

### **Der Abstand bringt den Erfolg Ihrer Veranstaltung!**

Mit gutem Gefühl Veranstaltungen durchführen und dabei rundum gut versorgt zu sein – hierfür steht das FAVORITE Parkhotel an Ihrer Seite.

Mit neuen Food Konzepten und der selbstverständlichen Sorgfalt und Hygiene bei der Zubereitung der Speisen tragen wir unter Berücksichtigung der notwendigen Abstandsregelung der Sondersituation Rechnung.

Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter befolgen darüber hinaus die vorgegebenen Hygiene- und Verhaltensregeln. Unser Service- und Küchenteam trägt zudem hygienische Einweghandschuhe und auf Wunsch auch Mundschutz.

Für Ihre Handhygiene befinden sich an den Catering Stationen Möglichkeiten zur Händedesinfektion.

Wie erarbeiten für Ihren Event das passende Raumkonzept stets unter der Berücksichtigung mit dem vorgegebenen Abstand.

Gehen Sie mit uns zusammen neue Wege – wir geben alles, damit Sie mit gutem Gefühl und Erfolg Ihre Veranstaltung durchführen können!

### **Ihr FAVORITE parkhotel Mainz**



### **Das Getränkekonzept**

Die Getränke werden ausschließlich von vielen Stationen für bis zu 20 Personen (damit die Abstandswahrung gewährleistet werden kann) verteilt in den entsprechenden Räumlichkeiten zur Selbstbedienung angeboten.



Hotel · Gastronomie · Catering

Die Softgetränke werden in kleinen Flaschen, auf Wunsch mit einzeln verpackten Strohhalm, angeboten. Die Heißgetränke werden je nach Wahl des Veranstalters aus Thermoskannen, Kaffeecontainern und Profi-Kaffeemaschinen präsentiert. Unser Serviceteam füllt die Getränke stets auf.

### Die Kaffeepausen

Zur Gestaltung der Kaffeepausen bieten wir die beiden folgenden Varianten an:

1. Kleine Snackpoints für bis zu 20 Personen  
Die Snacks sind bereits in kleinen Gläsern, Brotpapier, auf Tellerchen angerichtet.
2. Snacktüten, nach Wahl bereits fertig zusammengestellt

### Das Mittagessen

Zur Umsetzung des Mittagessens unter Berücksichtigung der entsprechenden Vorschriften und mit dem notwendigen Abstand bieten wir die 3 folgenden Möglichkeiten an:

1. Lunch Box  
Wir gestalten für Sie 2-3 verschiedene Lunch Boxen, so dass alle Gäste auf Ihre Kosten kommen. Der Inhalt ist kalt und kann vitaminreich, mit Brain Food, leicht, herzhaft und süß sein. Bei der Verpackung achten wir auf biologisch abbaubare Verpackungsprodukte.
2. Lunch Display  
Bei dieser Variante werden bereits an den unter Hygienevorschriften eingedeckten Tischen, die dem Gast einen Abstand von 1,50m ermöglichen, die Vorspeise, der Hauptgang und das Dessert am Tisch gleichzeitig auf bzw. in einem Display serviert. Das Display kann auch im Veranstaltungsraum serviert werden.
3. Lunch Buffet  
Leichtes Brain Lunch Buffet präsentiert von kleinen Buffetstationen für bis zu 20 Personen zur Gewährleistung des Abstands. Die Vorspeisen und die Desserts sind bereits in kleinen Gläsern etc. vorportioniert. Die Hauptgerichte werden von Chafing Dishes zur Selbstbedienung angeboten.