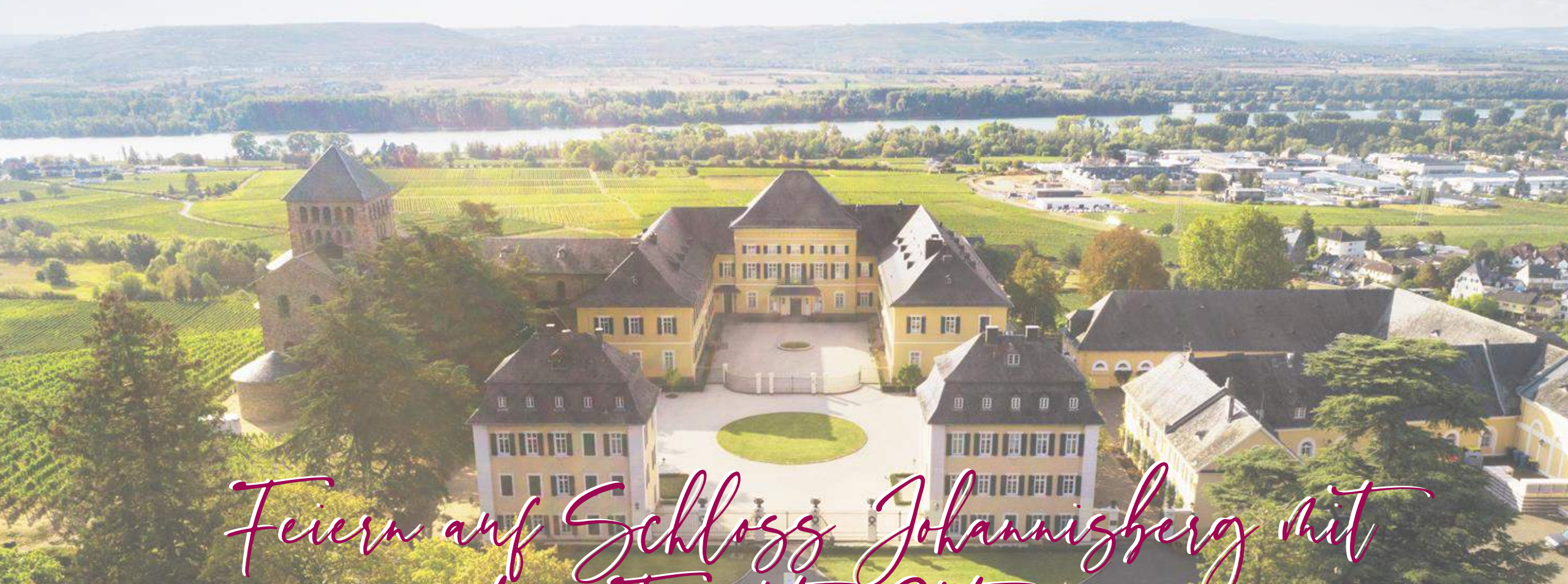




*Feiern auf Schloss Johannisberg mit
der Favorite Catering*

EVENTMAPPE
2021 & 2022


FAVORITE
catering
MAINZ



Liebe Gäste,

vielen Dank für Ihr Interesse an unserem

Favorite Catering.

Wir freuen uns schon heute darauf, für Sie und mit Ihnen gemeinsam Ihre Feier zu planen.

Die Vorbereitung eines unvergesslichen Fests ist - wie wir aus eigener Erfahrung wissen - eine aufregende und manchmal auch aufreibende Zeit. Um die Planung so einfach wie möglich für Sie zu gestalten, haben wir Ihnen diese Mappe zusammengestellt. Diese soll Ihnen einen ersten Einblick in unsere Angebote geben!

Gerne besprechen wir bei einem persönlichen Treffen Ihre individuellen Wünsche und Vorstellungen. Anschließend unterbreiten wir Ihnen gerne ein persönliches Angebot.

Wir würden uns sehr freuen, Ihre Veranstaltung gemeinsam mit Ihnen zu einem einzigartigen Erlebnis zu gestalten und der kompetente Partner an Ihrer Seite sein zu dürfen!

Herzliche Grüße

Christine Danker, Anna Barth & das gesamte Team
des Favorite Catering



Familienunternehmen seit 50 Jahren

Wir, die

Familie Barth

leben die Gastronomie seit 50 Jahren und erfreuen uns jedes Mal aufs Neue daran, bezaubernde Feste für unsere Gäste umzusetzen!

Das Favorite Catering steht für Qualität und Kreativität. Mit unserem geschulten Fachpersonal und unserer innovativen Küche stehen wir Ihnen als kompetenter Partner zur Seite.

Frische, Kreativität, Hilfsbereitschaft, Freundlichkeit, Genuss und Flexibilität stehen bei uns an erster Stelle. Kompromisslos in der Qualität achten wir auf die Herkunft der Produkte und setzen auf internationale und regionale Kochkunst.

Durch jahrelange Erfahrung bieten wir Ihnen eine außergewöhnliche Location, hervorragendes Catering und persönlichen Service – alles aus einer Hand.

Daher wären wir gerne der persönlicher Partner an Ihrer Seite, um mit unserer Erfahrung und unserer Leidenschaft auch Ihre Veranstaltung zu einem unvergesslichen Tag werden zu lassen!

Ihre Familie Barth



Der Sektempfang

Zum Sektempfang im wunderschönen Innenhof oder im Garten reichen wir zum Beispiel folgende Getränke:

Beim Sekt steht Ihnen eine Auswahl von Fürst von Metternich zur Verfügung. Dieser wird Ihnen direkt von Schloss Johannisberg angeboten und entsprechend mit dem Weingut verrechnet.

Gerne ergänzen wir das Sortiment um die weiteren Getränke:

Radeberger Premium Pils vom Fass Glas 0,3 l à € 4,00

Radler Glas 0,3 l à € 4,00

Hefeweizen Glas 0,5 l à € 5,00

Apfel- und Orangensaft Glas 0,2 l à € 3,90

Softgetränke Glas 0,2 l à € 3,50

Selters Mineralwasser still & medium Flasche 0,75 l
à € 8,50

Die Abrechnung der Getränke erfolgt nach Verbrauch. Alternativ bieten wir Ihnen eine Getränkepauschale, inkl. Bier, Soft- und Heißgetränken für € 6,50 pro Person/Stunde an (mind. 5 Stunden).



Das Fingerfood

Begleitend zum Apéritif bieten wir Ihnen folgendes Fingerfood an:

CANAPÉS

Französisches Weißbrot schräg geschnitten, mit Butter bestrichen und liebevoll ausgarniert, auf Wunsch auch mit verschiedenen Brotsorten
z.B. mit hausgebeiztem Graved und Räucherlachs € 3,50

RAFFINIERTER CROSTINIS

Geröstete Weißbrotscheiben, auch Wunsch auf mit verschiedenen Brotsorten
z.B. Crostini mit Ziegenkäse und Aprikosen-Chutney € 5,00
Oliven-Crostini- Caprese mit Cocktailtomaten und Büffelmozzarella € 5,00

WEITERES FINGERFOOD

Kirschtomate mit Mozzarella, Basilikum und Pesto auf Parmesanbrot € 3,50
Hessisches Rindertatar mit Wachtelei € 3,50
Lachstatar auf Blini und Forellenkaviar € 3,50

Wir empfehlen zwei bis drei Teile pro Person.

Selbstverständlich steht Ihnen eine weitere Auswahl an Fingerfood bereit. Schauen Sie dazu gerne in unsere Menü- und Buffetvorschläge.



Das kulinarische Angebot

Gerne bieten wir Ihnen folgende kulinarische Speisen als Beispiel an.

VORSCHLAG 1: 5-GANG-MENÜ

Weißer Thunfisch und Linumer Kalb mit Limonengel

Thunfischmousse und Sashimi auf Vitello Sauce
rosa gebratene Kalbstranchen und Praline vom Bäckchen

Halber gebratener Hummer mit hausgemachten Tagliatellen

Hummernage und Erbsenkresse

DAMENHAUPTGANG

Konfiertes Filet vom Atlantik Steinbutt mit Argentinischer Rotschwanzgarnele

schwarzer Reis aus dem Piemont, geschmorter Safran-Fenchel,
halbgetrocknete Tomate und Bouillabaisse-Schaum

HERRENHAUPTGANG

Gekrustetes Filet vom Taunusrind und gebratene Entenleber

Petersilienwurzelpüree, Ochsenchwanzkruste,
geschmorte Perlzwiebeln und getrüffelt Steinpilz-Soufflé

Symphonie von Grand Cru Schokolade

Schoko-Haselnuss-Ganache, weißer Nougat und Tonkabohne

Das Menü ist in der Pauschale Vorschlag 1 enthalten. Auf Wunsch unterbreiten wir Ihnen gerne weitere Menüvorschläge.



Das kulinarische Angebot

VORSCHLAG 2: 4-GANG-MENÜ

Tatar von weißem Thunfisch „nach Ceviche Art“
mit junger Kokosnuss, Süßkartoffel und Avocado

Asiatisch gebackene Wildgarnelen
mit süß-saurem Curryschaum

Im Ganzen gebratenes Filet vom Hereford Rind
mit Sauce Béarnaise dazu Beilagen zur Jahreszeit passend

Warmes Schokoladenküchlein mit Amarena Kirschen
und Eis von weißem Nougat

Das Menü ist in der Pauschale Vorschlag 2 enthalten. Auf Wunsch unterbreiten wir Ihnen gerne weitere Menüvorschläge.



Buffets

VORSCHLAG 1

VORSPEISE

Hummercocktail zum Selber machen mit Mango und Avocado

Austern Bar mit Chesterbrot, Schalottenessig und Zitrone

Meeres-Etagère

Eismeergarnele, Meeresfrüchtesalat, pochierte Lachs-Medaillons

Geräucherter Heilbutt und gebeizter Savolax Lachs

Pulled Lachs mit geröstetem Focaccia und Limetten Sauce

Gänseleberterriner mit Brioche und Pfefferkirschen

Entenleberparfait im Pumpernickel-Mantel

Beef Tatar-Torte auf Kartoffelrösti mit Creme fraîche und Beluga Kaviar

VON DER TRANCHIER STATION: FISCH

Steinbutt-kotelette

Seeteufelfilet im Parmaschinken-Mantel

Loup de Meer in der Salzkruste

Safran Risotto, Erbsenstampf, glasierte Fingerkarotten



Buffets

VON DER TRANCHIER STATION: FLEISCH

Côte de boeuf vom La Granja Rind

Karree vom Salzwiesen Lamm

Hüfte vom Sonnenhof Bison

Pommes Dauphine, getrüffelt Seleriepüree, gebratener Junglauch

Barolo Jus, Cafe de Paris Butter, Sauce Riche

DESSERT

Auswahl an Kuchen, Petit Fours und Pralinen

Cake Pops Lollies

Frozen Teppanyaki

Exotische Obst Etagère Live am Buffet geschnitten

Kalter Kaffee Törtchen mit Cru de Kakao

Weißes Schokoladen Mousse mit Himbeer-Crispies

Crêpe Suzette frisch flambiert

Das Buffet ist in der Pauschale Vorschlag 1 enthalten. Auf Wunsch unterbreiten wir Ihnen gerne weitere Buffetvorschläge.



Buffet

VORSCHLAG 2

VORSPEISE

Bruschetta mit Tomaten und Oliventapenade

In Wildkräuter gebeizter Lachs mit Kräutern der Provence

Garnelensalat mit frischem Basilikum

Mariniertes, mediterranes Gemüse mit Italienischer Salami

Vitello Tonnato mit Kapernäpfeln

Tomate-Mozzarella in Balsamicocrème

Carpaccio vom Rinderfilet

Rucola-Salat mit Pinienkernen und Parmesan

Mediterraner Pasta-Garnelensalat

Brotauswahl und Butter

HAUPTGERICHTE VON STATIONEN

Rücken vom Ibérico Schwein mit Thymianpolenta

Scallopine vom Kalb in Marsalasauce

Lamm mit Olivenkruste



Buffet

Cabillaud aus Frankreich in Beurre Blanc

Zu den Hauptgängen reichen wir eine saisonale Beilagensauswahl

Pasta-Station: frisch am Büffet zubereitete Pasta mit verschiedenen Saucen

SÜSSES UND HERZHAFTES ZUM SCHLUSS

Frische Beeren nach Saison

Panna Cotta mit Himbeermark

Hausgemachtes Tiramisu

Crêpes mit verschiedenen Zutaten

Kleine Käseauswahl mit Trauben, Nüssen, Feigensenf, Brotkorb und Butter

Das Buffet ist in der Pauschale Vorschlag 2 enthalten. Auf Wunsch unterbreiten wir Ihnen gerne weitere Buffetvorschläge.

Gäste mit Unverträglichkeiten und Allergien werden selbstverständlich berücksichtigt. Ebenso vegetarische und vegane Gerichte auf Wunsch.



Bei uns sind die Kleinen ganz groß!

Gerne bereiten wir für Ihre kleinen Gäste auf Wunsch unseren Kinderteller „Tageslaune“ vor.

Wiener Schnitzel mit Zitronenscheibe und Pommes Frites

Kleiner Eisbecher mit 2 Kugeln Eis

Tellergericht € 23,00



@Willius Photography



Spaghetti in hausgemachter Tomatensauce

Kleiner Eisbecher mit 2 Kugeln Eis

Tellergericht € 17,00

Für die Allerkleinsten stellen wir gerne Räuberteller bereit.

Eine weitere Auswahl finden Sie in unseren Menü- und Buffetvorschlägen.



Die Getränke zum Essen

Bei den Weinen steht Ihnen eine Auswahl der Top Rheingauer Weine von Schloss Johannisberg zur Verfügung. Die Weine werden Ihnen direkt von Schloss Johannisberg angeboten und entsprechend mit dem Weingut verrechnet.

Gerne ergänzen wir das Sortiment um die weiteren Getränke:

Radeberg Premium Pils vom Fass Glas 0,3 l à € 4,00

Radler Glas 0,3 l à € 4,00

Weizen Kristall Glas 0,5 l à € 5,00

Hefeweizen hell oder dunkel Glas 0,5 l à € 5,00

Hefeweizen alkoholfrei Glas 0,5 l à € 5,00

Selters Mineralwasser still und medium Flasche 0,75 l à € 8,50

Apfel- und Orangensaft Glas 0,2 l à € 3,90

Softgetränke Glas 0,2 l à € 3,50

Heißgetränke

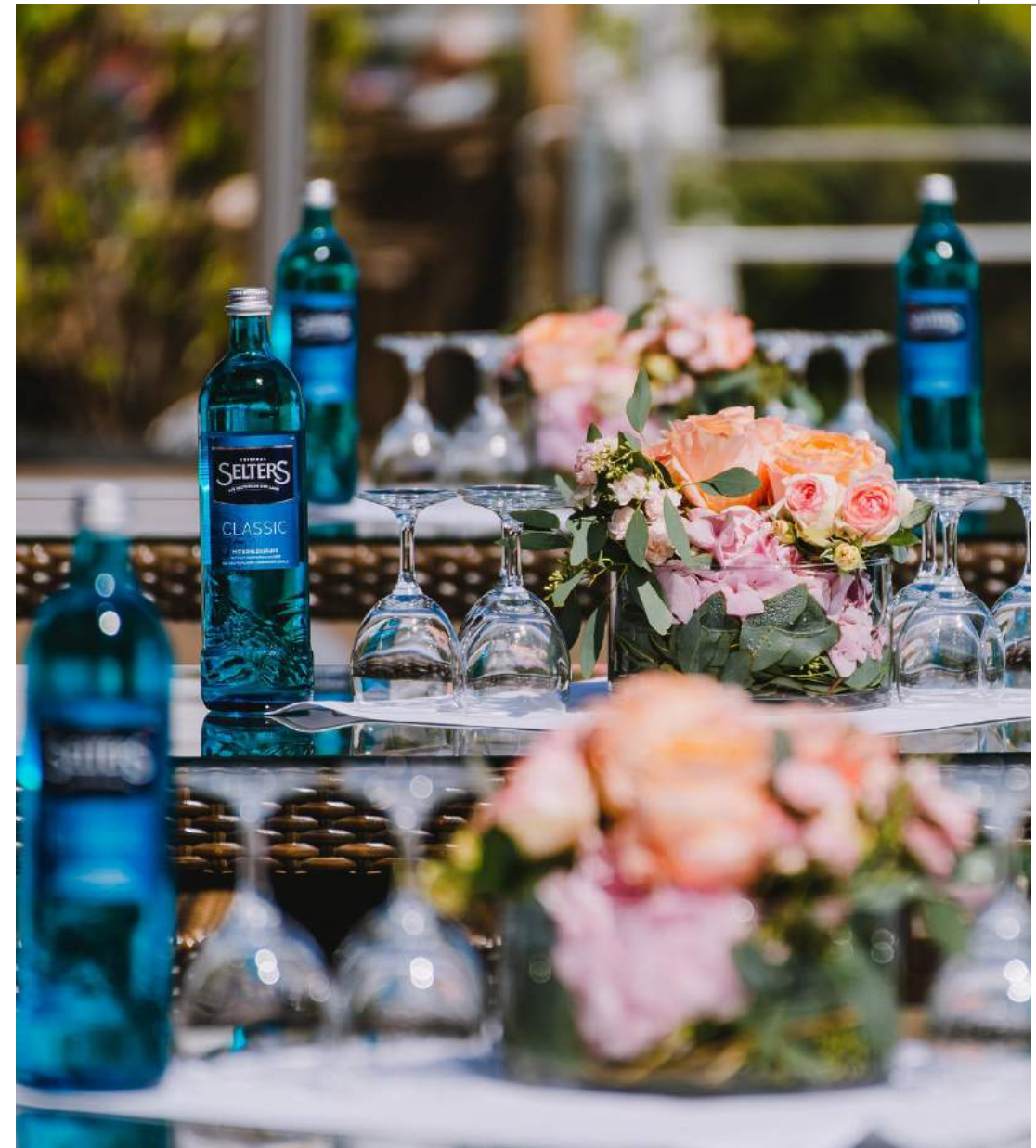
Kaffee/Tee, Espresso Tasse à € 3,30

Cappuccino, Milchkaffee Tasse à € 3,80

Latte Macchiato Glas à € 3,90

Die Abrechnung der Getränke erfolgt nach Verbrauch und ist nicht in der Pauschale enthalten.

Gerne bieten wir Ihnen eine Getränkepauschale, inkl. Bier, Soft- und Heißgetränken für € 6,50 pro Person/Stunde an (mind. 5 Stunden).



Das Personal

Das Küchen- und Servicepersonal ist im Pauschalpreis für 5 Stunden enthalten.

Der Auf- und der Abbau werden separat und nach Aufwand berechnet.

Logistikleiter Stunde à € 35,00

Logistiker Stunde à € 32,00

Veranstaltungsleiter außerhalb der 5 Stunden-Pauschale
Stunde à € 35,00

Servicekräfte außerhalb der 5 Stunden-Pauschale
Stunde à € 32,00

Köche außerhalb der 5 Stunden-Pauschale Stunde à € 35,00



Das Equipment

Die Bereitstellung von Geschirr, Besteck, Gläser, Tischwäsche und Stoffservietten sowie das entsprechende Serviceequipment sind in der Feierpauschale enthalten.

Die Transportkosten sind im Preis enthalten.

Das Küchenequipment ist in der Pauschale inkludiert.

Das Mobiliar

Gerne stellen wir zum Empfang Ihre Location mit Stehtischen aus, diese sind in der Pauschale enthalten. Das weitere Mobiliar wie z.B. runde Bankettische und Stühle mit Hussen wird wie folgt berechnet:

Runde Bankettische, Durchmesser 1,80 m

Tisch à € 22,00

Bankettstuhl mit weißer Husse inkl. Reinigung

Stuhl à € 20,00

Diese Bestuhlung zzgl. Transport ist nicht in der Pauschale enthalten und wird auf Ihre individuellen Wünsche und Vorstellungen abgestimmt.





Die Pauschalen

Pauschalpreis pro Person € 150,00
für Menü oder Buffet Vorschlag 1.

Pauschalpreis pro Person € 120,00
für Menü oder Buffet Vorschlag 2.

Die Preise verstehen sich inklusive aller aufgeführten Leistungen und zzgl. der Getränke und weiteren Anforderungen wie z.B. Mobiliar.

Alle weiteren Leistungen, die nicht explizit genannt oder aufgeführt sind, werden nach Verbrauch berechnet.



Mitternachtssnack (optional dazubuchbar)

Gerne bieten wir Ihnen vom Buffet nachfolgende Mitternachtssnacks an:

Currywurst im Original Pappschälchen
mit dreierlei Saucen (scharf, mittelscharf und mild)
dazu reichen wir Holzofenbrot und eine Brötchenauswahl

Preis pro Person € 6,50

Mediterrane Käseauswahl mit Feigensenf, Trauben und Nüssen
Brotauswahl und Butter

Preis pro Person € 14,50

Gulaschsuppe mit Holzofenbrot

Preis pro Person € 8,50

Chili con carne & sin carne mit Sauercreme und Baguette

Preis pro Portion € 8,50

Wir empfehlen Ihnen, unseren Mitternachtssnack für die Hälfte der Gäste zu bestellen.





Die Cocktailbar (optional dazubuchbar)

Gerne beauftragen wir für Sie unseren charmanten Barkeeper und bieten Ihnen folgende Pauschale an:

100 Stück Cocktails, Longdrinks € 1.100,00

200 Stück Cocktails, Longdrinks € 1.600,00

Pauschale inkl. Barkeeper für bis zu 4 Stunden mixen, Theke, Barkarte und Equipment sowie Eiswürfel bzw. Crushed Eis.

Jede weitere Stunde / Barkeeper wird mit € 38,00 berechnet.
Jeder weitere Cocktail / Longdrink wird mit € 5,00 berechnet.

Bei größeren Mengen Cocktails benötigen wir einen zusätzlichen Barkeeper, der nach Verbrauch berechnet wird. Bitte beachten Sie, dass wir uns immer auf die gebuchten Pauschalen einrichten. Eine mögliche Cocktail- bzw. Longdrinkauswahl entnehmen Sie bitte unserer Barkarte.

Sollte Ihr Wunschcocktail nicht vorhanden sein, sprechen Sie uns gerne an.



Unsere Cocktail- & Longdrinkkarte

CAIPIRINHA

Berro Cachaca | Limetten | Rohrzucker

MOJITO

Weißer Rum | Limetten | Pfefferminz | Rohrzucker | Wasser

MOSCOW MULE

Smirnoff Wodka | Limettensaft | Ginger Beer

TEQUILA SUNRISE

Tequila | Orangensaft | Grenadine

VIRGIN CAIPIRINHA (ALKOHOLFREI)

Ginger Ale | Limetten | Rohrzucker

TANQUERAY GIN & TONIC

SMIRNOFF WODKA & LEMON

CAPTAIN MORGAN & PEPSI

Ihr Lieblingscocktail ist nicht dabei? Sprechen Sie uns gerne an!



Dekoration (optional dazubuchbar)

UNSERE EMPFEHLUNG

Bei besonderen Dekorationswünschen empfehlen wir Ihnen unseren Partner:

Grob Floraldesign

<http://www.grobwiesbaden.de/>

Stefan Grob
Friedenstraße 7
65189 Wiesbaden
Telefon: 0611 - 718709
E-Mail info@grobwiesbaden.de

Auf der nachfolgenden Seite finden Sie weitere Impressionen unseres Dekopartners.

Lassen Sie es uns gerne wissen und wir fragen die Firma Grob Floraldesign mit Ihren individuellen Wünschen für Sie an!





Unser Dekopartner Grob



Musikalische Unterhaltung

Gerne bieten wir Ihnen ein Unterhaltungsprogramm für Ihren Event an.

Von DJ's aus der Region, z.B. DJ André Engert

über DJ's aus Süd-Frankreich, z.B. DJ Tony Alones

über namenhafte Bands, z.B. Jammin' Cool, king kameha band oder Spider Murphy Gang

bis hin zu sonstigen Showact, **alles ist möglich!**

Selbstverständlich können Sie auch Ihre Lieblingsband oder DJ inklusive Beschallungstechnik mitbringen. Teilen Sie uns hier bitte zu gegebener Zeit mit, wann Ihre Band aufbaut und mit wie viel Personen diese anreist.

Bitte beachten Sie!

Musik auf der Terrasse ist mit Genehmigung bis 22:00 Uhr erlaubt. Zusätzliche Boxen auf der Terrasse sind nur in Absprache und bis 22:00 Uhr erlaubt.

Bei Veranstaltungen mit Musik sind die Außentüren ab 24:00 Uhr geschlossen zu halten.



Sie suchen noch einen Fotografen?

Tolle Bilder von einzigartigen Momenten dürfen bei einer Veranstaltung natürlich nicht fehlen!

Gerne empfehlen wir Ihnen unseren Hausfotografen:

Thorsten Zimmermann

Herr Zimmermann, steht Ihnen jederzeit zwecks Rücksprache und einer Angebotsgestaltung zur Verfügung.

Telefon: 0176 10027753

www.tozigrafie.de

Selbstverständlich dürfen Sie auch den Fotografen Ihres Vertrauens selbst mitbringen!



Liebe Gäste,

wir hoffen, Ihnen gefallen die Speisenvorschläge unserer Küchenchefs Carsten Härtel und Dietmar Schwarz und Sie haben Ihre persönlichen Lieblinge bereits gefunden!

Sollten Sie persönliche, individuelle Speisenwünsche haben, so lassen Sie uns diese gerne wissen.

Wir freuen uns schon heute auf die weiteren Detailabsprachen mit Ihnen und sind jederzeit gerne erreichbar!

Bis bald, herzliche Grüße aus der Favorite



Unser Küchen-Team



Ihre Christine Danker

christine.danker@favorite-mainz.de
0170 4728041

Ihre Anna Barth

anna.barth@favorite-mainz.de
0151 212 80 889





Alle aufgeführten Preise sind Bruttopreise.

Die Anpassung von Preiserhöhungen behalten wir uns vor.

Es gelten die auf unserer Homepage einsehbaren AGBs.

Favorite Catering

Karl-Weiser-Straße 1 – 55131 Mainz

www.favorite-mainz.de