



*Der schönste Tag Ihres Lebens  
mit der Favorite Catering*

HOCHZEITSMAPPE  
2023

  
**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 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 besprechen wir bei einem persönlichen Treffen in der Favorite oder Ihrer ausgesuchten Location Ihre individuellen Wünsche und Vorstellungen. Anschließend unterbreiten wir Ihnen gerne ein persönliches 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

Adrienne Breitmann, 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 reichen wir zum Apéritif ein erfrischendes Glas Sekt sowie eine Auswahl an Softgetränken.

Winzersekt aus der Region Flasche 0,75 l à € 35,00

Fürst von Metternich Riesling & Rosé Flasche 0,75 l à € 35,00

Aperol Spritz / Hugo Glas à € 7,50

Gerolsteiner Mineralwasser still & medium Flasche 0,75 l  
à € 9,00

Orangensaft von Granini Glas 0,2 l à € 4,50

Heißgetränke

Kaffee/Tee, Espresso Tasse à € 3,00

Cappuccino, Latte Macchiato, Milchkaffee Tasse / Glas à € 3,80

Die Abrechnung der Getränke erfolgt nach Verbrauch.

Alternativ bieten wir Ihnen auch gerne eine Pauschale zum Sektempfang an, diese wird mit € 14,00 pro Stunde/Gast berechnet.



## Cocktails zum Aperitif

### LIMETTEN COCKTAIL

Frische Limetten, Rohrzucker, Lime Juice

### WELLNESS-COCKTAIL

Frish pürierte Himbeeren mit Kombucha

### HIBISKUS-COCKTAIL

Hibiskusblüte und -likör

### FRESH ORANGE

Frische Orangenfilets mariniert mit Campari bzw. Grenadine



### CRANBERRY COCKTAIL

Frish eingelegte Cranberries

### HUGO

Limette, frische Minze und Holunderblütensirup

Alle Cocktails können wahlweise mit Prosecco, Sekt oder alkoholfreiem Sekt aufgefüllt werden.

Die Abrechnung der Getränke erfolgt nach Verbrauch.



## Das Fingerfood (optional)

Begleitend zum Apéritif bieten wir Ihnen folgendes Fingerfood an:

### CANAPÉS À € 4,50 PRO STÜCK

Französisches Weißbrot schräg geschnitten, mit Butter bestrichen und liebevoll ausgarniert, auf Wunsch auch mit verschiedenen Brotsorten, z.B.

GRAVED LACHS | Senfkorngurke | Ingwer

### RAFFINIERTER CROSTINIS À € 4,50 PRO STÜCK

Geröstete Weißbrotscheiben, auch Wunsch auf mit verschiedenen Brotsorten, z.B.

AVOCADOCREME | rote Kresse | geröstete Cashew

ROSA GEBRATENER MILCHKALBSRÜCKEN | Thunfischcreme  
frittierte Carmensita Kaper

### WEITERES FINGERFOOD À € 5,00 PRO STÜCK

RHEINHESSES TATAR VOM RINDERFILET | Brotchip  
softes Wachtelei

CRISPY SALZWASSERGARNELE | Mango | Chili

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 Dinner am Buffet*

### **DAS SOMMERLICHE HOCHZEITSBUFFET**

BRUSCHETTA VON DER RISPE TOMATE | Oliven

ITALIENISCHER BROTSALAT VON FOCACCIA | Rispe Tomaten  
gegrillte Paprika | Shrimps

MARINIERTES, MEDITERRANES GEMÜSE  
luftgetrocknete Italienische Salami und Schinken

VITELLO TONNATO | frittierte Kapernäpfeln

FLASCHENTOMATE UND MOZZARELLA | Balsamicovinaigrette  
Basilikum

CARPACCIO VOM RINDERFILET | Rucola | Parmesan

MEERESFRÜCHTESALAT | Fenchel | Chili

SALAT VON ZIEGENKÄSE | Wassermelone | Wildkräuter

BROTAUSWAHL und BUTTER

\*\*\*

GERÖSTETE PAPRIKA-TOMATENSUPPE | Parmesanchip

**Nach Jahreszeit warm oder als Gazpacho**

\*\*\*

KNUSPRIGER DUROC SPANFERKELRÜCKEN | Estragon- Senfsauce  
gebratener Spitzkohl

MILCHKALBSRÜCKEN | Parmesankruste | Portweinjus  
buntes Saisongemüse

# Das Dinner am Buffet

ÜBER NACHT GESCHMORTE LAMMKEULE | Bohnenragout  
getrocknete Sonnentomaten | cremige Thymianpolenta

GEBRATENER WOLFSBARSCH | Artischocke-Tomate-Ragout  
Kartoffel-Rucola-Stampf

**LIVE STATION: FRISCH AM BÜFFET ZUBEREITET**

RISOTTO MIT PARMESAN | Champignon | Austernpilze  
Kräuterseitlinge | Shiitake

*3 Hauptgänge zur Wahl*

\*\*\*

KLASSISCHES HAUSGEMACHTES TIRAMISU  
Mascarpone | Kaffee

APRIKOSEN PINA COLADA | Kokosnuss | Steinobst | Quark

FLOWER TÖRTCHEN | Himbeere | Pistazie | Holunder | Flieder

MARINIERTER FRISCHER OBSTSALAT | Blütenhonig | Maraschino

Auswahl von hausgemachtem EIS und SORBET

Preis pro Person € 75,00

Weitere Vorschläge für Vorspeise, Hauptgang und Dessert  
finden Sie in unseren Menü- und Buffetvorschlägen.





*Bei uns sind die Kleinen ganz groß!*

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

WIENER SCHNITZEL | Zitronenscheibe | Pommes Frites

\*\*\*

KLEINER EISBECHER | 2 Kugeln Eis

Tellergericht € 23,00



@Willius Photography



SPAGHETTI | hausgemachte Tomatensauce

\*\*\*

KLEINER EISBECHER | 2 Kugeln Eis

Tellergericht € 17,00

Für die Allerkleinsten stellen wir gerne Räuberteller bereit.

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



© yasminandtim.com

## Die Getränke zum Essen

Bei den Weinen steht Ihnen eine Auswahl der Top Weine der Mainzer Winzer zur Verfügung.

Weißweine trocken/halbtrocken und Rotweine (je nach Ihrer Auswahl und Degustation) ca. zwischen € 30,00 und € 60,00 pro Flasche 0,75 l.

Bitburger Premium Pils vom Fass & Radler Glas 0,3 l à € 4,50

Paulaner Kristall, dunkel & alkoholfrei Glas 0,5 l à € 5,50

Gerolsteiner Mineralwasser still und medium Flasche 0,75 l à € 9,00

Apfel- und Orangensaft von Granini Glas 0,2 l à € 4,50

Softgetränke Glas 0,2 l à € 4,00

Kaffee, Tee, Espresso Tasse à € 3,00

Cappuccino, Milchkaffee Tasse à € 3,80

Latte Macchiato Glas à € 3,80

Die Abrechnung der Getränke erfolgt nach Verbrauch.

Gerne bieten wir Ihnen eine Getränkepauschale, inkl. Wein, Bier, Soft- und Heißgetränken, für € 12,00 pro Person/Stunde an (mind. 5 Stunden).

Alternative Getränkepauschale für € 16,00 pro Person inkl. Wein, Bier, Soft- und Heißgetränken sowie Hugo, Aperol Spritz und Lillet Wildberry (mind. 5 Stunden).

Je nach Location und Absprache können die Getränke auch von Ihnen gestellt werden.



# Die Nebenkosten

## DAS SERVICEPERSONAL

Unser Servicepersonal wird nach geleisteten Stunden abgerechnet. Gerne finden Sie untenstehend eine Auflistung unserer Personalpreise:

- Serviceleiter € 48,00 / Stunde
- Servicekraft € 45,00 / Stunde
- Küchenchef € 48,00 / Stunde
- Koch € 45,00 / Stunde

## DAS EQUIPMENT

Sollten Sie auf der Suche nach passendem Equipment, wie Geschirr, Besteck oder Gläsern für Ihre Hochzeit sein, sind wir Ihnen gerne dabei behilflich.

Küchenequipment berechnen wir je nach Ausstattung der Location und Auswahl Ihrer Speisen.

## DIE TECHNIK

Gerne bieten wir Ihnen über unseren Techniker ein Angebot über Partybeleuchtung und professionelle Beschallung an. Bitte teilen Sie uns hierzu Ihre Wünsche und Vorstellungen mit

## DER TRANSPORT

Transportkosten fallen entsprechend der Entfernung an.





## Mitternachtssnack (optional dazubuchbar)

Gerne bieten wir Ihnen vom Buffet nachfolgende Mitternachtssnacks an:

CURRYWURST IM ORIGINAL PAPPSCHÄLCHEN  
dreierlei Saucen (scharf, mittelscharf und mild)  
Holzofenbrot | Brötchenauswahl

Preis pro Person € 6,50

MEDITERRANE KÄSEAUFWahl  
Feigensenf | Trauben | Nüssen | Brotauswahl & Butter

Preis pro Person € 16,50

GULASCHSUPPE | Holzofenbrot

Preis pro Person € 8,50

CHILI CON CARNE | Sauercreme | 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. 1 Barkeeper für bis zu 4 Stunden mixen, Theke, Barkarte und Equipment sowie Eiswürfel bzw. Crushed Eis.

Jede weitere Stunde / Barkeeper wird mit € 45,00 berechnet.  
Jeder weitere Cocktail / Longdrink wird mit € 9,50 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](mailto: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*



## Kuchenauswahl

Gerne finden Sie hier eine Auswahl an verschiedenen Kuchen. Sollte Ihr Wunsch-Kuchen nicht dabei sein, so lassen Sie es uns gerne wissen.

Obstkuchen, verschiedene Sorten  
 Gedeckter Apfelkuchen  
 Marmor-Birnenkuchen  
 Käsekuchen  
 Verschiedene Streuselkuchen  
 Makronenkuchen  
 Schokoladen-, Erdbeer- oder Käse-Sahnetorte  
 Tiramisu- oder Eierlikör-Sahnetorte  
 Spanische Vanille-Torte  
 Heidelbeer- oder Mango-Buttermilch-Sahnetorte  
 Joghurtsahne-Himbeertorte  
 Obsttorte, verschiedene Sorten  
 Mandelcremetorte  
 Nusskuppeltorte  
 Frankfurter Kranz  
 Sachertorte  
 Bienenstich  
 Schwarzwälder-Kirschtorte  
 Cointreautorte mit Buttercreme

Ganzer Kuchen € 40,00 / ganze Torte € 50,00



## 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 Terrassen oder unter freiem Himmel können ggf. nur bis 22:00 Uhr möglich sein. Bitte besprechen Sie dies im Vorhinein mit Ihrer ausgewählten Location.





# Sie suchen noch einen Fotografen?

Tolle Bilder von dem schönsten Tag im Leben dürfen natürlich nicht fehlen!

Gerne empfehlen wir Ihnen unseren Hausfotografen:

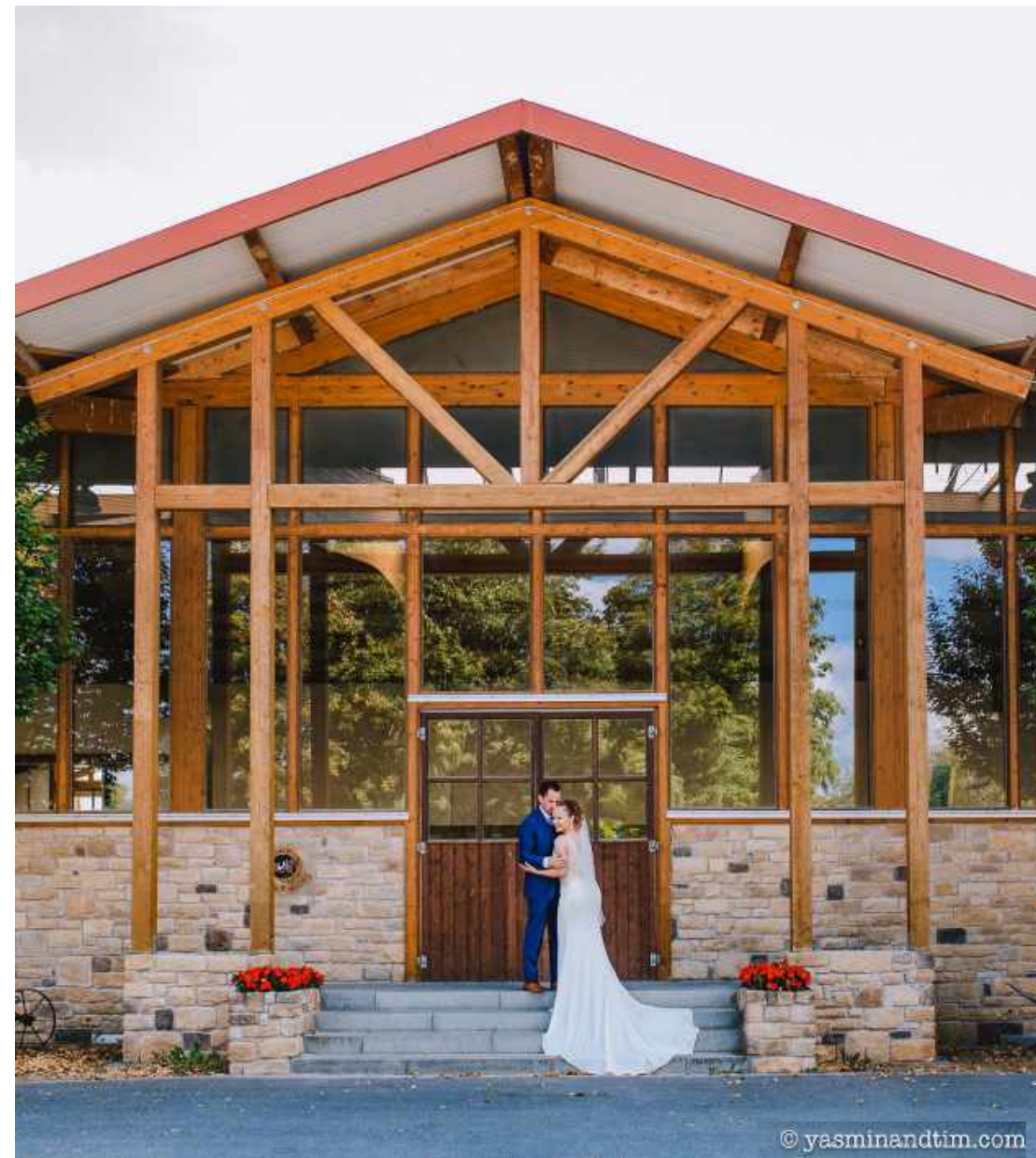
**Thorsten Zimmermann**

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

Telefon: 0176 10027753

<http://www.tozigrafie.de/home/>

Selbstverständlich dürfen Sie auch den Fotografen Ihres Vertrauens selbst mitbringen!





## Übernachtung im Favorite Parkhotel

Gerne bieten wir Ihnen auch eine Übernachtung in unserem Hause an! Bitte lassen Sie uns wissen, ob wir Ihnen Zimmer reservieren dürfen!

Anreise von Montag – Sonntag

(Gültig auf Anfrage und nach Verfügbarkeit, außerhalb Messezeiten)

| Zimmerkategorie          | EZ – ab  | DZ – ab  |
|--------------------------|----------|----------|
| Superior Plus Queensize  | € 146,00 | € 173,50 |
| Superior Plus Rheinblick | € 156,00 | € 183,50 |
| Park Studio              | € 166,00 | € 193,50 |
| Park Studio Plus         | € 176,00 | € 203,50 |
| Park Suite               | € 196,00 | € 223,50 |
| Park Appartement         | € 216,00 | € 243,50 |

Die Preise verstehen sich pro Zimmer und Nacht inklusive Frühstück.



## Gemeinsames Frühstück am Tag danach

Möchten Sie Ihre Hochzeit am nächsten Tag gemeinsam mit Ihren Gästen ausklingen lassen? Gerne bieten wir Ihnen hierzu zwei Möglichkeiten in unserem Favorite Parkhotel:

- 1) Gemeinsames Frühstück in unserem Frühstückraum in der Zeit von 06:30 Uhr bis 11:00 Uhr am Samstag und Sonntag (keine Platzreservierung möglich). Für Außerhausgäste nach Voranmeldung € 25,00 pro Person.
- 2) Gemeinsames Frühstück in einem separaten Raum ab 20 Personen, je nach Verfügbarkeit. Hier reichen wir Ihnen eine Auswahl aus unserem reichhaltigen Frühstücksbuffet (bereits im Zimmerpreis enthalten. Für Außerhausgäste € 25,00 pro Person, ggf. Raummiete von € 140,00)

Bitte teilen Sie uns bei der Reservierung Ihre Wünsche mit!

## Unser Angebot für Sie!

Um Ihnen als Brautpaar eine besondere Hochzeitsnacht zu ermöglichen, haben wir ein spezielles Angebot für Sie:

Wir laden Sie, liebes Brautpaar, auf Ihre Hochzeitsnacht bei einer Personenzahl ab 50 Gästen bei uns im Favorite Parkhotel ein!





## Ihr Kontakt für Zimmerreservierungen

Unsere Reservierungsabteilung des Favorite Parkhotels freut sich auf Ihre Kontaktaufnahme!

**Frau Sylvia Dietzel**

[sylvia.dietzel@favorite-mainz.de](mailto:sylvia.dietzel@favorite-mainz.de) / 06131 – 80 15 404

**Frau Julia Konrath**

[julia.konrath@favorite-mainz.de](mailto:julia.konrath@favorite-mainz.de) / 06131 – 80 15 401

## Sie suchen Ihre Traumlocation noch?

Sollten Sie noch nicht die richtige Hochzeitslocation gefunden haben, so sind wir Ihnen selbstverständlich auch dabei sehr gerne behilflich. Lassen Sie uns wissen, wie Sie sich den perfekten Ort zum Heiraten vorstellen und wir suchen nach Ihrer passenden Location!





*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 Anna Barth*

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

*Ihre Adrienne Breitmann*

adrienne.breitmann@favorite-mainz.de  
0151 72412754



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](http://www.favorite-mainz.de)