausgeräucherter Hirschschinken mit Preiselbeersahne,  
Scheiben vom Jungschweinbraten mit Kräutersauce,  
Bauernsalat: Tomaten, Paprika, Gurken, Zwiebeln mit Oliven und Feta-Käse  
Blattsalate mit Sahne-Joghurt-Dressing und Vinaigrette

\* \* \* \* \*

Ofenfrische Lammhaxe mit Zaziki

Gebratene Maishähnchenbrust mit frischen Champignons in Sahnesauce

Feine Gemüsevariation,  
Ofenkartoffeln und Bandnudeln

\* \* \* \* \*

Herrencreme mit Rum

Brötchenauswahl mit Butter

pro Person: 26,50 Euro



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

**Büffet 5**

Geräuchertes Eifelforellenfilet mit  
Sahnemeerrettich, Matjesfilettopf nach  
Hausfrauenart,  
Gurkensalat, Möhrensalat, Tomatensalat,  
Weißkohlsalat mit Paprikastreifen,  
Blattsalate mit Sahne-Joghurt-Dressing  
\* \* \* \* \*

Knuspriger Schinkenbraten  
mit Malzbiersauce

Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust  
mit frischen Champignons in Sahnesauce



**Büffet 6**

Bandnudeln und Kartoffelgratin  
\* \* \* \* \*

Apfeltiramisu

Brötchenauswahl mit Butter  
pro Person: 25,50 Euro

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 und Kartoffelgratin  
\* \* \* \* \*

Schokoladencreme

Brötchenauswahl mit Butter  
pro Person: 26,50 Euro





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



**Büffet 7**  
**(November-Dezember)**

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

\*\*\*\*\*

Gänsebraten mit glasierten Maronen,  
gefüllten Bratäpfeln, Apfelrotkraut und  
Kartoffelknödeln

Hirschragout  
mit hausgemachten Eierspätzle

\*\*\*\*\*

Herrencreme

\*\*\*\*\*

Käse vom Brett

**Büffet 8**

Rinderkraftbrühe mit Einlage

\*\*\*\*\*

Bauernsalat: Tomaten, Paprika, Gurken,  
Zwiebeln mit Oliven und Feta-Käse,  
Nudelsalat mit Erbsen und Schinken,

Blattsalate mit Sahne-Joghurt Dressing und Vinaigrette

\*\*\*\*\*

Medaillons vom Schweinefilet mit frischen Champignons  
in Sahnesauce

Putengeschnetzeltes Pusta Art

Hähnchenkeulen

Feine Gemüsevariation,  
Bandnudeln, Reis und Kartoffelgratin

\*\*\*\*\*

Frischer Obstsalat mit Vanillecreme

Brötchenauswahl mit Butter und Griebenschmalz

pro Person: 27,50 Euro  
ohne Suppe pro Person: 26,50 Euro



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



**Büffet 10**

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 Lachsfilet  
 mit Blattspinat und Käse gratiniert

Rinderbraten  
 in Ahr-Burgundersauce

Feine Gemüsevariation  
 Kartoffelgratin und Bandnudeln

\*\*\*\*\*

Frischer Obstsalat mit Vanillecreme,  
 Schokoladencreme

Brötchenauswahl mit Butter  
 pro Person: 29,90 Euro

**Büffet 9**

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

\*\*\*\*\*

Rheinischer Sauerbraten  
 mit Apfelrotkraut und Knödeln

Medaillons vom Schweinefilet an  
 Pfefferrahmsauce mit Kartoffelgratin

\*\*\*\*\*

Weincreme von AHR-Riesling

Brötchenauswahl mit Butter

pro Person: 29,90 Euro



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

### **Büffet 11**

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

Brötchenauswahl mit Butter

pro Person: 33,90 Euro





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

### **Büffet 12**

Geräuchertes Eifelforellenfilet mit Sahnemeerrettich,  
pochiertes Lachsfilet mit Cocktaildressing,  
Melonen mit Parmaschinken,  
geräucherte 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 Florentiner  
Poulardenbrüstchen  
in Gorgonzolasauce

Feine Gemüsevariation,  
hausgemachte Eierspätzle, Kartoffelgratin  
und Bandnudeln

\* \* \* \* \*

Mousse au Chocolat,  
Quarkspeise mit Wildbeerenfrüchten

Brotvariation mit Butter und Griebenschmalz

pro Person: 37,50Euro



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

### **Büffet 13**

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

\* \* \* \* \*

Medaillons vom Schweinefilet  
mit gebratenen Speckstreifen und Rotwein-Balsamico-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  
mit Weincreme vom Ahr-Riesling

Brotauswahl mit Butter und Griebenschmalz

Preis pro Person: 41,90 Euro



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

## **Büffet 14**

Antipasti: gebratene und in Olivenöl mit Rosmarin und Thymian marinierte Auberginen, Paprika und Zucchini, Melonen mit Parmaschinken, Tomatensalat mit Basilikum, Gurkensalat mit Senf-Dilldressing, 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

Brötchen und Baguette mit Kräuterquark und Butter

pro Person: 37,90 Euro



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

### **Büffet 15**

Geräuchertes Eifelforellenfilet und Lachsfilet mit Sahnemeerrettich,  
Krabben mit Avocado,  
Roastbeefbraten mit Remouladensauce und Essiggemüse,  
Melone mit Parmaschinken,  
Gurkensalat, Tomatensalat, Paprikasalat,  
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

Brötchenauswahl mit Butter und Kräuterquark

pro Person: 41,90 Euro



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

### **Büffet 16**

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

\* \* \* \* \*

Karamellcreme,  
Tiramisu

\* \* \* \* \*

Käse vom Brett

Brötchenauswahl mit Butter

pro Person: 49,00 Euro



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

### **Büffet 17**

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

Hirschrückensteak mit Pfifferlingen, Williamsbirne,  
Preiselbeeren und hausgemachten Eierspätzle

\* \* \* \* \*

Orangencreme  
mit frischen Erdbeeren (saisonbedingt)

\* \* \* \* \*

Käse vom Brett

Brötchenauswahl mit Kräuterquark und Butter

pro Person: 51,00 Euro



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

**Büffet 18**

Geräuchertes Eifelforellenfilet und Lachsfilet mit  
Sahnemeerrettich,

Krabben an Avocado, Scampi,  
pochiertes Lachsfilet mit  
Cocktaildressing,



Scheiben von gebratener  
Entenbrust mit Orangen-  
Ingwer-Marinade,  
Melone mit  
Rauchfleisch,

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

Glasierter Lammrücken

Frischer Spargel (saisonbedingt),  
Feine Gemüsevariation,  
Kartoffelgratin, Butternudeln und Reis

\*\*\*\*\*

Tiramisu, Eisbombe,  
Frischer Obstsalat mit Maraschinolikör

\*\*\*\*\*

Käse vom Brett

pro Person: 70,- €

- Preisgestaltung ab 40 Personen -  
Katalog gültig ab 01.01.2011