



# Menü- & Buffetvorschläge

  
**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 besprechen wir bei einem persönlichen Treffen in der Favorite oder Ihrer ausgesuchten Location 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

Adrienne Breitmann, Anna Barth & das gesamte Team  
des Favorite Caterings



# 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*



A close-up photograph of several fingerfood items, including salmon cakes topped with hard-boiled egg halves and cheese cubes with red sauce and green garnishes, arranged on a dark grey slate surface. The text "Fingerfood & Flying Buffet" is overlaid in a white cursive font with a pink outline.

# *Fingerfood & Flying Buffet*



# Das Fingerfood

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

## CANAPÉS, CROSTINI & MINI-TRAMEZZINS:

Französisches Weißbrot auf Wunsch geröstet, schräg geschnitten, mit Butter bestrichen und liebevoll ausgarniert oder Weißbrot als Mini-Sandwich präsentiert. Belegt mit:

GERÄUCHERTES FORELLENFILET | Zitronencreme | Forellenkaviar

RÄUCHERLACHS | Meerrettichmousse | Johannisbeere

GRAVED LACHS | Senfkorngurke | Ingwer

ROSA GEBRATENER MILCHKALBSRÜCKEN | Thunfischcreme  
frittierte Carmensita Kaper

ITALIENISCHE LANDSALAMI | Kalamon Olive | Fenchel

PARMASCHINKEN | Crissini

ROSA GEBRATENES ROASTBEEF | Sauce Tatar | eingelegte Gurke

TATAR VOM RINDERFILET | rote Zwiebel | gepickeltes Radieschen

GERÄUCHERTE ENTENBRUST | Aprikose | kandierte Walnuss

## VEGETARISCH:

BRIE | rotes Zwiebelchutney | Traube

RISPENTOMATE | Baby Mozzarella | Basilikum-Rucolapesto

GRÜNE SAUCE-MOUSSE | Kartoffelstroh

ZIEGENFRISCHKÄSE | Birne

## VEGAN:

KALAMON-OLIVENTAPENADE | Rispentomate

AVOCADOCREME | rote Kresse | geröstete Cashew

HUMUS | Granatapfel | Koriander

AVOCADO | rote Kresse | Casewkerne

Je € 5,00 pro Stück

Mindestens 10 Stück pro Sorte.

## Das Fingerfood

Darüber hinaus bieten wir Ihnen für Ihrem Empfang auch gerne weiteres Fingerfood an.

Alle hier aufgeführten Speisen werden auf Platten gereicht und sind mit einem Biss zu essen.

### FINGERFOOD:

MINI QUICHE | Lauch & Speck | Lachs & Dill

HERZHAFTE TÖRTCHEN | Dinkelbiskuit & 7 Kräuer | Spinat & Edamame & Creme fraîche | Currykuchen & Karotte & Mais

RHEINHESSISCHES TARTAR VOM RINDERFILET | Brotchip | softes Wachtelei

ROSA GEBRATENER MILCHKALBSRÜCKEN | Thunfischcreme  
frittierte Carmensita Kaper | Happy Spoon

LACHSTARTAR | eigener Kaviar | Blini

CRISPY SALZWASSERGARNELE | Mango | Chili

TOMATE & MOZZARELLA | gespießt | Basilikum

Je € 5,00 pro Stück

Mindestens 10 Stück pro Sorte.

### DESSERT:

PRALINENLOLLY | Nougat | Pina Colada | Waldpreiselbeere  
Vollmilch

ZWEIERLEI CANNELLONI | weiße und dunkle Schokolade | Sahne

MINI CUPCAKES | Schwarzbier & Karamell | Heidelbeere & Hafer  
Zartbitter & Mandel

TEATIME | Gateau Opera | Rübli & Nuss | Mandel & Traubenlikör

PETITS FOURS | verschiedene Sorten

Je € 7,20 pro Stück

Mindestens 10 Stück pro Sorte.

# Das Flying Buffet

Auf kleinen Tellerchen und in Gläschen angerichtet, eignet sich das Flying Buffet besonders gut bei Veranstaltungen wie z.B. Stehempfangen & Get-togethers.

## VORSPEISEN KALT:

RUCOLA-FRISCHKÄSE | Parmaschinken

CARPACCIO VOM RHEINHESSISCHEN RINDERFILET  
getrübte Mayonnaise | Parmesan

VITELLO TONNATO | frittierte Carmensita Kaper

GERÄUCHERTER SAVOLAX | Dill -Senf-Sauce | Rösti

RHEINHESSISCHES TARTAR VOM RINDERFILET | softes Wachtelei

GESCHMORTE MAINZER RIPPCHEN | Kartoffelplätzchen  
Dijonsenfcreme

RILLETTE VON POCHIERTEM LACHS | Meerrettich | Croustade

LACHSTARTAR | eigener Kaviar | Blini

CRISPY SALZWASSERGARNELE | Mango | Chili

ROSA GEBRATENES KALBSCARPACCIO | Sauce Vierge

TATAR VOM BACHSAIBLING | Kräuter-Creme fraîche | grüner Apfel

POKE BOWL MIT YELLOWFIN TUNA | Gurke | Wakame- Algen  
Quinoa | Sojasprossen

## VORSPEISEN VEGETARISCH:

MOUSSE VON GRÜNER SAUCE | Wachtelei | Brotchip

MARINIERTER WASSERMELONE | Feta | Basilikum | Olivenöl

MAINZER SPUNDEKÄS' | Traube | Pumpernickel

HANDKÄS' | Creme fraîche | Graubrot

KIRSCHTOMATE MIT BURRATA | Basilikum-Rucola Pesto | Parmesan

## VORSPEISEN VEGAN:

QUINOA | Granatapfel | Avocado | Minze

GEGRILLTE AVOCADO | Tomatensalsa | Frühlingszwiebel

FALAFEL BÄLLCHEN | Minzdip

Je € 11,00 pro Stück

Mindestens 10 Stück pro Sorte.

# Das Flying Buffet

## HAUPTGERICHTE WARM:

KARTOFFEL-STEINPILZSÜPPCHEN | knuspriger Serano

SCHARF-FRUCHTIGE ZITRONENGRASSUPPE | Kokosnuss | Orange  
Flusskrebs

SALTIMBOCCA VOM KALB | glasiertes mediterranes Gemüse

MARINIERTER HÄHNCHEN SATÉ SPIESS  
Thailändische Erdnusssauce

GEGRILLTES US FLANKSTEAK | Blumenkohlpüree | Portweinjus

KALBSSCHNITZEL | Kartoffel-Gurkensalat

GEBACKENE RIESENGARNELE | Harissa Tempura  
Apfel-Limetten-Fenchel-Salat

KNUSPRIG GEBACKENES PANKO-GARNELENBÄLLCHEN  
Koriandermayonnaise

ROSA GEBRATENE FLUGENTENBRUST  
glasierter Orangen-Chicorée

GEGRILLTER HEIMISCHER ZANDER | Rucola  
Nussbutter-Kartoffelpüree

KONFERIERTER KABELJAU | weißes Bohnenpüree | Majoran

## HAUPTGERICHTE VEGETARISCH:

QUICHE LORRAINE | Kräuterschmand

VEGETARISCHE FRÜHLINGSROLLE | Mango-Chili-Dip

WALDPILZ RISOTTO | Manchego | Flower Sprouts

GEDÄMPFTE SCHWARZWURZEL | in Pilzsaft glasiert | Spinat  
Haselnuss

## HAUPTGERICHTE VEGAN:

ROTE BETE FALAFEL | Belugalinsen | Humus

GEBRATENE HAUSGEMACHTE MAULTASCHE | Zwiebelchutney

## MINI-BRIOCHE BURGER

BBQ PULLED BEEF | Cole Slaw

KONFERIERTER LACHS | Avocado | Passionsfrucht

HUMUS | Granatapfel | Mozzarella | Eisbergsalat

Je € 13,50 pro Stück

Mindestens 10 Stück pro Sorte.



## Das Flying Buffet

### DESSERT:

MINI-HONIGWABE | Aprikose | Lavendel | Honig | Karotte

KAFFEEBOHNE | Mokka | Zartbitterschokolade

BEEREN GAZPACHO | auf Biskuit im Gläschen

MOUSSE VOM BLAUBEERMUFFIN

SCHOKOLADEN-BIRNE-MOUSSE | Molkestreusel

APRIKOSEN PINA COLADA

CAFE AU LAIT MOUSSE | Himbeeren

SCHWARZWÄLDER KIRSCH | im Gläschen

AMERICAN CHEESE CAKE | Cranberry | Popcorn

KNUSPRIGE SCHOKOLADEN-BEEREN

APFEL-STREUSEL | Mandel | im Gläschen

TIRAMISU im Gläschen

KALTER KAFFEE | Mascarpone

SUPER FOOD | Chia | Kokos | Mango

RÜBLI MOUSSE (VEGAN) | Haselnuss | Karotte

PRALINENLOLLY | Nougat | Pina Colada | Waldpreiselbeere  
Vollmilch

Je € 5,50 pro Stück. Mindestens 10 Stück pro Sorte.

## Ihr individuelles Flying Buffet

Gerne können Sie sich Ihr individuelles Flying Buffet aus den Komponenten der vorherigen Seiten selbst zusammenstellen.

Wir empfehlen dabei eine Auswahl an 3 – 5 Gerichten pro Gang.

Wir kalkulieren mit drei Vorspeisen, drei Hautgerichten und drei Desserts pro Person.

Preis pro Person ab € 85,00





Buffet



# Das regionale Buffet

## Ab 20 Personen

FAVORITE'S SALATBAR

Bunte Salate vom Gonsenheimer Acker

Gurkensalat | Krautsalat | Radieschensalat

Karottensalat | Kartoffel- Gurkensalat | Rote Bete-Salat

Auswahl an hausgemachten DRESSINGS und TOPPINGS

ROSA GEBRATENES ROASTBEEF VON DER FLEISCHEREI KNICHEL  
Sauce Tatar

SALAT VOM HANDKÄS | Creme fraîche

SPUNDEKÄS' | Pumpernickel

GEKOCHTE BIO EIER | sieben Kräutern

GERÄUCHERTES FORELLENFILET | Meerrettich-Creme fraîche

RHEINHESSEN CARPACCIO | Grüner Sauce

Rustikale BROTAUSWAHL und BUTTER

\*\*\*

RHEINHESSISCHE KARTOFFELSUPPE | gebratene Fleischwurst  
(apart)

GESCHMORTE OCHSENBÄCKCHEN | Rotweinjus

GEKOCHTER KALBSTAFELSPITZ | Meerrettichsauce

SPANFERKEL-KRUSTENBRATEN | Dunkelbiersauce

LACKIERTE BRUST VOM FINTHER FREILANDHUHN

GEBRATENER ZANDER | körnige Senfsauce

RHEINHESSISCHER PILZAUF LAUF | saisonales Gemüse

Rahmwirsing | Selleriepüree | glasiertes Saisongemüse

Gebackene Kräuterkartoffeln | Bouillonkartoffel

## 3 Hauptgänge zur Wahl

\*\*\*

RIESLINGSCHAUMCREME

RHEINHESSISCHES APFEL-TIRAMISU

MINI-HONIGWABE | Aprikose | Lavendel | Honig | Karotte

KÄSEWÜRFEL | Trauben

Preis pro Person € 72,00

# Das Internationale Buffet

## Ab 20 Personen

SALAT VON ROTE BETE | Ziegenfrischkäse | Orange | Wildkräuter

TATAKI VOM YELLOWFIN THUNFISCH | Glasnudelsalat | Miso

CAESAR-WRAP | gebratene Maispouardenbrust | Romanasalat  
Parmesandressing | sonnengetrocknete Tomaten

GEBRATENE TIGER PRAWN | Salat von grünem Spargel  
marinierte Erdbeere

CARPACCIO VOM GEBRATENEN KALB | Tomate | Balsamico  
Olivenöl | Kaper

FAVORITE'S SALAT BAR

Bunte Salate vom Gonsenheimer Acker

Auswahl an hausgemachten DRESSINGS und TOPPINGS

Linsen-Kürbis-Salat | Couscoussalat mit eingelegten Feigen

Cole slaw | Mediterraner Nudelsalat

BROTAUSWAHL und BUTTER

\*\*\*

KÜRBIS-APFEL-SUPPE | Steierisches Kernöl

FLANK STEAK | Kräuterkruste

ROSA GEBRATENER MILCHKALBSRÜCKEN  
saisonale Edelpilzrahmsauce

ASIATISCH GEBRATENE MAISPOULARDENBRUST  
knackiges Wokgemüse

GERÄUCHERTER ALASKA BLACK COD | Süßkartoffelpüree  
gepickelter Rettich | Schalotten

TOMATEN-GNOCCHI | Mascarpone-Rucola-Creme  
geröstete Pinienkerne

Glasiertes Saisongemüse | Artischocke-Tomaten-Ragout  
Apfel-Lauch-Gemüse

Gebratene Babykartoffeln | cremige Polenta | Parmesanrisotto

## 3 Hauptgänge zur Wahl

\*\*\*

BEEREN MASCARPONE TÖRTCHEN schwarzer Johannisbeere  
Pistazie

CHEESECAKE TRIFFT APRIKOSE Frischkäse | Aprikose  
Nussbuttercrumble

FLOWER TÖRTCHEN Himbeere | Pistazie | Holunder | Flieder

SUPER FOOD | Chia | Kokos | Mango

Preis pro Person € 88,00



# Das Favorite Galabuffet

**Das Beste, was wir Ihnen bieten können!**

**Ab 20 Personen**

VARIATION VOM NORWEGISCHEN LACHS  
geräuchert | gebeizt | im Ganzen pochiert

AUSGELÖSTE KANADISCHE HUMMERSCHWÄNZE | Cocktailsauce

MARINIERTER RIESENGARNELEN | Wasabimayonnaise

SALAT VON FLUSSKREBSEN | Oberräder Salatgurke | Joghurt | Dill

CARPACCIO VOM HEIMISCHEN RIND | Sesam-Vinaigrette  
Shisokresse

TATAR VOM KALB | frittierte Kaper | Limonen Creme fraîche

BOWL VON ROTER UND GELBER BETE | Avocado | Mango  
Edamame | Couscous | Teriyaki-Orangensauce

\*\*\*

STEINPILZ-CREMESUPPE

\*\*\*

IN KRÄUTERN GEGARTER MILCHKALBSRÜCKEN | Trüffeljus  
Paprikaragout

IN BUTTER GEBRATENES RINDERFILET | Blumenkohlpüree  
Kartoffelsoufflée | Sauce Bearnaise

SOUS-VIDE GEGARTE PERLUHN BRUST | glasierte Bohnen  
gebackene Rosmarin-Babykartoffeln

GEBRATENER ATLANTIK-STEINBUTT | junger Spinat  
Kirschtomaten | Safran-Wildreis

RISOTTO VON ROTER BETE | Rucola | Belper Knolle

HAUSGEMACHTE TRÜFFELPASTA AUS DEM PARMESANLAIB  
Madeira-Sahnesauce

\*\*\*

FAVORITE'S SCHOKOLADENBRUNNEN VON DER GUYANA  
SCHOKOLADE | Browniewürfel | Marshmallow | Obstspieße

BEEREN-SKYR-TÖRTCHEN | Himbeere | Johannisbeere  
Limette | Vanille

KNUSPERSCHNITTE VON DER TONKABOHNE | Nusscrunch  
Schokoladengelee | Tonka-Nocke

BELLINI IM GLÄSCHEN | Champagner | Pfirsich | Himbeere  
Jogurt

CRÊPES SUZETTE

Auswahl von hausgemachtem EIS und SORBET

FRISCHES OBST DER SAISON

**Preis pro Person € 139,00**

# Das Mediterrane Buffet

## Ab 20 Personen

BRUSCHETTA VON DER RISSENTOMATE | Oliven

ITALIENISCHER BROTSALAT VON FOCACCIA | Rispsentomaten  
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

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 OBSTALAT | Blütenhonig | Maraschino

Auswahl von hausgemachtem EIS und SORBET

Preis pro Person € 94,00



## Favorite's Grillbuffet

**Ideal für Feierlichkeiten auf unserer schönen Terrasse.**

**Ab 20 Personen**

BROTSALAT | Olive | Landgurke | Paprika | Rispentomate

MINI RÖMERSALAT | Caesar Dressing | Parmesan | Croûtons

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE | Rote Bete | Orange

MARINIERTES, MEDITERRANES GEMÜSE | Serrano-Schinken

GERÄUCHERTER UND GEBEIZTER SAVOLAX

SOMMERLICHER NUDELSALAT | getrockneter Tomate | Oliven  
Kräuter der Provence

SHRIMPSSALAT | Knoblauch | Rispentomate

BUNTE MARKTSALATE | verschiedene Dressings und Toppings

BROTAUSWAHL | Aioli | Pesto | Oliventapenade

\*\*\*

**FRISCH VOM GRILL:**

STEAK VOM RIND UND SCHWEIN | spicy Paprika-Chili-Marinade

MAISPOULARDENBRUST | Joghurt-Honig-Marinade

LAMMKOTELETT | Kräuter-Knoblauch-Marinade

Hausgemachte Salsas | Chutneys | Grillsauce

**AUS DER GROSSEN PFANNE:**

„CATCH OF THE DAY“

Auswahl von Edelfischfilets | Riesengarnelen

Kräuter- und Knoblauchbutter

Gratinierte Ofenkartoffeln | Kräuter-Käse-Schmand

Buntes Paprikagemüse | gebackene Babykartoffeln

Zucchini-Tomatenragout | Polenta

\*\*\*

BEEREN GAZPACHO | Biskuit im Gläschen

APRIKOSEN PINA COLADA

FAVORITE'S BEEREN-TARTELETTES

Schokoladenbiskuit | Vanillecreme | saisonale Beeren

OBSTSALAT DER SAISON | Honig | Maraschino

KLEINE KÄSEAUWAHL | Trauben

**Preis pro Person € 89,00**



Livecookingtable



# Livecookingtable

**livecookingtable**  
powered by FAVORITE

## 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!







ALS „WELCOME“ IN DEN ABEND SERVIEREN WIR IHNEN EINE  
SCHIEFERTAFEL MIT „FAMOUS-STARTERS“

SASHIMI VOM IKARIMI LACHS | Wakame | Orange  
süße Sojasoße

IN KRÄUTERN KONFIERTE JAKOBSMUSCHEL  
Mango-Chili-Chutney | Rettichspaghetti

PATA NEGRA | 24 Monate gereift | schwarzer Olivenpaste  
Crostini

### HAPPENING IN 2 GÄNGEN AN UNSEREN LIVECOOKINGTABLES:

#### ASIA-TABLE

KOREANISCHER GURKEN-SESAM-SALAT  
gebackene Kimchi Gamba

ASIATISCH GEBRATENE MAISPOULARDE | Safran | buntes Gemüse  
Kokosnuss | Tomate | Basmatireis (auch vegan möglich)

#### HUMMER-TABLE

KANADISCHER HUMMERSCHWANZ | in der Schale gegrillt  
Cocktail und Rouille Dip | Baguette

(Aufschlag € 15,00)

#### PASTA-TABLE

GEFÜLLTE GNOCCHI | Rucola | Gorgonzolasauce

\*\*\*

AUS DEM GROSSEN PARMESANLAIB: SAFRAN PAPPARDELLE  
Basilikum Pesto | Pinienkerne | sautierte Zwergtomaten

Auf Vorbestellung bereiten wir Ihnen gerne vegane Pasta zu.

#### BEEF-TABLE

FLEISCHEREI KNICHEL'S PRIME MINI-BURGER | Bergkäse  
geschmorte Zwiebel | gebratene Egerlinge

\*\*\*

DRY AGED ENTRECÔTE | Parmesan-Kartoffelstifte

#### SWEET-TABLE

SWEET-CRÊPES | Grand Marnier | Orange | Mandel

\*\*\*

SCHOKOLADENBRUNNEN VON DER GUYANA-SCHOKOLADE  
Browniewürfel | Marshmallows | Obstspieße

Preis pro Person € 105,50



*Chenti*



## Menü Favorite

### FAVORITE'S VORSPEISENÉTAGÈRE

TATAR VOM NORWEGISCHEM GLEN DOUGLAS LACHS  
marinierte Landgurke | Meerrettichcreme

CARPACCIO VON ROTER UND GELBER BETE  
Avocado-Mango Salat | Balsamico | Frisée

GEBACKENE HARISSA GARNELE  
Tomaten-Cashew-Chutney

\*\*\*

KLARE RINDERKRAFTBRÜHE  
Wurzelgemüse | Steinpilz-Trüffel-Ravioli

\*\*\*

GEBRATENER MILCHKALBSRÜCKEN  
Barolojus | eingemachte Perlzwiebel | Zuckerschoten  
Gewürzkarotte | konfierte Süßkartoffel

\*\*\*

WALDBEERBLUME AUF TOPFEN-BEEREN-TÖRTCHEN  
Himbeer-Champagnersorbet | Creme de Framboise  
Joghurt-Hafer-Crumble

Menüpreis pro Person € 89,00

## Menü Deluxe

IN ZITRONENGRAS GEBEIZTER GLEN DOUGLAS LACHS  
Limettenemulsion | Lauchzwiebel | Flusskrebse  
feiner Kräutersalat

\*\*\*

SCHAUMSUPPE VON DER PASTINAKE  
gebackene Kaviarkartoffel in Kräuterpanade

\*\*\*

IN BUTTER GLASIERTER HUMMERSCHWANZ  
Erbsencreme | sautierte Babykarotte | Vanilleschaum

\*\*\*

GEBRATENER RÜCKEN VOM ARGENTINISCHEN CAMPO BEEF  
MIT RÖSTZWIEBELKRUSTE  
gebratene Artischocken | Kräuterseitlinge | Portweinschalotten  
Ochsenbacken Ravioli | Pfefferjus

\*\*\*

MINI-PFIRSICH „RECONSTRUCTED“  
eingelegter weißer Pfirsich | Eis von Vanille und weißer  
Schokolade | Aprikose

Menüpreis pro Person € 122,50



## Favorite's Sommer Menü

### FAVORITE'S SOMMER-VORSPEISENÉTAGÈRE

CARPACCIO VON MARINIERTEN, SONNENGREIFTEN TOMATEN  
Burrata | Pesto

TATAKI VOM YELLOFIN THUNFISCH  
gebratene Wassermelone | Wakamesalat

COCKTAIL VON DER LOUISIANA GARNELE  
Zuckerschote | Landgurkencarpaccio

\*\*\*

GEISTE WEISSE TOMATENESSENZ  
Toskanisches Olivenöl | frischer Basilikum

\*\*\*

ROSA GEBRATENES FILET VOM KALB  
glasierte Sommermorcheln | Morchelrahmsauce  
Pommes gratin

\*\*\*

MANGO LASSI CAKE  
Mangocreme auf Kokos-Mandel-Crunch  
Joghurt-Hafer-Crumble | Passionsfrucht | Chiasamen

Menüpreis pro Person € 105,50

## Favorite's Winter Menü

### FAVORITE'S WINTER-VORSPEISENÉTAGÈRE

MARINIERTE ROTE BETE  
gratinierter Ziegenkäse | Rosemarin-Honig | Friséesalat  
karamalisierte Haselnüsse

CARPACCIO VOM RINDERFILET  
Trüffelmayonnaise | rote Rettichkresse

AVOCADO-CASHEW SALAT  
Koriander | gebackene Harissa-Garnele

\*\*\*

SCHARFE ZITRONENGRASSUPPE  
Kokosnuss | Mango | gebackene Jakobsmuschel

\*\*\*

DUETT VOM RHEINHESSEN RIND  
- GEBRATENES FILET UND GESCHMORTER BACKE -  
Röstzwiebelcrunch | Sellerie-Mousseline  
glasierte Butter-Babykarotte | gebratene Thymianpolenta

\*\*\*

ZWEIERLEI SCHOKOCREME AUF BIRNEN-BALSAMICO-BROWNIE  
Karamell | Kaffeecremeeis

Menüpreis pro Person € 122,50

# Gourmetmenü von Sternekoch Tobias Schmitt

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

## ROOTS MENÜ

ZWEIERLEI VOM EUROPÄISCHEN HUMMER  
- KONFIERTE HUMMERSTÜCKE & HUMMERSALAT -  
Kohlrabi | eingemachte Bergamotte | Kopfsalatemulsion

\*\*\*

GEBRATENER HEILBUTT MIT PIMENT D' ESPELETTE EMULSION  
GEFÜLLTEN SCHWEINEBAUCHRÖLLCHEN  
Mangold | Aubergine | Paprikachutney | Zitronen-  
Kapernschaum

\*\*\*

ZWEIERLEI VOM DEUTSCHEN MILCHKALB  
- GEGRILLTER RÜCKEN & GEBACKENES BRIES –  
BBQ Lauch | weiße Zwiebel | Morcheln | Sherryessigjus

\*\*\*

KAFFEE UND SCHOKOLADE  
Sabana Redonda Kaffee von der Mainzer Kaffee Kommune  
eingelegte Kumquats | Schokoladen-Mandelcreme  
Kaffee karamell | Rumeis

Menüpreis pro Person € 183,50

## BLOSSOM MENÜ

TRANCHEN VON DER GELBSCHWANZMAKRELE  
geeister Blumenkohl | Austernkrautcreme | Imperial Kaviar

\*\*\*

LACKIERTER BLACK COD MIT RÄUCHERAAL UND CRUNCH  
VON SAUERTEIGBROT  
Apfel | Sellerie | Sellerie-Fenchelcreme | Pernodschaum

\*\*\*

GEBRATENER RÜCKEN VOM PFÄLZER LAMM MIT VIOLETT  
GEWÜRZKRUSTE  
Spitzkohl | Bundmöhre | Kümmelemulsion | Lammzungen-  
Salzzitronenjus

\*\*\*

GEFÜLLTE RHABARBERMOUSSE  
Jungwein von Schneider's Boskopäpfeln | pochierter Rhabarber  
Fichte | Blütenzuckereis

Menüpreis pro Person € 183,50

2023



FAVORITE  
restaurant



*Einzelne Gerichte*



## Kalte Vorspeisen

### FAVORITE'S VORSPEISENÉTAGÈRE

€ 23,50

TATAR VOM NORWEGISCHEM GLEN DOUGLAS LACHS  
marinierte Landgurke | Meerrettichcreme

CARPACCIO VON ROTER UND GELBER BETE  
Avocado-Mango Salat | Balsamico | Frisée

GEBACKENE HARISSA GARNELE  
Tomaten-Cashew-Chutney

CARPACCIO VOM RHEINHESSISCHEN RINDERFILET  
marinierte Kräutersaitlinge | Rucola | Parmesan | Pinienkerne  
Balsamicovinaigrette € 23,50

FAVORITE'S LACHSRÖSTI  
Savolax | Kartoffelrösti | Apfel | Meerrettich | Rucola € 23,50

IN ZITRONENGRAS GEBEIZTER GLEN DOUGLAS LACHS  
Limettenemulsion | Lauchzwiebel | Flusskrebse  
feiner Kräutersalat € 23,50

HALBER KANADISCHER HUMMER „KLASSISCH“  
Cocktailsauce | Kräuterbaguette | Wildkräutersalat € 34,50

SALAT VON WASSERMELONE  
Ziegenfrischkäse | gelber Frisée | Balsamico  
geröstetes Focaccia € 21,00  
auch vegan mit mariniertem Tofu möglich

## Suppen

FAVORITE'S SUPPEN TRILOGIE € 17,00

GOLDENE TOMATENESSENZ  
Büffelmozzarella-Ravioli € 13,50

SCHARFE CHILI-ZITRONENGRASSUPPE  
Kokosnuss | Mango | gebratene Jakobsmuschel € 14,00

SCHAUMSUPPE VON DER PASTINAKE  
gebackene Kaviarkartoffel in Kräuterpanade € 17,50

KLARE RINDERKRAFTBRÜHE  
Wurzelgemüse | Steinpilz-Trüffel-Ravioli € 17,50

## Warme Vorspeisen & Zwischengerichte

SAFRANRISOTTO  
eingelegte Zwergtomaten | gegrillte Jakobsmuschel € 27,00

GEBRATENE MAISPOULARDENBRUST  
cremige Trüffelpolenta | glasierter grüner Spargel € 24,50

GEGRILLTER HUMMERSCHWANZ  
Erbsenmousseline | Babykarotte | Vanilleschaum € 30,00

HAUSGEMACHTE SPINAT GNOCCHI  
leichter Gorgonzolaschaum | gehobelte Belper Knolle € 23,50

## Fischgänge

| - als Haupt- oder Zwischengänge wählbar -                                                                                         | ZWG     | HG      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------|
| DUETT VON GLEN DOUGLAS LACHS UND JAKOBSMUSCHEL<br>grüne Erbsen   Mascarponeschaum                                                 | € 30,00 | € 41,00 |
| KROSS GEBRATENES DORADEN FILET<br>Majoranschaum   weißes Bohnenpüree<br>Baby-Pellkartoffeln                                       | € 27,00 | € 35,50 |
| IN NUSSBUTTER GEBRATENES SEEZUNGENFILET<br>Petersilienpüree   glasiertes Babygemüse                                               | € 32,00 | € 53,50 |
| WOLFSBARSCH AUF DER HAUT GEBRATEN<br>Artischocken-Tomatenragout   Pernodschaum<br>Thymianpolenta                                  | € 30,00 | € 41,00 |
| GEGRILLTES STEINBUTT FILET MIT KRÄUTERCRUMBLE<br>Meerrettichschaum   Pastinakenpüree<br>glasierte violette Petersilien-Kartoffeln | € 34,50 | € 53,50 |

## Fleischhauptgänge

|                                                                                                                                                                               |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| GEBRATENER RÜCKEN VOM KALB<br>Barolojus   eingemachte Perlzwiebel   Zuckerschote<br>Gewürzkarotte   konfierte Süßkartoffel                                                    | € 41,00 |
| KOTELETT VOM IBERICO SCHWEIN<br>Senfkörnerjus   Kartoffel-Oliven-Stampf<br>glasierte Teltower Rübchen                                                                         | € 36,50 |
| FILET VOM REGIONALEN RIND DER METZGEREI KNICHEL<br>im Ganzen gebraten   Portweinjus   rote Schalotten<br>Selleriepüree   sautiertes Babygemüse<br>Kartoffelsoufflé            | € 49,00 |
| DUETT VOM RHEINHESSEN RIND<br>- GEBRATENES FILET UND GESCHMORTER BACKE -<br>Röstzwiebelcrunch   Selleriemousseline<br>glasierte Butter-Babykarotte   gebratene Thymianpolenta | € 43,50 |
| GEGRILLTES KALBSFILET MIT PARMESANKRUSTE<br>Morchelrahmsauce   gebratene Artischocken<br>Steinpilz-Gnocchi                                                                    | € 49,00 |
| GEBACKENE MAISPOULARDENBRUST GEFÜLLT MIT KRÄUTERN<br>leichte Balsamicojus   geschmortes Wurzelgemüse<br>gebratene Shiitake Pilze   Risolée-Kartoffeln                         | € 35,50 |
| FILET VOM LANDSCHWEIN MIT KROSSEM BAUCH<br>Schalottenjus   cremige Polenta   süß-saurer Kürbis                                                                                | € 37,00 |

## Vegetarische Hauptgänge

HAUSGEMACHTE TOMATE-MOZZARELLA-RAVIOLI  
auf jungem Spinat, gehobelter Parmesan € 30,00

WALDPILZ RISOTTO  
mit Belper Knolle und Sprossensalat € 30,00

HAUSGEMACHTE KÜRBIS-GNOCCHI  
in Gruyère Sauce und Rucola € 30,00

APULISCHE ORECCHIETTE-NUDELN  
mit gegrillten Paprika, Aubergine, Zwergtomaten,  
Rucola und Pesto (vegan) € 30,00



## Desserts

MINI-PFIRSICH „RECONSTRUCTED“  
eingelegter weißer Pfirsich | Eis von Vanille und weißer Schokolade  
Aprikose € 20,50

WALDBEERBLUME AUF TOPFEN-BEEREN-TÖRTCHEN  
Himbeer-Champagnersorbet | Creme de Framboise  
Joghurt-Hafer-Crumble € 20,50

3ERLEI VON DER KIRSCH (VEGAN)  
Schokoladenerde € 20,50

GEEISTER FRANKFURTER KRANZ  
Cranberryragout | Schokoladensteine € 20,50

GEKOCHTE ZITRUSCREME AUF KNUSPERBODEN  
Baiser | Limette | Kalamansi € 20,50

ZWEIERLEI SCHOKOCREME AUF BIRNEN-BALSAMICO-BROWNIE  
Karamell | Kaffeecremeeis € 20,50

CHOCOLATE SURPRISE  
knackiger Schokoladenmantel | flüssiger Kern von Vanille-  
und Café au Lait | Schokoladencrumble € 20,50

PISTAZIENPARFAIT-ORANGENGRANTIÉ  
Pistazie | Blutorange | Baiser € 20,50

UNSER KLASSIKER: EISBOMBE „FAVORITE“  
Bourbon-Vanilleeis | heißen Sauerkirschen € 20,50





*Kinderkarte*



# Kinderkarte

## VORSPEISEN

KLEINER GEMISCHTER BLATTSALAT  
Croûtons

€ 7,00

TOMATE-MOZZARELLA  
frischer Basilikum

€ 9,00

RINDERKRAFTBRÜHE  
Gemüse | Buchstabennudeln

€ 8,00

## FLEISCHGERICHTE

WIENER SCHNITZEL  
Zitronenscheibe | Pommes Frites

€ 18,00

PANIERTER, GEBACKENER FISCH  
Kartoffelpüree | Butterkarotten

€ 15,50

SPAGHETTI  
hausgemachte Tomatensauce

€ 11,50

## DESSERTS

KLEINER, BUNTER EISBECHER  
Waffel | Smarties

€ 8,00

ZWEIERLEI SCHOKOLADENMOUSSE  
saisonale Beeren | Knusperhippe

€ 9,00





*Saisonale Angebote*



# Spargelkarte (April bis Juni)

## VORSPEISEN

MARINIERTER, GRÜNER UND WEISSER STANGENSPARGEL  
Kräutersalat | gebackene Garnelen € 27,00

WEISSE SPARGELCREMESUPPE  
eigene Einlage € 11,50

CREMIGER SPARGELSALAT  
gebratener Kanadischer Hummer | Sauce Vierge € 30,00

## HAUPTGÄNGE

FINTHER STANGENSPARGEL | SAUCE HOLLANDAISE  
NEUE KARTOFFELN

dazu

- gemischter Schinken € 29,00
- Wiener Schnitzel € 33,50
- Kalbsfiletsteak € 40,00
- gebratenes Lachssteak € 35,50

## DESSERTS

SALAT VON DER DRAISER ERDBEERE  
Vanilleeis € 15,50

ERDBEERTERRINE IM BAUMKUCHEN  
Basilikum-Limonen-Sorbet € 18,00



# Wildkarte (Sept bis Okt)

## VORSPEISEN

CARPACCIO VOM HIRSCHSCHINKEN  
Feldsalat | Cranberrymayonnaise € 21,50

CREMESUPPE VOM MUSKATKÜRBIS  
geröstete Kerne | Steirisches Öl | gebratene Garnele € 18,00

STEINPILZRAHMSUPPE  
Schwarzbrotcroûtons € 13,50

## HAUPTGÄNGE

HIRSCHKALBSRÜCKEN MIT NUSSKRUSTE  
Preiselbeerenjus | Rahmwirsing | Nusskrapfen € 38,00

LANGSAM GESCHMORTE REHSCHULTER  
Gewürzrotkraut | pochierter Birne | Preiselbeere  
Kartoffelknödel € 31,50

GEBRATENER SOONWALD REHRÜCKEN  
gebratene Waldpilze | Rotweinjus | gebratener Spitzkohl  
Serviettenknödel € 45,00

WILDSCHWEINRAGOUT  
gebratenen Steinpilzen | Preiselbeerbirne  
Kartoffelknödel € 31,50

## DESSERTS

BIRNEN-SCHOKOLADENRIEGEL  
Mohn | Joghurt | Rotwein-Butter-Eis € 18,00

LAUWARMER VANILLE-GRIESSKNÖDEL  
pochierte Rotweinbirne | Walnusseis € 18,00



*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 Anna Barth*

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

*Ihre Adrienne Breitmann*

adrienne.breitmann@favorite-mainz.de  
0151 72412754





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