



# MAYSCHOSS ALTENAHR

WINZERGEHOSSENSCHAFT

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

## *Buffetvorschläge WG Mayschoß-Altenahr*

### *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*

*\* \* \* \* \**

*Geschnetzeltes 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*



# MAYSCHOSS ALTENAHR

WINZERGENOSSENSCHAFT

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*



# MAYSCHOSS ALTENAHR

WINZERGENOSSENSCHAFT

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*



# MAYSCHOSS ALTENAHR

WINZERGENOSSENSCHAFT

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  
Geschnetzeltes 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*



# MAYSSHOSS ALTENAHR

WINZERGENOSSENSCHAFT

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*



# MAYSSHOSS ALTENAHR

WINZERGENOSSENSCHAFT

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*



# MAYSSHOSS ALTENAHR

WINZERGENOSSENSCHAFT

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*



# MAYSCHOSS ALTENAHR

WINZERGENOSSENSCHAFT

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*





# MAYSSHOSS ALTENAHR

WINZERGEHOSSENSCHAFT

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*



# MAYSSHOSS ALTENAHR

WINZERGEKOSSENSCHAFT

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

## **Buffet 15**

### *Rustikales Vesperbüffet*

*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*



# MAYSSHOSS ALTENAHR

WINZERGENOSSENSCHAFT

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*



# MAYSCHOSS ALTENAHR

WINZERGEHOSSENSCHAFT

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-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  
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*



# MAYSCHOSS ALTENAHR

WINZERGENOSSENSCHAFT

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*

\*\*\*\*\*

*Hähnchenbrustgeschmetzeltes 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*



# MAYSSHOSS ALTENAHR

WINZERGENOSSENSCHAFT

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*



# MAYSSHOSS ALTENAHR

WINZERGENOSSENSCHAFT

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*



# MAYSCHOSS ALTENAHR

WINZERGENOSSENSCHAFT

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*





# MAYSSCHOSS ALTENAHR

WINZERGENOSSENSCHAFT

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*