



MEINE FAVORITE

Ausgabe 2-2025

Ein Geschenk Ihrer Gastgeberfamilie Barth · Karl-Weiser-Straße 1 · 55131 Mainz · Fon 06131 8015-0 · www.favorite-mainz.de

EIN JAHR ZWEI MEILENSTEINE UNZÄHLIGE *Genussmomente*

Wir ♥ Gäste!



WIR SCHLAGEN GLEICH ZWEI NEUE KAPITEL AUF:

Aniello Casalino wird Küchenchef im »FAVORITE restaurant« und mit der **FAVORITE Schloss-Gastronomie** auf Schloss Johannisberg beginnt ein weiteres Herzensprojekt!

*Liebe Gäste, Freunde
und Wegbegleiter*

... bereits in der letzten Favorite Zeitung haben wir angekündigt, dass 2025 ein spannendes Jahr voller neuer Wege und besonderer Momente sein wird. Und tatsächlich – manchmal kommt alles anders, als man denkt, und genau darin liegen oft die schönsten Überraschungen.

Anfang des Jahres beschäftigten wir uns mit einem ganz anderen Projekt, das noch nicht Realität geworden ist. Doch plötzlich ergab sich die Möglichkeit, die Gastronomie auf Schloss Johannisberg zu übernehmen – und wir als Familie wussten sofort: **Das machen wir!**

Nur wenige Wochen nach der Eröffnung am 1. Mai kam unser Sternekoch

Tobias Schmitt auf uns zu und teilte uns mit, dass er sich künftig mehr Zeit für seine Familie nehmen möchte. Als Familienunternehmen in dritter Generation können wir diesen Wunsch mehr als nachvollziehen und sind zutiefst dankbar für fünf wunderbare gemeinsame Jahre.

Danke für alles, Tob!

Veränderungen bedeuten immer auch Chancen: neue Perspektiven, frische Ideen und spannende Erlebnisse für unsere Gäste. Seit über 15 Jahren ist es unser Herzensanliegen, junge Talente zu fördern und ihnen Raum zu geben, ihren eigenen Weg in der Sternegastronomie zu gehen. So haben wir uns auf die Suche gemacht – und ein außergewöhnliches Talent gefunden: **Aniello Casalino**.

Der 31-Jährige, der aus Ludwigsburg bei Stuttgart stammt, hat seine Ausbildung an der Italian Chef Academy absolviert und in der Drei-Sterne-Küche von Heinz Beck in Rom gearbeitet. Nach Stationen in Ludwigsburg, Schloss Monrepos und der Sternküche der Traube Tonbach führt ihn sein Weg nun zu uns nach Mainz. Wir sind glücklich und stolz, dieses außergewöhnliche Talent in unserem Team willkommen zu heißen und Ihnen ab dem 27. August das »FAVORITE restaurant« in neuem Stil zu präsentieren.

Jetzt fehlt nur noch eines: **Sie!** Kommen Sie vorbei, lassen Sie sich überraschen und erleben Sie die neue Handschrift von Aniello Casalino. Wir freuen uns auf Ihren ersten Besuch und darauf, gemeinsam mit Ihnen dieses neue Kapitel aufzuschlagen.

*Ihre
Familie Barth*



Bitte SCHMECKEN LASSEN



Bitte ein Bit

restaurant & sterne



Veranstaltungs-
kalender 2025



RESERVIERUNGEN & EVENTS FÜRS RESTAURANT



FAVORITE restaurant

ÖFFNUNGSZEITEN
Mittwoch - Samstag
12.00 - 14.00 & 18.30 - 21.00 Uhr

BETRIEBSFERIEN
22. - 25. Oktober 2025



Küchenparty

Leckeres von unserem Küchenchef Aniello Casalino:

Sie schauen den Köchen über die Schulter und entdecken beim Schöpfen die Vielseitigkeit der FAVORITE-Küche. Schlendern Sie vorbei an unserer Sushi-station, der Austernbar, Live-Cooking Pastastationen, am Winzerstand und der Champagnerbar... DJ André sorgt in der Küche für die richtigen Beats!

Küchenparty-Preis pro Person (inklusive Getränke) 175 €

Termin: Do, 19. September, 18.30 Uhr | Teilnahme nur mit **Voranmeldung:**
Telefon: 06131-8015-133 | Mail: restaurant@favorite-mainz.de

Ein erster Vorgeschmack...

Ein Auszug aus Aniellos Gourmet-Menü

Bretonischer Hummer

Blumenkohl | Imperial Kaviar | Salicorn
Pinienkerne

Acquarello Risotto

Miesmuschelmantelcreme | Limette | Confit-Tomate

Kabeljau

Lardo | Poverade | Pecorino | Dashi Beurre Blanc

Rossini

Rinderfilet | Gänseleber
Ochschwanz Raviolo | Trüffel

Cheesecake

Jasmintee-Eis | Passionsfrucht | Opalys | Zitrone

Änderungen vorbehalten

Lunchmenü

Das Highlight im Job-Alltag!

Leichte, wöchentlich wech-selnde Menüs in 3- bis 4-Gängen zusammengestellt aus unserer Abendkarte.

Termine: Mi-Sa, 12-14 Uhr

Preis 3-Gang-Menü 75 €

Inkl. 1 Glas Wein und Wasser

Preis 4-Gang-Menü 85 €

Inkl. 1 Glas Wein und Wasser

Gourmetkochkurs

Spaß & Genuss in unserer
Sterne-Küche.

Aniello Casalino freut sich darauf, alle Kochbegeister-ten in seine besonderen Küchengeheimnisse einzu-weihen.

Termin: 01.10., Thema Saucen

Preis pro Person 250 €

Partner zum Essen 125 €

Teilnahme nur mit Voran-

meldung: T: 06131-8015-133

Mail: restaurant@favorite-

mainz.de

Chefs table

by Aniello Casalino

1 Table | 1 Team | 1 Menü

Unser Küchenchef kreiert ein 4-Gang-Menü, das an einer langen Tafel serviert wird, inkl. 2 Weine pro Gang. Unser Team, Aniello Casalino und Restaurantleiter Julian Seitz sind den ganzen Abend dabei.

Inkl. 4-Gang-Menü, Aperitif und begleitender Getränke

Preis pro Person 135 €

Termine: Jeden Do. ab 18 Uhr

Young Line

Große Küche
zum kleinen Preis

Das Rundum-Sorglos-Paket enthält ein 4-Gang-Menü inkl. begleitender Getränke. Zum Chill-Out stoßen auch Köche und Service dazu.

Für Moderation und beste Stimmung sorgt unser DJ.

Termine: 17.09., 15.10., 26.11.

Preis pro Person 135 €

TRÜFFELGALA 2025



Trüffel – die edlen Delika-tessen aus der Erde – machen durch ihr einzigar-tiges Aroma jedes Gericht zum Genusserebnis.

Aniello Casalino und unser **Gastkoch** kreieren ein **6-Gang-Menü im Zeichen des Trüffels**. Die **Gastwinzer** runden das Genuss-Event mit korrespondierenden, edlen Tropfen ab.

Samstag, 23. November, 18.30 Uhr Preis p. P. 275 €

Reservierung: restaurant@favorite-mainz.de oder unter 06131 8015-133

TIPP: Unser Trüffelarrangement mit Übernachtung!
reservierung@favorite-mainz.de

IHR EVENT 2025



Planen Sie

jetzt Ihre Veranstaltung im »Favorite Parkhotel«, auf dem »Hofgut Laubenheimer Höhe« oder ganz individuell mit unse-rem »Favorite Catering Mainz«

Kontaktieren Sie uns unter gastronomie@favorite-mainz.de
Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

**FAVORITE
catering**



ab
Oktober!

Saturday Nights

are there to celebrate

DJ »Andre and Friends«

Eintritt: kostenfrei

Getränke und Essen à la Carte

Termin: Jeden 1. Samstag im Monat



Sushi Kochkurs

mit unserem Sushichef

Entdecken Sie, wie unser Sushichef seine Kreationen kreiert. Lassen Sie sich einführen in diese besondere Kunst des Kochens.

Kochkurs inkl. Speisen und Getränke pro Person 79 €

Termin: 2. Oktober 2025

Die Gans ist da

Mitte
Oktober bis
26. Dezember



Knusprige Hafermastgans, tranchiert in der Pfanne serviert mit Maronen, Bratapfel, Klößen, Rotkraut & Sauce. Auch zum Mitnehmen.

Preis für 4 Personen 140 €
mit einer Flasche Hauswein 155 €

Gänse-Reservierungs-Hotline:
Telefon 06131 8015-0

Nur auf Vorbestellung, Preise unter Vorbehalt!

RESERVIERUNGEN & EVENTS IN DER WEINBAR



die weinbar



AUSERWÄHLT VON
DEN BESTEN



Unser Partner
im
»FAVORITE restaurant«

CHAMPAGNE
Laurent-Perrier
MAISON FONDÉE
1812

WIE VIEL the-Company.de STECKT IN IHREM HOTELZIMMER?

Wir sind Ihr Digitalisie-rungspartner für Hotellerie, Pflege & Industrie

Als erfahrenes Systemhaus bieten wir maßgeschneiderte B2B-Telekommuni-kationslösungen und digitale Services – zuverlässig, sicher und einsatzbereit. Wir denken Technik vom Nutzer aus und begleiten Unternehmen auf ihrem Weg zur Digitalisierung – mit persönlichem Service und durchdachten Konzepten.



Sichere ITK-Infrastruktur & Support



Unified Communications & ContactCenter



Alarmierungs- & Notrufsysteme



Managed Services & Carriermanagement



Serviceroboter für Gastronomie & Reinigung

the-Company.de
we connect the world

the-Company.de GmbH & Co. KG
Planckstraße 17 | 71665 Vaihingen/Enz
+49 7042 2886-55
www.the-company.de



IHR FAVORITE PARKHOTEL
Frühstückspartner



Sky Lounge

GENUSS TRIFFT PANORAMA

Feiern über den Dächern von Mainz

Die Sky Lounge auf dem Hofgut Laubenheimer Höhe bietet die perfekte Sommer-Location für stilvolle Events: mediterranes Flair, traumhafter Blick über die Weinberge, die Skyline Frankfurts am Horizont und kulinarischer Genuss in exklusivem Ambiente. Ideal für Firmenfeiern, Geburtstage oder Hochzeiten.

NEU

PERFEKT AUCH FÜR IHR WINTER-EVENT

Alle Infos, immer aktuell!

RESERVIERUNGEN & EVENTS FÜRS HOFGUT



PONYCYCLE PONYS

HÖPFBURG

UNSERE ALPAKAS

SPIELPLATZ

Hofgut-Kinderwelt

Sonntagsbrunch auf dem HOFGUT

Sonn- & Feiertags
11-15 Uhr

Genießen Sie ein **reichhaltiges Brunchbuffet** in unserer Weinbergshütte mit Frühstücksbuffet, Eierstation, Vorspeisen, Hauptgerichten mit Live Cooking und vielfältiger Dessertauswahl.

Inkl. Kaffee, Tee, Wein, Sekt, Bier, Wasser, Softgetränke p. P. 65 €



Vorfrende AUF DIE KALTE JAHRESZEIT

14. Winter Welt

ab Anfang November 2025

500 m² Eislauffläche
4 Panorama-Eisstockbahnen

www.hofgut-laubenheimer-hoehe.de



SCHON JETZT PLANEN: WEIHNACHTSFEIERN IN JEDER GRÖSSE

Anfragen gerne an:
janina.meyer@hofgut-laubenheimer-hoehe.de



Hätten fondue

Würziges Brühe-Fondue oder cremiges Käsefondue in unserer Weinbergshütte.

die Gans kocht

Mitte Oktober bis 26. Dezember

Knusprige Hafermastgans tranchiert & in der großen Pfanne serviert mit Maaronen, Bratapfel, Klößchen, Rotkraut und Sauce.

Preis für 4 Personen **140 €** mit einer Flasche Hauswein
Preis für 4 Personen **155 €**

Nur auf Vorbestellung. Preise unter Vorbehalt.
Reservierungs-Hotline: Telefon 06131 622260



WIRGES

Vielfalt in Farbe

maler-wirges.de

GROB
FLORALDESIGN

Friedenstraße 7
65189 Wiesbaden
Telefon 0611 718709
info@grobwiesbaden.de

www.GrobWiesbaden.de

GEROLSTEINER

ABSOLUTE FRESHHEIT

HOL DIR DEN GESCHMACK!

KÜHLING-GILLOT **BATTENFELD SPANIER**

Liebe Familie Barth, wir gratulieren Euch herzlich zu Eurem neuen Küchenchef im Favorite Restaurant Aniello Casalino und natürlich zu der Bereicherung mit Cem Yoldas für Schloss Johannisberg.

PARTYLADEN **VON VOSSI**
Equipmentverleih
eine runde Sache

EIN NEUES KAPITEL

FAVORITE *Schloss-Gastronomie* SCHLOSS JOHANNISBERG

UNSERE
REISE NACH
SCHLOSS
JOHANNISBERG



Wir freuen uns sehr, Ihnen ein ganz besonderes Herzensprojekt vorstellen zu dürfen: Seit dem 1. Mai 2025 dürfen wir die gastronomische Verantwortung für Schloss Johannisberg übernehmen.

Dieser Ort hat uns vom ersten Moment an begeistert: majestätisch gelegen hoch über dem Rhein, mit einer jahrhundertalten Geschichte und einer Strahlkraft, die weit über den Rheingau hinaus reicht. Schloss Johannisberg ist nicht nur die Wiege des Rieslings, sondern auch ein Ort, der für Genuss, Kultur und Lebensfreude steht – Werte, die uns als Familie und als Gastgeber zutiefst verbinden.

Für uns bedeutet dieser Schritt nicht nur eine neue Aufgabe, sondern ein neues Kapitel. Wir möchten diesen geschichtsträchtigen Ort mit Leidenschaft, Qualität und echter Gastlichkeit füllen – sei es in der stilvollen Schlossschänke, dem idyllischen Weingarten, beim Goethe-Blick oder bei Hochzeiten, Tagungen und besonderen Events im Fürst von Metternich Saal.

Was uns besonders freut: Wir dürfen diese neue Aufgabe nicht allein bestreiten, sondern gemeinsam mit einem Team, das mit Herz, Know-how und Persönlichkeit überzeugt. Mit Cem Yoldas konnten wir einen langjährigen Wegbegleiter und echten Profi der Gastronomie für die Leitung der Favorite Schloss-Gastronomie gewinnen. Seine Verwurzelung im Rheingau, seine Erfahrung und Liebe zur Gastfreundschaft machen ihn zu einem perfekten Gastgeber für diesen Ort. Ebenso freuen wir uns über Küchenchef Simon Kieslich, der mit kreativer Handschrift und hohem Anspruch an Regionalität und Qualität unserer Küche ein unverwechselbares Profil verleiht.

Gemeinsam mit unserem Team möchten wir als Familie Barth Schloss Johannisberg zu einem lebendigen Ort machen – für die Region, für unsere Gäste, für besondere Momente.

Wir laden Sie herzlich ein, uns auf dieser Reise zu begleiten. Ob zum Mittagessen auf der Terrasse in der Schlossschänke, zur Firmenfeier im Fürst von Metternich Saal oder einfach auf ein Glas Riesling mit Aussicht im Weingarten oder am Goethe-Blick – wir freuen uns auf Sie!



LOCATION
FLYER >>>



VERANSTALTUNGS
<<< KALENDER

SCHLOSS  SCHÄNKE



Hier trifft saisonale Frische auf kulinarische Raffinesse – perfekt abgestimmt auf die Weine des Hauses. Auch für kleine Feiern bietet die Schlossschänke den passenden Rahmen.

WEIN  GARTEN



Das kulinarische Angebot unseres Weingartens lädt mit Rieslingen, regionalen Spezialitäten und ganz viel Atmosphäre zum Verweilen ein. Unkomplizierter Genuss trifft jahrhundertealte Weinkultur.

GOETHE  BLICK



Hier schenken wir inmitten der Weinberge unsere Weine ganz unkompliziert aus – für alle, die unterwegs sind, wandern oder die Aussicht lieben. Dazu gibt's kleine Leckereien und Picknickkörbe.

SCHLOSS  LOCATION



Der Fürst von Metternich Saal ist die stilvolle Eventlocation auf Schloss Johannisberg – ideal für Hochzeiten, Familienfeiern, Konferenzen oder Tagungen. Mit langjähriger Erfahrung, exzellentem Service und feiner Kulinarik sorgen wir dafür, dass Ihr Event genau so wird, wie Sie es sich wünschen.

Gastfreundschaft

SCHLOSS  SCHÄNKE



**Regional genießen,
wo der Riesling zu Hause ist**

Die Schlossschänke auf Schloss Johannisberg verbindet regionale Küche, edle Weine und Rheingau-Panorama – ideal für Lunch, Dinner oder kleine Feiern.

Durchgehend warme Küche von 12-22 Uhr.

SPEISEKARTE >>>



VERANSTALTUNGEN 2025



Winezummer Closing

26. SEPTEMBER | ab 18 Uhr

Livemusik von DJ + Sänger aus Frankreich
Kulinarik von der Schlossschänke
Rieslinge von Schloss Johannisberg
Eintritt frei | ohne Anmeldung

Lust auf Riesling

APRIL – OKTOBER | freitags, samstags, sonn- & feiertags

Ein Blick in die Historie und den Weinkeller mit anschließender Verkostung dreier Weine.

Ab 16 Jahren • in deutscher Sprache
30,00 € p. P. | online buchbar



Kulinarische Raritätenprobe

22. NOVEMBER | 16:00 Uhr

Eine außergewöhnliche Probe. Wir präsentieren Juwelen aus der Schatzkammer & verwöhnen Sie mit einer einzigartigen Menücreation.

269,00 € p. P. | online buchbar
Inkl. Aperitif, Raritätenprobe, 4-Gang-Menü, Weinbegleitung, Wasser, Kaffee

Frankreich zu Gast

24. Oktober

Französischer Abend in der Schlossschänke mit französischem Menü, Weinen von Schloss Johannisberg und französischen Liveacts.

149,00 € p. P. | online buchbar



Mégève Winterparty

06. NOVEMBER

Französische Köstlichkeiten, Weine des Hauses & französische Liveacts.

129,00 € p. P. | In der Schlossschänke

Riesling erleben

26. SEPTEMBER | 07. NOVEMBER
12. DEZEMBER | 18:30 Uhr

Exquisite Tour durch den Holzfasskeller und die antike Bibliotheca Subterranea. Anschließend Weinverkostung mit sieben Weinen.

41,00 € p. P. | online buchbar

Sundowner am Goetheblick

29. AUGUST

After Work – der perfekte Start ins Wochenende!

Mit DJ Live Sets, Kulinarik von der Schlossschänke und Drinks von Schloss Johannisberg

Eintritt frei | ohne Anmeldung



Die Gans ist da!

11. NOVEMBER – 06. JANUAR
»In der Schlossschänke«

Knusprige Gans, tranchiert, mit Maronen, Bratapfel, Klößen, Rotkraut und Sauce.

159,00 € für 4 Personen
nur auf Vorbestellung



Kulinarischer Herbst

27. SEPTEMBER | 18:30 Uhr

Ein saisonales Menü vom Küchenchef. Unterhaltsam moderiert, erleben Sie die Harmonie von feinen Gerichten und erlesenen Rieslingen.

159,00 € p. P. | online buchbar

Inkl. Begrüßungssekt, Führung, 4-Gang-Menü, moderierte 2er-Weinbegleitung pro Gang, Wasser, Kaffee



Riesling Evening

18. SEPTEMBER

Sunset, Beats & chillige Menschen
»Im Weingarten«

Eintritt frei | ohne Anmeldung

Glühweingauber

28. NOVEMBER – 26. DEZEMBER

Zwischen funkeln den Lichtern und dem Duft gebrannter Mandeln laden stimmungsvolle Stände zum Verweilen ein.

Freuen Sie sich auf unsere neu installierten Eisstockbahnen!

Weihnachtsfeiern ab 10 Personen.

Montags geschlossen
Eintritt frei | ohne Anmeldung

Christmas Feiertagsmenü

25. + 26. DEZ | mittags & abends

Zwei Weihnachtsmenüs zur Wahl.
ab 85,00 € p. P. | online buchbar

Inkl. Kaffee, Tee, Wein, Sekt, Bier, Wasser, Softgetränke



Schloss-Silvester

31. DEZEMBER | 19:00 Uhr

Feiern Sie den Jahreswechsel mit einem festlichen 7-Gang-Galamenü, Champagner-Aperitif, Top-Entertainment & DJ.

299,00 € p. P.

Buchung an Frau Buess unter
Tel. 06131 801578 oder
khira.buess@favorite-mainz.de



Adventsmenü

Adventssonntag | mittags & abends

Zwei Adventsmenüs zur Wahl.

ab 85,00 € p. P. | online buchbar

Inkl. Kaffee, Tee, Wein, Sekt, Bier, Wasser, Softgetränke

VERANSTALTUNGS KALENDER



WIGEM
GETRÄNKE

Ihr Getränkeshandlung im Rhein Main Gebiet.

Tel: 06144 - 46827-0
info@wigem.de
www.wigem.de

WIGEM Getränke GmbH
An der Steinlach 11-13
65474 Bischofsheim

EIN SEKT IST
IMMER SO GUT WIE
SEIN WEIN.

FÜRST VON METTERNICH.
FÜRSTLICH GENIEßEN.

Fürst von Metternich
BRUNNEN SEKT PRODUKT

PAULANER
MÜNCHEN

Saugute Tradition!
Münchner Hellbier-Tradition seit 1895

GUT. BESSER. PAULANER.

WILLKOMMEN
AUF DEM
Hedesheimer Hof

Ihr Team vom
Weingut Beck

Wir wünschen
weiterhin
viel Erfolg!

Schildweg 2
55271 Stackeden-Elsheim
Rheinhesen

T 06136/24 87 · F 06136/92 44 13
M weingut@hedesheimer-hof.de
W www.hedesheimer-hof.de

www.hedesheimer-hof.de

team & persönliches

favorite team 

Das Team erweitert sich: Unser Team auf Schloss Johannisberg



Manchmal kommt das Leben mit Überraschungen um die Ecke – so auch dieses Projekt: die Übernahme der Gastronomie auf Schloss Johannisberg. Es war eine spontane Anfrage, ob wir die Gastronomie an diesem besonderen Ort übernehmen möchten, aber eine, die uns als Familie sofort begeistert hat. Ohne zu zögern haben wir in kürzester Zeit ein neues Team zusammengestellt und dabei selbstverständlich alle bisherigen Mitarbeitenden vor Ort übernommen. Parallel haben wir im gesamten Favorite-Team überlegt, für wen dieser neue Arbeitsplatz passen könnte – und so entstand gemeinsam mit neuen Kollegen ein schlagkräftiges Team aus rund 30 Mitarbeitern.

Dass das alles in weniger als vier Wochen so reibungslos funktioniert hat, verdanken wir allein unserem großartigen Team. Danke an jeden Einzelnen!

Die erste zentrale Personalentscheidung fiel schnell und so war Küchenchef **Simon Kieslich** sofort gesetzt. Seit über zehn Jahren prägt er mit viel Herzblut unser Sternerestaurant in der Favorite, viele Jahre als Küchenchef und rechte Hand von Tobias Schmitt. Seine Art, sein Humor und sein klarer Küchenstil haben unser neues Küchenteam auf Anhieb begeistert.

Auch bei der Suche nach einem Gastgeber und Geschäftsführer für Schloss Johannisberg hatten wir Glück – oder vielleicht war es einfach Fügung. Bei **Fernando Neurohr** reichte ein einziger Anruf, und er machte sich direkt am nächsten Tag vom Bodensee aus auf den Weg, um sich vor Ort ein Bild zu machen. Er war sofort Feuer und Flamme – und zwei Wochen später schon in Mainz. Aus ursprünglich geplanten drei Monaten zur Unterstützung der Eröffnungsphase sind inzwischen zehn geworden. Wir freuen uns sehr über die gemeinsame Zeit und sind gespannt auf alles, was noch kommt.

Für die langfristige Verantwortung konnten wir **Cem Yoldas** gewinnen. Mit seiner langjährigen Erfahrung als F&B Manager und Hoteldirektor in Wiesbaden und Umgebung war für uns schnell klar: das passt perfekt! Seit dem 1. Juli ist Cem Teil der Favorite-Familie – und wir sind sehr froh darüber.

Besonders schön ist es, zu sehen, wie harmonisch und vertrauensvoll Fernando und Cem zusammenarbeiten. Zwei Persönlichkeiten, ein Ziel, ein Team.

Genau das macht für uns echte Gastfreundschaft aus.

favorite specials

FAVORITE`s KENNENLERNEN- ANIELLO-SPECIAL

buchbar vom 27. August
bis 30. November
Anreise: Mi - Sa

- Eine Übernachtung im Superior Plus Zimmer mit offenem Bad-Raum-Konzept
- Reichhaltiges Frühstücksbuffet
- 4-Gang-Gourmetmenü, nach Wahl des Küchenchefs, im »FAVORITE restaurant« von Aniello Casalino
- Kostenfreie Nutzung unseres „FAVORITE spa“
- Kostenfreie Nutzung der hoteleigenen Tiefgarage (nach Verfügbarkeit)

Doppelzimmer ab *210 €
Einzelzimmer-
zuschlag pro Nacht 35 €

FAVORITE`s WELLNESSTAG

ganzjährig buchbar
(außen genommen Messen,
Weihnachten & Silvester)

- Eine Übernachtung im Superior Plus z.T. mit offenem Bad-Raum-Konzept
- Reichhaltiges Frühstücksbuffet
- Begrüßungsgetränk
- 3-Gang-Menü nach Wahl des Küchenchefs am Anreisetag in der Weinbar oder auf dem Hofgut
- 1 x 60 min Massage p.P. auf Anfrage und nach Verfügbarkeit
- Favorite Spa: 90° Sauna, Dampfbad, Infrarotkabine & Ruhebereich
- Rooftop Spa: 75° Sauna, Whirlpool & Außenliegen

Indoor-Pool
Doppelzimmer ab *199 €
Einzelzimmer-
zuschlag pro Nacht 35 €

FAVORITE`s GOURMETZEIT

ganzjährig buchbar
(außen genommen Messen,
Weihnachten & Silvester)
Anreise: Mi - Sa

- Eine Übernachtung im Park Studio Plus mit offenem Bad-Raum-Konzept
- Reichhaltiges Frühstücksbuffet
- 6-Gang-Gourmetmenü, nach Wahl des Küchenchefs, im »FAVORITE restaurant« von Aniello Casalino
- Korrespondierende Weine zum Menü inklusive Champagnerapéritif
- Kaffeespezialitäten und Wasser zum Abendessen
- Kostenfreie Nutzung der hoteleigenen Tiefgarage (nach Verfügbarkeit)

Doppelzimmer ab *330 €
Einzelzimmer-
zuschlag pro Nacht 35 €



Alle Infos & Urlaubsapakete

Genuss • Wellness • Erlebnis

Entdecken Sie unsere vorteilhaften Angebote und buchen Sie jetzt Ihren Mainz-Urlaub.

Wir sorgen dafür, dass Sie sich wohl fühlen!

JETZT PLANEN!



*Die Preise verstehen sich pro Person.

M Fliesen Mauz
Fliesen Mauz GmbH | Dekan-Laist-Str. 48 | 55129 Mainz | www.fliesen-mauz.de

LEIDENSCHAFT

MIT LEIDENSCHAFT ZUM DETAIL.
Exzellent betreut, seit 1978. Spezialisiert auf industrielle und mittelständische Unternehmen bieten wir nachhaltig den bestmöglichen Schutz durch Versicherungen, Vorsorge und Risikomanagement!

Rudolf-Diesel-Straße 3
59399 Olfen
Tel: +49 2595 21 26 600
www.helmig-partner.com

DER ILLY BLEND.
EINE NIEMALS ENDEnde PASSION,
DEN ILLY BLEND ZU PERFEKTIONIEREN.

Seit über 90 Jahren widmen wir uns der Perfektionierung des einzigartigen illy Blends aus 9 Arabica-Sorten, um der Welt unseren besten Kaffee anzubieten.

www.illy.com

IMPRESSUM

Seeger-Werbung GmbH & Co. KG · 72250 Freudenstadt · T 07441 8857-0 · www.seegerwerbung.de
Fotos: Seeger, FAVORITE, Adobe-Stock, shutterstock

Herausgeber:
FAVORITE Parkhotel GmbH · Karl-Weiser-Str 1 · 55131 Mainz · T 06131 8015-0

Kantz - sitsicher.
Ein Universalgenie. Markant. Innovativ. Einzigartig.

Individuelle Bürosysteme und Büromaterialien.

Besuchen Sie unseren Online-Shop:
kantz-buero.de

Mainz · Carl-Zeiss-Straße 45
Tel. +49 6131 62727-0
info@kantz-buero.de

GEITEL GmbH & Co.KG

Reinigungsunternehmen

Robert-Koch-Str. 33
55129 Mainz
Telefon 06131 - 9737-0
Telefax 06131 - 9737-37
eMail: info@geitel.de
www.geitel.de

- ♦ Hausmeisterdienste
- ♦ Unterhaltsreinigung
- ♦ Glasreinigung
- ♦ Winterdienst
- ♦ Kehrdienste
- ♦ Teppichbodenreinigung
- ♦ Krankenhausreinigung
- ♦ Fassadenreinigung
- ♦ Baureinigung
- ♦ Grünschnitt

DIENER

wäscht reinigt · verleiht

Wäscherei Diener GmbH & Co. KG
Mittbach 22 · 36157 Ebersburg
Tel. 066 56 / 96 28-0
Fax 066 56 / 96 28-20
www.waescherei-diener.de

FAVORITE Rooftop Spa Konzept und Umsetzung :

wendel

POOL & WELLNESS

www.schwimmbad-wendel.de