



Heiraten auf Schloss Johannisberg


FAVORITE
Schloss-Gastronomie
SCHLOSS JOHANNISBERG



Liebe Gäste,

vielen Dank für Ihr Interesse an Schloss Johannisberg.

Wir, die



sind exklusiver Gastronomiepartner auf Schloss Johannisberg und 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 unser erstes Angebot basierend auf den uns vorliegenden Informationen vor.

Lassen Sie uns gerne wissen, was Ihnen davon gefällt und wir Ihnen und Ihren Gästen anbieten dürfen!

Gerne zeigen wir Ihnen unsere Räumlichkeiten und besprechen bei einem persönlichen Treffen aus Schloss Johannisberg Ihre weiteren, individuellen Wünsche und Vorstellungen.

Herzliche Grüße

Anna Sand & das gesamte Team der FAVORITE Schloss-Gastronomie

Familienunternehmen seit über 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!

Die FAVORITE Schloss-Gastronomie 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 persönliche Partner an Ihrer Seite, um mit unserer Erfahrung und unserer Leidenschaft auch Ihre Veranstaltung zu einem unvergesslichen Tag werden zu lassen!

Ihre Familie Barth



Impressionen Hochzeit auf Schloss Johannisberg



Impressionen Hochzeit auf Schloss Johannisberg



Der Sektempfang

Zum Sektempfang im wunderschönen Innenhof reichen wir folgende Getränke:

Fürst von Metternich Sekt Brut, Chardonnay oder Rosé Flasche 0,75 l à € 39,50

Henkell Sekt alkoholfrei Flasche 0,75 l à € 30,00

Aperol Spritz / Hugo / Lillet Wild Berry Glas 0,2 l à € 9,50 (optional)

Apfel- und Orangensaft Glas 0,2 l à € 4,80

Selters Mineralwasser still & medium Flasche 0,75 l à € 9,50

Die Abrechnung der Getränke erfolgt nach Verbrauch.

Alternativ bieten wir Ihnen eine Getränkepauschale zum Sektempfang an, diese wird mit € 12,00 pro Person/Stunde berechnet.





Das Fingerfood (optional)

Begleitend zum Apéritif bieten wir Ihnen folgendes Fingerfood an:

CANAPÉS À € 5,00 PRO STÜCK

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

GRAVED LACHS | Senfkorngurke | Ingwer

RAFFINIERTER CROSTINIS À € 5,00 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

RHEINGAUER 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.

Menü I

Zweierlei vom gebeizten Lachs
Gurkensud | gepickelter Rettich | Selleriecreme | Fenchel Eis

Zitronengrassüppchen
gebratene Black Tiger Garnele | Enoki Pilze | Kokosschaum

Gegrillte Brust vom Schwarzfederhuhn aus der Hessischen
Manufaktur Ochsenschläger
Brokkolini | Petersilienwurzel | Parmesan-Grießnocke

Schokoladen Delice
Chantilly | Tahiti Vanille Eis

Menüpreis (4-Gänge) pro Person € 80,00

Menüpreis (3-Gänge) pro Person € 70,00

Menü II

Variation vom Tatar

Für die Herren:

Rindertatar
Eigelbcreme | Kapernemulsion | Ochsenchwanzgelee |
geröstetes Graubrot

Für die Damen:

Lachstatar
Limonen Creme fraîche | Mini-Kartoffelrösti

Stunden Ei
Sauce Béarnaise Espuma | Schnittlauchöl | Spargelragout

Gebratener Heilbutt
Kartoffel-Mousseline | Ofenlauch | Silberlack | Beurre blanc

Kumquat Mousse
eingelegte Kumquat | Schokoladencreme | Physalis Eis

Menüpreis (4-Gänge) pro Person € 95,00

Menüpreis (3-Gänge) pro Person € 85,00

Menü III

Gegrilltes Salatherz
gebratener Scampi | Schnittlauch-Emulsion | grüne Gazpacho
Burrata Eis

Gebratener Wolfsbarsch
Tomate | Calamaretti | Kalamata Olive

Variation vom Kalb
rosa gebratenes Kalbsfilet & geschmortes Kalbsbäckchen
Kartoffel-Mousseline | Wildkräutersalat | PX Essig Jus

Pochierte Schokoladencreme
Milkschokolade | marinierte Beeren | Baileys Eis

Menüpreis (4-Gänge) pro Person € 100,00

Menüpreis (3-Gänge) pro Person € 85,00

Menü IV

Variation vom Spargel
Zitronenconfit | Wildkräuter | Sauerteigbrot-Croûtons

Sanft gegarter Lachs im Dillmantel
Petersilienwurzel | Meerrettich | Mairübchen

Gebratenes Rinderfilet vom Hessischen Bio-Rind
Tropea Zwiebel | Ofenlauch | gebratene Pilze

Geeiste Zitronentarte
Baiser | Basilikum | Limonenkresse

Menüpreis (4-Gänge) pro Person € 110,00

Menüpreis (3-Gänge) pro Person € 95,00

Vegetarisches Menü

Gegrilltes Salatherz
Schnittlauch-Emulsion | grüne Gazpacho | Burrata Eis

Stunden Ei
Sauce Béarnaise Espuma | Schnittlauchöl | Spargelragout

Tagliatelle
Silberlack | Frühlingslauch | Cherrytomaten
Parmigiano Reggiano

Marinierte Erdbeeren
Chantilly | Vanille | Sauerampfer

Menüpreis (4-Gänge) pro Person € 80,00

Menüpreis (3-Gänge) pro Person € 70,00



Das sommerliche Buffet

Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate
Balsamico | Zitronengras | Ceasar-Dressing

Thunfischtatar im Glas
Brotchip | Guacamole | Koriander

Grüne Gazpacho
gebratene Garnele | Mangochutney | Minzöl

Burrata mit Tomaten
bunte Tomaten | Olivenöl | Bubikopf-Basilikum

Variation vom Spargel
Zitronenconfit | Wildkräuter | Sauerteigbrot-Croûtons

Gebratene Riesengarnele
Avocado | Mango-Chili-Salat | Thai Basilikum | Romanasalat

Variation vom Tatar:

Rindertatar
Eigelbcreme | Kapernemulsion | Ochsenschwanzgelee |
geröstetes Graubrot

Lachstatar
Limonen Creme fraîche | Mini-Kartoffelrösti

Sous Vide Gegartes Roastbeef mit Röstzwiebelkruste
Kartoffelgratin | Bohnencassoulet

Wolfsbarsch
Kartoffel-Oliven-Stampf | Fenchel | Silberlack-Piquillo-Sauce

Getrübte Tagliatelle
getrübte Velouté | Parmigiano Reggiano | Pancetta

Crème Brûlée

Himbeertraum
gefüllte Windbeutel | Mascarpone | Baiser | Kondensmilch

Pochierte Schokolade | marinierten Beeren

Preis pro Person € 95,00

Zusatz Hummerpyramide: ganzer Hummer frisch am Buffet zerteilt
mit Cocktailsauce, Aioli und frischem Baguette + € 25.00 p. P.

Zusatz Austernstation: Frisch am Buffet geöffnete Austern mit
Scharlottenvinaigrette, Zitronenstern und Chesterbrot + € 15.00 p. P.

Gerne bieten wir Ihnen weiterer Buffets an. Lassen Sie uns hierzu Ihre Wünsche und Vorstellungen wissen.

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 € 25,50



@Willius Photography



SPAGHETTI | hausgemachte Tomatensauce

KLEINER EISBECHER | 2 Kugeln Eis

Tellergericht € 19,00

Für die Allerkleinsten stellen wir gerne Räuberteller bereit.

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



Die Getränke zum Dinner

Schloss Johannisberg Gelblack, trocken Flasche 0,75 l à € 35,00

Schloss Johannisberg Gelblack, feinherb Flasche 0,75 l à € 35,00

Schloss Johannisberg Bronzelack, trocken Flasche 0,75 l à € 50,00*

Schloss Johannisberg Grünlack, feinherb Flasche 0,75 l à € 70,00*

Schloss Johannisberg Rotlack, feinherb Flasche 0,75 l à € 50,00*

Schloss Johannisberg Pinot Noir Limited Edition, trocken
Flasche 0,75 l à € 70,00

Wir freuen uns auf Ihre Weinauswahl von 2 – 3 Weinen.

Radeberg Premium Pils vom Fass, alkoholfrei und Radler
Glas 0,3 l à € 5,00

Selters Mineralwasser still und medium Flasche 0,75 l à € 9,50

Apfel- und Orangensaft Glas 0,2 l à € 4,80

Coca Cola Softgetränke Glas 0,2 l à € 5,00

Kaffee/Tee, Espresso Tasse à € 4,00

Cappuccino, Milchkaffee Tasse à € 4,80

Die Abrechnung der Getränke erfolgt nach Verbrauch.

**Gerne bieten wir Ihnen alternativ eine Getränkepauschale inkl.
Wein, Bier, Soft und Heißgetränken an, diese wird mit € 12,00 pro
Person/Stunde berechnet.**

***Aufpreis bei Pauschale!**

Mitternachtssnack (optional)

Gerne bieten wir Ihnen vom Buffet nachfolgende Mitternachtssnacks an:

FAVORITES CURRYWURST
dreierlei Saucen (scharf, mittelscharf und mild)
Holzofenbrot | Brötchenauswahl

Preis pro Person € 7,20

MEDITERRANE KÄSEAUFWahl
Feigensenf | Trauben | Nüssen | Brotauswahl & Butter

Preis pro Person € 18,50

GULASCHSUPPE | Holzofenbrot

Preis pro Person € 9,50

CHILI CON CARNE / CHILI SIN CARNE | Sauercreme | Baguette

Preis pro Portion € 9,50

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





Die Cocktailbar (optional)

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

100 Stück Cocktails, Longdrinks € 950,00

200 Stück Cocktails, Longdrinks € 1.800,00

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

SCHLOSS GIN & TONIC

SMIRNOFF WODKA & LEMON

CAPTAIN MORGAN & COLA

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



Die Locationmiete

In unserem Mietpreis für Sie inkludiert sind:

- Geschirr, Besteck, Gläser, weiße Tischwäsche und weiße Stoffservietten
- Mobiliar wie vorhanden bestehend aus Stehtischen mit weißen Hussen zum Empfang, Loungemobiliar nach Rücksprache, runden Tischen für 8 bis 10 Personen, braune Holzstühle mit Sitzkissen sowie Buffettische
- Vorhandene Indoor-Bar inklusive 2 Kühlschränken
- Servicepersonal für 5 Stunden, anschließend erfolgt die Berechnung nach effektivem Stundeneinsatz wie folgt:

Logistiker Stunde à € 40,00

Veranstaltungsleiter pro Stunde à € 48,00

Servicekraft pro Stunde à € 45,00

Küchenchef pro Stunde à € 48,00

Koch pro Stunde à € 45,00

(Toilettendame auf Wunsch separat à € 40,00 pro Stunde)

- Küchenequipment
- Endreinigung der Location

Raummiete Fürst von Metternich Saal inkl. Innenhof € 3.600,00

Weiteres Mobiliar etc. nach Absprache gegen Aufpreis



Die Dekoration (optional)

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!





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 ist bis 03:00 Uhr erlaubt.

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

Gerne holen wir Ihnen über unsere Technikpartner, die Firma bst Becker Studio Technik und die Firma FLO Service auch ein entsprechendes Technikangebot ein. Hierfür freuen wir uns auf Ihren Bedarf.



Umweltschutz & Nachhaltigkeit

Umweltschutz und Nachhaltigkeit sind uns wichtig!

2011 haben wir **unser komplettes Bauprojekt „Hofgut Laubenheimer Höhe“** nachhaltig gestaltet. Es wurden ausreichend Ausweichflächen der Natur zurückgegeben, wir heizen mit Holzpellets, arbeiten mit Wasserrückgewinnung und stellen mit unseren 1500 qm Solaranlagen unsere eigene Energie her.

2020 haben wir **unsere komplette Hauptküche** erneuert, sodass wir durch die neuste Küchentechnik eine CO₂ Reduzierung von 25% erreichen konnten

Was wir zum Schutz unserer Umwelt tun:

- Favorite Green Option: Auf Wunsch kann die Zimmerreinigung abbestellt werden und als Dankeschön erhält der Gast ein kostenloses Getränk in unserer Weinbar.
- Handtuchwechsel: nur wenn das Handtuch auf dem Boden liegen gelassen wird, wird es von unserem Team ausgetauscht.
- Wir verzichten auf Einweg- und Portionsverpackungen, wo immer dies möglich ist.
- Die Heizung und Klimaanlage in unseren Hotelzimmern sind digital einstellbar, sodass nur effizient Strom verbraucht wird.
- Wir haben die Beleuchtung im Hotel von Glühlampen fast ausschließlich auf LED-Lampen umgestellt.
- Wir verzichten auf Chlor im Schwimmbad und haben auf umweltfreundlichere Ersatzstoffe umgestellt.
- Wir verwenden umweltschonende Reinigungsmittel zur Reinigung im gesamten Hotelbereich.
- Alle Hotelflure sind mit Bewegungssensoren ausgestattet, sodass Strom gespart werden kann.
- Wir bieten Duschbad und Shampoo im großen Spender anstatt in kleinen Fläschchen an. Die Spender werden erst aufgefüllt, wenn diese komplett verbraucht sind und Ressourcen werden dadurch geschont.
- Wir bieten das Veranstaltungsticket der Bahn an, damit Sie auch zu Ihrer Tagung klimaneutral anreisen können.
- Wir haben zwei Ladestationen für E-Autos in der Tiefgarage.
- Wir arbeiten mit regionalen Lieferanten, wo immer dies möglich ist und kaufen Lebensmittel saisonal ein.
- Wir haben unser To Go Geschirr auf hochwertiges Villeroy & Boch Porzellangeschirr umgestellt, welches auf lange Zeit wiederverwendet werden kann.
- Bei Kauf von neuen Werbemitteln wird auf Nachhaltigkeit geachtet (To Go Becher, Favorite Tragetaschen).
- Unsere Speise- und Getränkekarten in allen Restaurants stellen wir unseren Gästen auch digital zur Verfügung, sodass wir Papier einsparen können.

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 von Schloss Johannisberg



Unser Küchen-Team

Ihre Anna Sand

anna.sand@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 SCHLOSS-GASTRONOMIE

Schloss Johannisberg

65366 Geisenheim