



Menü- & Buffetvorschläge


FAVORITE
parkhotel
★★★★S

Hotel · Gastronomie · Catering



Liebe Gäste,

vielen Dank für Ihr Interesse an unserem

Favorite Parkhotel.

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

Gerne stellen wir Ihnen in dieser Mappe unsere kulinarischen Ideen und Angebote vor. Lassen Sie uns gerne wissen, welche Speisen Ihnen davon gefallen und welche wir Ihren Gästen anbieten dürfen!

Gerne zeigen wir Ihnen unsere Räumlichkeiten und besprechen bei einem persönlichen Treffen in der Favorite Ihre individuellen Wünsche und Vorstellungen. Anschließend unterbreiten wir Ihnen gerne ein individuelles Angebot.

Wir würden uns sehr freuen, Ihr Event gemeinsam mit Ihnen zu einem unvergesslichen Erlebnis zu gestalten und der kompetente Partner an Ihrer Seite sein zu dürfen!

Herzliche Grüße

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

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!

Mit dem Favorite Parkhotel, welches in Mitten des wunderschönen Mainzer Stadtparks gelegen ist, ist es uns gelungen, ein 4* Superior Hotel zu erschaffen, das mit dem größten zusammenhängenden Tagungsbereich in Mainz und den individuellen Kombinationsmöglichkeiten unserer Räume den perfekten Rahmen für Ihre Tagung aber auch für Ihre Familienfeier bietet!

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





Fingerfood

Das Fingerfood

Für Empfänge und ähnliche Anlässe empfehlen wir Ihnen Canapés oder Fingerfood von unseren Küchenchefs Dietmar Schwarz und Carsten Härtel.

CANAPÉS & CROSTINIS:

Französisches Weißbrot schräg geschnitten, mit Butter bestrichen und liebevoll ausgarniert, auf Wunsch auch mit verschiedenen Brotsorten. Gerne stellen wir auch etwas nach Ihren Wünschen zusammen. Belegt mit:

Geräuchertem Forellenfilet	€ 3,50
Hausgebeizter Graved und Räucherlachs mit Meerrettich	€ 4,00
Kalbsbraten und Thunfischcrème, frittierter Kaper	€ 4,00
Land Salami	€ 3,50
Parmaschinken und Crissini	€ 4,00
Roastbeef mit Sauce Tatar	€ 4,00
Rindertatar, pikant angemacht	€ 4,00
Camembert und roter Zwiebelmarmelade	€ 3,50
Crostini mit gebackenem Ziegenkäse und Rosemarin-Honig	€ 4,50
Crostini mit Oliventapenade und sonnengetrockneter Tomate	€ 4,50
Crostini mit Roastbeef und Grüner Sauce	€ 4,50
Crostini mit Tomate und Mozzarella an Pesto	€ 4,50
Krustenbrot mit Avocadocrème und roter Kresse	€ 3,50
Krustenbrot mit Grüner Sauce-Mousse und Kartoffelstroh	€ 3,50
Krustenbrot mit geräucherter Entenbrust und grünem Erbsenmousse	€ 4,00

FINGERFOOD KALT:

je € 3,50

Kirschtomate mit Mozzarella, Basilikum und Pesto auf Parmesanbrot
 Rucola-Frischkäse im Parmesanmantel
 Hessisches Rindertatar mit Wachtel-Spiegelei
 Vitello Tonnato mit frittierter Kaper
 Rilette von Lachs und Meerrettich
 Lachstatar auf Blini und Forellenkaviar
 Spieß von marinierter Garnele und Mango
 Mainzer Rippchen auf Kartoffelplätzchen und Dijonsenfrème
 Mousse von Grüner Sauce und Wachtelei
 Mainzer Spundekäs' mit Traube und Pumpnickel
 Tatar vom Handkäse und Creme fraîche auf Toast
 Carpaccio vom Kalb und Tomaten-Kapern-Vinaigrette
 Bruschetta mit Tomatenconfit und Basilikum
 Hirschschenken mit Apfel-Sellerie-Salat und Walnuss

Das Fingerfood

FINGERFOOD WARM:

je € 4,50

Saltim Bocca vom Spieß
 Hähnchen Saté Spieß mit Erdnusssauce
 Quiche Lorraine mit Kräuterschmand
 Vegetarische Frühlingsrolle mit Mango Dip
 Gebackenes Rilette von der Ente auf glasiertem Rosenkohl
 Garnele im Harissa Tempura auf Apfel-Limetten-Fenchel
 Knusprige Garnelenbällchen auf Koriandermayonnaise
 Rote Bete Falafel auf Belugalinsen und Tahinischmand
 US Flanksteak auf Blumenkohlpüree
 Waldpilzrisotto mit Manchego-Espuma
 Rucola-Pastasotto mit Belper Knolle
 Konferierter Kabeljau mit weißem Bohnenpüree
 und Majoran Schaum
 Mini-Burger im Brioche-Brötchen
 Kleine Schnitzel auf warmem Kartoffelsalat

FINGERFOOD DESSERT:

je € 3,50

Kakaofrucht mit Kakaobohne
 Champagner, Pfirsich, Himbeere und Joghurt
 Exotisches Tiramisu
 Walnuss-Karamell-Kuchen
 Schwarzwälder Kirsch
 Schokoladenmousse mit Haselnuss und Mango
 Panna Cotta mit Kumquat
 Mousse vom Blaubeermuffin
 Joghurt, Schokolade und Erdbeere
 Grießpudding von Dinkel mit Himbeere
 Café Crema
 Kalter Kaffee

Fingerfood mindestens 20 Teilchen pro Sorte.

Das Flying Buffet

Als Beispiel – ab 25 Personen

Carpaccio vom Rhein Hessischen Rinderfilet
mit getrüffelnder Mayonnaise

Geräucherter Savolax an Dill-Senf-Sauce

Kalbstafileispitz mit Tomaten-Kapern Vinaigrette

Marinierte Wassermelone mit Feta, Basilikum und Olivenöl

Rindertatar auf Vollkornbrot und Wachtelei

Tomate und Büffelmozzarella auf Parmesanbrot

Kleiner Burger von geschmorter Rinderbacke mit Guacamole
und roter Zwiebel

Kleine Kalbsschnitzel auf warmem Kartoffel-Gurkensalat

Gebratene Entenbrust auf glasiertem Honig-Chicorée

Gegrillter Zander auf Rucola-Kartoffelpüree

Knusprige Risotto-Bällchen auf Chutney aus sonnengereiften
Tomaten

Würfel vom Tiramisu

Kaffeemousse im Baumkuchen

Knusprige Crème Catalana

Törtchen von Orange und Beere

Cheesecake

Preis pro Person € 59,00





Buffet

Das rustikale, rheinhessische Buffet

Ab 20 Personen

Bunte Salate vom Gonsenheimer Acker

Gurkensalat, Krautsalat, Radieschensalat

Karottensalat, Krumbeerensalat

Verschiedene Dressings

Rosa gebratenes, regionales Roastbeef von der Fleischer Knichel mit Sauce Tatar

Tatar vom Rind mit roter Zwiebel und Paprika

Kalbsscheiben mit Tomatenvinaigrette

Salat vom Handkäs

Spundekäsecreme auf Pumpernickel

Gekochte Eier in Grüner Sauce

Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettich-Crème fraîche

Fleischwurstsalat mit Paprika und Gewürzgurke

Rustikale Brotauswahl und Butter

Rheinhessische Kartoffelsuppe mit gebratener Fleischwurst (apart)

Geschmorte Schweinebäckchen mit Perlgraupenrisotto

Rosa gebratenes Kalb mit Meerrettichsauce und Gemüse-Bouillonkartoffeln

Spanferkel-Krustenbraten vom Schwein in Altbiersauce, mit glasiertem Saison Gemüse und gebackenen Kräuterkartoffeln

Gebratener Zander auf warmem Kartoffel-Gurkensalat

Rheinhessischer Kartoffelkuchen mit saisonalem Gemüse und Tomatensauce

Beerengrütze mit Vanillesauce

Rieslingschaumcrème

Karthäuser Klöße mit Gewürzkirschen

Käsewürfel mit Trauben

Preis pro Person € 49,00

Das Favorite Galabuffet

Das Beste, was wir Ihnen bieten können!

Ab 30 Personen

Variation vom norwegischen Lachs (pochiert, gebeizt, geräuchert)

1/4 Hummer mit Cocktailsoße

Marinierte Riesengarnelen mit Kräuterbutter-Baguette

Eingelegtes, mediterranes Gemüse

Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan, Rucola und altem Balsamico

Marinierte Flusskrebse mit Mango, Paprika und Chili

Carpaccio von roter und gelber Bete, Avocado-Mango-Tatar, Balsamico und Frisée

Rosa Kalbsrücken auf Thunfischmousse und frittiertes Kaper

Trüffelnudeln aus dem Parmesanlaib

In Kräutern gegartes Kalbsfilet mit Trüffeljus auf Paprikaragout

Rinderfilet mit Ochsenschwanzkruste, Blumenkohlpüree und Kartoffelsoufflée

Lammrücken mit Senfkruste, glasierten feinen Bohnen und gebackenen Rosmarin-Babykartoffeln

In Kräutern gebratene Seezungenfilets mit jungem Spinat und Safran-Wildreis

Hausgemachte Ravioli mit einer Füllung von Burrata und Basilikum in Pinienkernbutter geschwenkt

FAVORITE's Schokoladenbrunnen mit Fruchtspießen

Auswahl von hausgemachtem Eis und Sorbet

Crème Brûlée von der Tonkabohne

Kakaofrucht und Bohne

Schokoladen-Birnen-Cake

Crêpes Suzette

Frisches Obst der Saison

Preis pro Person € 89,00

Mediterranes Buffet

Ab 20 Personen

Bruschetta mit Tomaten und Oliventapenade

Schwedischer Savolax Räucherlachs mit Kräutern der Provence

Shrimpsalat mit Focaccia, Tomate und Paprika

Mariniertes, mediterranes Gemüse mit Italienischer Salami und Schinken

Vitello Tonnato mit frittierten Kapernäpfeln

Tomate-Mozzarella in Balsamicocrème und Rucola

Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola und Parmesan

Marinierter Tintenfisch mit Fenchel und Chili

Ziegenkäse, Wassermelone und Wildkräuter

Brotauswahl und Butter

Geröstete Paprika-Tomatensuppe

Knuspriger Duroc Spanferkelrücken mit leichter Senfsauce

Kalbsrücken im Ganzen mit Parmesankruste und Portweinjus

Mediterran marinierte Lammkeule

Gebratener Wolfsbarsch

Geschmorter Prosecco-Spitzkohl mit Bohnencassoulet und buntem Gemüse

Kleine Thymiankartoffeln mit Rucola-Kartoffel-Stampf

Safranreis

Live Station: frisch am Büffet zubereitet

Waldpilzrisotto mit Shiitake, Champignon, Austernpilze und Kräuterseitlinge an Parmesanespuma

Marinierter Obstsalat

Aprikosentörtchen mit Rosmarin

Hausgemachtes Tiramisu

Knusprige Crème Catalana

Eis und Sorbet-Auswahl

Preis pro Person € 69,00

Favorite's Grillbuffet

Ideal für Feierlichkeiten auf unserer schönen Terrasse.

Ab 20 Personen

Brotsalat mit Oliven, Peperoni und getrockneten Tomaten

Sardinen in Kräuter eingelegt mit Tomaten

Mini Römersalat mit Cäsardressing, Parmesan und Croûtons mit gebratenen Hähnchenstreifen

Ziegenkäsesalat mit Rote Bete und Orange

Mariniertes, mediterranes Gemüse mit Serrano-Schinken

Geräucherter und gebeizter Savolax

Datteln im Speckmantel

Shrimpsalat mit frischem Knoblauch, Tomate und Kräutern

Bunte Marktsalate mit verschiedenen Dressings

Brotauswahl mit Aioli, Pesto und Oliventapenade

FRISCH VOM GRILL:

Verschiedene Steaks von Rind, Schwein und Huhn
Lammkoteletts
mit verschiedenen Salsas und Barbecuesauce

AUS DER GROSSEN PFANNE:

Auswahl von gebratenem Fisch und Garnelen
mit Kräuter- und Knoblauchbutter

Ofenkartoffeln mit Kräuterschmand

Gebratenes Paprikagemüse, gebackene Kräuterkartoffeln

Zucchini-Tomatenragout, Gnocchis

Salat von der Melone mit Minze

Panna Cotta mit Mango-Passionsfruchtsauce

Marinierter Obstsalat der Saison

Kleine Käseauswahl

Himbeere, Weiße Schokolade und Zitrusfrucht

Preis pro Person € 65,00

livecookingtable
powered by FAVORITE
ENTERTAIN YOUR FOOD

I ♥ FAVORITE
love catering

ASIA TABLE

SOY SAUCE

FAVORITE
part hotel

FAVORITE

livecookingtable
powered by FAVORITE
ENTERTAIN YOUR FOOD

FAVORITE
catering

BARBECUE TABLE

BBQ

FAVORITE
hotel

Livecookingtable

Livecookingtable

Begegnen Sie innovativer Kochkunst!

Wenn das Auge „mitisst“ dann nirgendwo so eindrucksvoll wie beim “Livecookingtable, powered by FAVORITE”. Hier wird Essen zur Unterhaltung im allerbesten Sinn: Vor den Augen der Gäste bereiten wir an modernen Cooking-Stations feinste Delikatessen zu. Wir kochen unter aufmerksamen und faszinierten Blicken Menüvariationen aus aller Herren Länder. natürlich alles ganz frisch!

Food ist Pop.

Wir leben diese Kultur!

Das an den Livecooking-Stations frisch zubereitete Essen genießen begeisterte Gäste an eleganten Tischen und Tafeln, oder leger an Steh- und Brückentischen... Das Event bestimmt den festlichen Charakter und dabei ist jede Bestuhlungsform denkbar. Bei dieser modernen und einzigartigen Form des Catering ist der Überraschungseffekt mitgebucht.

Gestalten Sie als Unternehmen, Eventmanager oder Gastgeber den prägnanten Unterschied. Genießen Sie mit Ihren Gästen unsere kulinarische Vielfalt mit dem innovativen Livecookingtable, powered by FAVORITE.

We entertain your Food!



Livecookingtable

Als „Welcome“ in den Abend servieren wir Ihnen eine Schiefertafel mit „Famous-Starters“

Tataki vom weißen Tuna mit Wakame-Algen und süßer Sojasoße

In Panko gebackene Jakobsmuschel auf Papaya-Mangochutney und Rettichspaghetti

Pata Negra, 24 Monate gereift auf schwarzer Olivenpaste und Crustini

Happening in 2 Gängen an unseren Livecookingtables:

ASIA-TABLE

Kabeljau-Salat „Hongkong-Style“
Lauwarm marinierte Kabeljaulamellen in Soja-Barbecue-Lack mit Frühlingszwiebeln, Sesam und Sprossen

Never Wok alone
Hühner-Gemüse-Wok an Curry-Mandras-Soße mit Kokos und Zitronengras

HUMMER-TABLE

Frisch am Büffet gegrillter Hummerschwanz mit Französischen Dips und Baguette (Aufschlag € 15,00)

PASTA-TABLE

Auberginen-Pasta mit Gambas, Oliven, Tomatensauce und Ricotta

Penne mit Rucola, Pinienkernen und eingelegten Zwergetomaten aus dem großen Parmesan

BEEF-TABLE

Omaha Prime Mini-Burger mit Guacamole-Dip

Kanadisches Hochland Rind mit Bohnen, Maissalat, Ahornsirup-Smoke-Jus und Pita Bread

SWEET-TABLE

Sweet-Crêpes
Grand Marnier, Orange, Mandel, Zartbitterschokolade, Banane und Kokos

Schoko Fountain
Schokoladenbrunnen mit frisch geschnittenen, exotischen Früchten

Preis pro Person € 65,00



Chenti

Menü Favorite

FAVORITE'S VORSPEISENÉTAGÈRE

Tatar vom pochierten Lachs und Meerrettich
auf marinierter Landgurke
Carpaccio von roter und gelber Bete, Avocado-Mango-Tatar,
Balsamico und Frisée
Krustenbrot mit geräucherter Entenbrust und grünem
Erbsenpüree

Klassische Oxtail mit Ravioli

Gebratene Rotbarbe auf Bohnen und gebundenem
Bouillabaisseud

In Gonsenheimer Kräutern langsam gegarte
Milchkalbs-Semmerrolle auf getrüffeltem Blumenkohlpüree
und gebratenen Babykartoffeln

Trio von der Schokolade mit Himbeereis

Menüpreis pro Person € 69,00

Menü Deluxe

Mosaik vom Thunfisch und Heilbutt mit Limettendressing
und feinem Kräutersalat

Schaumsuppe von Pastinake mit gebackener Kaviarkartoffel
in Kräuterpanade

Gebratener Hummerschwanz auf Erbsencreme, Thaispargel
und Vanilleschaum

Filet von Kalb und Rind im gebratenen Brotmantel
mit Trüffeljus, Blumenkohlpüree und Kartoffelsoufflé

Vanille, Café au lait Eis, Schokolade und Brownie

Menüpreis pro Person € 99,00



Gourmetmenü von Sternekoch Tobias Schmitt

Unsere Gourmetmenüs wechseln monatlich.
Gerne finden Sie untenstehend jeweils ein Beispiel:

ROOTS MENÜ

Ora King Lachstatar mit Joghurt- Austernkrauteis
grüner Apfel, Rettich, Gurken-Dill-Sud

Gebratener Heilbutt mit Fenchel-Kräuterkruste
grüner Spargel, geräucherte Kartoffelcrème, Champagnersauce

Zweierlei vom Kalb
- gebratener Rücken und glasiertes Bries -
gebratene Petersiliewurzel, Essigzwiebeln, Kräuterseitlinge,
Salzzitronenjus

Original Beans Schokoladendessert
dunkle Schokoladenmousse, Michschokoladencreme,
geschlagene Crème Chantilly, Himbeere, Grue de Cacao Eis

Menüpreis pro Person € 110,00

BLOSSOM MENÜ

Pochierter Saibling
Mainzer weißer Spargel, Ackerbohne, Vogelmiere,
Beurre Blanc Eis, Saiblingskaviar

Konfierter Europäischer Hummer
junge Erbsen, Bundmöhre, Gewürzkarottencreme,
Bergamotten-Bisque

Gebratenes Roastbeef vom Black Angus Rind
grüner Spargel, Aubergine, Essigzwiebel, Ochsenmark,
Balsam-Schalottenjus

Piña y Coco
gefüllte Mini-Kokosnuss, marinierte Ananas, Kokosbiskuit,
Piña Colada Eis

Menüpreis pro Person € 110,00



Einzelne Gerichte

Kalte Vorspeisen

FAVORITE'S VORSPEISEN ÉTAGÈRE	€ 18,00
Tatar vom pochierten Lachs und Meerrettich auf mariniertes Landgurke Carpaccio von roter und gelber Bete, Avocado-Mango-Tatar, Balsamico und Frisée Krustenbrot mit geräucherter Entenbrust und grünem Erbsenpüree	
Carpaccio vom Simmentaler Rinderfilet mit Rucola-Salat, Parmesan, Pinienkernen und Balsamicocrème	€ 18,00
FAVORITE's Savolax Lachsrosti mit Apfel-Meerrettich-Crème und Rucolasalat	€ 18,00
In Zitronengras gebeizter Lachs mit Frühlingslauch und Flusskrebse	€ 18,00
Halber Kanadischer Hummer „klassisch“ mit Cocktailsauce, Kräuterbaguette und Wildkräutersalat	€ 25,00
Wassermelone, Ziegenfrischkäse, Wildkräuter, Balsamico, und geröstetes Foccachia	€ 16,00

Suppen

FAVORITE'S SUPPEN-TRILOGIE	€ 11,00
Drei verschiedene Süppchen Ihrer Wahl	
Goldene Tomatenessenz mit Ravioli	€ 8,00
Rinderkraftbrühe mit Flädle, Eierstich und Markklößchen	€ 9,00
Sweet Chili und Zitronengras mit Mango und Jakobsmuschel	€ 9,00
Krustentiersuppe mit Erbsen und Croustillant	€ 12,00

Warme Vorspeisen & Zwischengerichte

Safranrisotto mit gebratener Jakobsmuschel	€ 21,00
Gebratene Rotbarbe auf Bohnencassoulet und gebundenem Bouillabaisse	€ 19,00
Wachtelbrust auf cremiger Trüffelpolenta und Thaispargel	€ 19,00

Fischgänge

- als Haupt- oder Zwischengänge wählbar -	ZWG	HG
Duett von Lachs und Jakobsmuschel auf Erbsenpüree und Mascarpone Schaum	€ 24,00	€ 34,00
Kross gebratener Wolfsbarsch mit weißem Bohnenpüree und Majoranschaum	€ 21,00	€ 29,00
Seezunge in Nussbutter mit Kaviar auf Petersilienpüree	€ 24,00	€ 34,00
Wolfsbarsch auf Artischocken-Tomatenragout, Chorizo-Öl, Thymianpolenta und Bohnenschaum	€ 22,00	€ 32,00

Vegetarische Hauptgänge

Ricotta-Ravioli mit jungem Spinat und Tomatenbutter		€ 18,00
Waldpilzrisotto mit Parmesanespuma und Sprossensalat		€ 18,00
Süßkartoffel-Gnocchis mit Rucola und Gruyèreespuma		€ 18,00

Fleischhauptgänge

Lammrücken mit Schnittlauch-Senfkruste, Kartoffelgratin Speck-Bohnen-Cassoulet und Rosmarinjus		€ 32,00
In Gonsenheimern Kräutern langsam gegarte Milchkalbs-Semmerrolle auf getrüffeltem Blumenkohlpüree und gebratenen Babykartoffeln		€ 32,00
Kotelett vom Iberico Schwein auf Kürbisragout, gebackenen Petersilienkartoffeln und Portweinjus		€ 29,00
Filet vom Rind mit Ochenschwanzkruste, Perlzwiebeln, Petersilienpüree und Dauphinois		€ 34,00
Weideochsenfilet und Backe an Blumenkohlpüree, Portweinjus, Kräutersaitlingen und Polentatürmchen		€ 34,00
Kalbsfilet mit Parmesankruste, Portwein-Perlzwiebel, weißem Bohnenpüree und gebackener Süßkartoffel		€ 36,00
Maispoulardenbrust mit Kräuterkruste, leichter Balsamicojus, geschmortem Wurzelgemüse, gebratenen Shiitake und Risolée-Kartoffeln		€ 28,00
Filet vom Schwein mit krossen Bauch, Balsamico-Zwiebeljus, Quinoakroketten und süß-saurem Kürbis		€ 29,00

Desserts

Variation von der Kirsche, Kirschwasser, Essig und Gel	€ 14,00
Beeren-Topfenmousse mit Himbeer-Champagner-Sorbet und Knusperhippe	€ 14,00
Geeister Frankfurter Kranz mit Zwetschgenröster und Dinkelsteinen	€ 14,00
Schokoladensteine mit Pflaumensorbet, Getreidecrumble und Grünem Tee-Biskuit	€ 14,00
Crème Brûlée an Cranberry Ragout und Tonkabohnen-Kokos-Eis	€ 12,00
Unser Klassiker Eisbombe „FAVORITE“ mit heißen Sauerkirschen	€ 13,00





Kinderparty

Kinderkarte

VORSPEISEN

Kleiner gemischter Blattsalat mit Croûtons	€ 6,00
Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum	€ 8,00
Rinderkraftbrühe mit Gemüse und Buchstabennudeln	€ 7,00

FLEISCHGERICHTE

Wiener Schnitzel mit Zitronenscheibe und Pommes Frites	€ 16,00
Panierter, gebackener Fisch an Kartoffelpüree und Butterkarotten	€ 14,00
Spaghetti in hausgemachter Tomatensauce	€ 10,00

DESSERTS

Kleiner, bunter Eisbecher mit Waffel und Smarties	€ 7,00
Vanilleeis mit heißen Kirschen	€ 8,00





Saisonale Angebote

Spargelkarte (April bis Juni)

VORSPEISEN

Marinierter, grüner und weißer Stangenspargel
mit Kräutersalat und gebackenen Garnelen € 18,00

Weißer Spargelcrèmesuppe mit eigener Einlage € 8,00

Cremiger Spargelsalat mit gebratenem
Kanadischem Hummer und Sauce Vierge € 25,00

HAUPTGÄNGE

Finther Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, neuen Kartoffeln

- und gemischtem Schinken € 24,00
- und Wiener Schnitzel € 28,00
- und Kalbsfiletsteak € 34,00
- und gebratenem Lachssteak € 30,00

DESSERTS

Salat von der Draiser Erdbeere mit Vanilleeis € 12,00

Erdbeerterrinen mit Baumkuchen und Sauerampfersorbet € 14,00



Wildkarte (Sept bis Okt)

VORSPEISEN

- Carpaccio vom Hirschschinken mit Feldsalat und Cranberrymayonnaise € 14,00
- Crèmesuppe vom Muskatkürbis mit gerösteten Kernen, Steirischem Öl und gebratener Garnele € 14,00
- Steinpilzrahmsuppe mit Schwarzbrotcroûtons € 10,00

HAUPTGÄNGE

- Hirschkalbsrücken mit Nusskruste, Preiselbeerenjus, Rahmwirsing und Nusskrapfen € 32,00
- Langsam geschmorte Rehschulter mit Gewürzrotkraut, pochierter Birne, Preiselbeere und Kartoffelknödeln € 26,00
- Gebratener Soonwald Rehrücken mit gebratenen Waldpilzen, Rotweinjus, gebratenem Spitzkohl und Serviettenknödeln € 32,00
- Wildschweinragoût mit gebratenen Steinpilzen, Preiselbeerbirne und Kartoffelknödeln € 26,00

DESSERTS

- Birnen-Schokoladenriegel mit Mohn und Joghurt an Rotwein-Butter Eis € 14,00
- Lauwarmer Vanille-Griesknödel mit pochierter Rotweibirne und Walnusseis € 14,00



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



Hotel · Gastronomie · Catering

Alle aufgeführten Preise sind Bruttopreise.

Die Anpassung von Preiserhöhungen behalten wir uns vor.

Es gelten die auf unserer Homepage einsehbaren AGBs.

FAVORITE PARKHOTEL

Karl-Weiser-Straße 1 – 55131 Mainz

www.favorite-mainz.de