

Herzlich Willkommen im



Unser Bankettangebot

Ihre Feier zu einem ganz besonderen Erlebnis zu machen -
dass ist unsere Herausforderung und unser Ziel!

Dies beginnt mit einer persönlichen Betreuung und einem individuellen Service.
Schließlich möchten wir, dass Sie sich bei uns wohl fühlen
und uns in guter Erinnerung behalten.

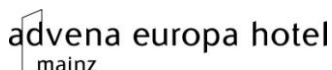
Auf den folgenden Seiten finden Sie eine vielfältige Auswahl an Menü- und
Buffetvorschlägen. Unser Küchenchef hat bei der Zusammenstellung insbesondere
darauf geachtet, möglichst viele Produkte aus unserer Region zu
berücksichtigen. Ebenso war es uns wichtig, Ihnen eine bodenständige, vorwiegend
deutsche Küche, modern und leicht, anzubieten.

In unserem Weinkeller lagern für Sie die besten Tropfen aus Rheinhessen und den
angrenzenden Weinanbaugebieten. Natürlich finden Sie auf unserer Weinkarte den
klassischen Rheingauer Riesling ebenso, wie auch fruchtige Rotweine aus
Rheinhessen und neue Weinkreationen aus dem „Great Wine Capital“ Mainz.

Selbstverständlich können Sie sich Ihre Speise- und Getränkefolge auch individuell
zusammenstellen. Hierbei stehen wir Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite.

Ein paar wertvolle Tipps für die Organisation Ihrer Feier finden Sie ebenso in
dieser Mappe.

Nun wünschen wir Ihnen viel Freude bei der Auswahl Ihres Hochzeits-, Geburtstags-,
oder Taufmenüs und freuen uns, Sie bald als unsere Gäste zu begrüßen.



Jürgen Axel
- Direktor -

Inhaltsverzeichnis

Seite 1.....	Der erste Eindruck ist der Beste
Seite 2.....	Wo man sich trifft
Seite 3.....	Das müssen Sie wissen
Seite 4.....	Unsere komfortablen Hotelzimmer
Seite 5.....	Canapeés, warme Snacks und Kuchen
Seite 6.....	Menü 1 bis Menü 3
Seite 7.....	Menü 4 bis Menü 6
Seite 8.....	Menü 7 bis Menü 9
Seite 9.....	Menü 10 und Menü 11
Seite 10.....	Menü 12 und Menü 13
Seite 11.....	Menü 14 und Menü 15
Seite 12.....	Hochzeits–Menü
Seite 13.....	Kinder–Menüs
Seite 14.....	Für vegetarische Feinschmecker
Seite 15.....	Brunchbuffet
Seite 16.....	Rheinhessisches Buffet
Seite 17.....	Klassisches Buffet
Seite 18.....	Kombination aus Menü und Buffet
Seite 19.....	Hochzeitsbuffet
Seite 20.....	Der Snack zur späten Stunde
Seite 21.....	Aperitifs und Alkoholfreie Getränke
Seite 22.....	Bier, Kaffee- und Teespezialitäten
Seite 23.....	Digestifs und Spirituosen
Seite 24.....	Bankettweine: Weißweine & Rosé
Seite 25.....	Bankettweine: Rotweine & Sekt
Seite 26-27.....	Kleine Hochzeits-Checkliste
Seite 28-29.....	Unsere Partner für Ihre Feier
Seite 30-31.....	Entertainment & Rahmenprogramme
Seite 32.....	Seminar „Gästebetreuung mit Stil“
Seite 33.....	Ihre Ansprechpartner
Seite 34-35.....	Allgemeine Geschäftsbedingungen

Der erste Eindruck ist der Beste!

Beginnen Sie Ihre Veranstaltung stilvoll mit einem Empfang in unserer gemütlichen Hotelloobby oder unserer Europa-Lounge.

Nach und nach treffen Ihre Gäste im Hotel ein und werden mit einem einladenden Apéritif begrüßt.

Wie wäre es jetzt mit einem Glas Sekt oder - ganz klassisch - einem Sherry.

Dies könnte die optimale Einstimmung auf Ihre mit viel Liebe geplante Veranstaltung sein.

Vielleicht reichen wir schon hier Canapeés oder Salzgebäck?

Gerne führen wir für Sie auch einen abwechslungsreichen Cocktailempfang mit ausgewählten Mixturen und Longdrinks durch.

Passend zu Ihrem Lieblingsmenü oder -buffet empfehlen wir Ihnen die edlen Tropfen aus unserem Weinkeller.

Aber auch ein frisch gezapftes Bitburger Pils oder Köstritzer Schwarzbier vom Fass sind immer wieder beliebt. Lassen Sie sich von uns beraten!

Eine trockene Auslese, eleganter deutscher Sekt oder Champagner zu Ihrem Dessert,
das ist etwas ganz besonderes...

Wie Sie sehen, sind Sie bereits beim Start Ihrer persönlichen Veranstaltung bei uns in den besten Händen!

Nun liegt es an Ihnen, sprechen Sie uns an!
Wie freuen uns auf Sie!

Wo man sich trifft

Salon Moguntia

Ihr Veranstaltungsraum par excellence!
Vollklimatisiert, in einem wunderschönen freundlichen Ambiente – ideal für Ihre anspruchsvolle Veranstaltung bis zu 80 Personen.

Größe: 150 qm

Kombiniert mit Restaurant Moguntia für bis zu 140 Personen.

Europa – Lounge

Die stilvolle Event-Location für Ihre Feier oder außergewöhnliche Tagung in einer lockeren Bar-Atmosphäre!

Mit separatem Barbereich für Empfänge und das informative Networking.

Für Events bis zu 50 Personen.

Größe: 170 qm

Restaurant Moguntia

Unser klassisches Veranstaltungsrestaurant!

Geeignet für jede Art von Feier bis zu 60 Personen, vollklimatisiert und mit Salon Moguntia kombinierbar

Größe: 150 qm

Restaurant „kaisers“

Anspruchsvoll im modernen Bistrostil, voll klimatisiert!

Ob für den kleinen Empfang, den Business-Lunch oder das gemütliche Essen im Kerzenschein – das „kaisers“ ist der ideale Ort zum Wohlfühlen für bis zu 30 Personen

Größe: 100 qm

Salon Brüssel

Das Separé für Ihr Geschäftsessen oder Ihre vertrauliche Besprechung.

Der ideale Raum für bis zu 12 Personen im romantischen Ambiente.

Größe: 25 qm

Das müssen Sie wissen!

Bevor Sie Ihre Feier bei uns reservieren, schauen Sie sich bitte unsere Räumlichkeiten nach kurzer Absprache immer an.

*

Bei der Buchung einer Hochzeitsfeier mit Übernachtung wohnt das Brautpaar kostenfrei in unserer Junior-Suite. Überraschung inklusive!

*

Gerne stellen wir Ihnen unser mobiles Tanzparkett mit einer Größe von maximal 20 qm kostenfrei zur Verfügung.
Berücksichtigen Sie, dass dieses nur in Salon Moguntia zu nutzen ist.

*

Auf Wunsch stellen wir Ihnen eine Bier- oder Sektkanone bereit.
Der Preis hierfür ist abhängig von der Größe.

*

Menükarten stellen wir Ihnen ebenfalls kostenfrei zur Verfügung.

*

Die Dekoration wird je nach Größe und Aufwand berechnet.
Blumenarrangements bieten wir Ihnen ab € 18,00 pro Stück an.

*

Ein Geschenktisch mit Blumenvasen stellen wir Ihnen generell bereit.

*

Gerne sind wir Ihnen bei der Organisation Ihres Entertainment - Programms behilflich.
Achten Sie auch auf die Künstler-Vorschläge in dieser Mappe.

*

Die genannten Buffetpreise sind ab 30 Personen gültig.
Bei der Unterschreitung dieser Zahl berechnen wir einen Aufschlag von 15%.

*

Falls Sie Ihre eigenen Weine oder Sekte ausgeschenkt haben möchten, setzen wir pro Flasche ein Korkgeld von € 12,00 an.

*

Für Kuchen und Torten, die Sie selbst zu Ihrer Veranstaltung mitbringen möchten, berechnen wir einen Gedeckpreis von € 2,50 pro Person.

*

Beachten sie bitte auch unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen.

*

Alle genannten Preise verstehen sich inklusive aller Steuern und Abgaben.

*

Sollten Sie weitere Fragen und Wünsche haben, zögern Sie bitte nicht, uns zu kontaktieren.

Wir stehen Ihnen gerne jederzeit mit Rat und Tat zur Seite.

Unsere komfortablen Hotelzimmer

- behaglich für Sie eingerichtet -

Wir verfügen über 48 Doppel- und 38 Einzelzimmer, sowie über 3 Junior-Suiten und 9 Appartements die alle mit Minibar, Durchwahltelefon, Wireless-Lan, Sat-TV, Radio, Rasier- und Kosmetikspiegel und Haartrockner ausgestattet sind.

Unsere Zimmer kosten:
von Montag bis Donnerstag

im Einzelzimmer	ab € 72,00 / pro Zimmer & Nacht
im Doppelzimmer	ab € 115,00 / pro Zimmer & Nacht

von Freitag bis Sonntag

im Einzelzimmer	€ 69,00 / pro Zimmer & Nacht
im Doppelzimmer	€ 89,00 / pro Zimmer & Nacht

In Verbindung mit Ihrer Veranstaltung am Wochenende (Freitag bis Sonntag) bieten wir

ab 20 übernachtenden Personen folgende Sonderpreise an:

im Einzelzimmer	€ 60,00 / pro Zimmer & Nacht
im Doppelzimmer	€ 80,00 / pro Zimmer & Nacht

Diese Preise verstehen sich inklusive reichhaltigem advena-Frühstücksbuffet, Nutzung der Sauna in dem vis-à-vis gelegenen Lifestyleclub FITNESS FIRST, sowie aller Steuern und Abgaben.

Kommissionen können auf o. g. Preise nicht gewährt werden.
Während Messen und Kongressen gelten unsere Messepreise.

Sauna & Fitness

Während Ihres Aufenthaltes steht Ihnen täglich die kostenfreie Nutzung der Sportgeräte, Sauna und Damensauna in dem 5 Gehminuten entfernten LIFESTYLECLUB MAINZ *FitnessFirst* zur Verfügung.

Canapées, warme Snacks und Kuchen

Canapées

Zwiebelmettwurst mit Cornichons	€ 1,50
Matjestatar mit Gurke auf Schwarzbrot	€ 1,60
Schwarzwälder Schinken mit Mixed Pickles	€ 1,60
Poulardenmedaillons mit Ingwer-Chiliconfit	€ 2,10
Geräucherte Putenbrust mit Früchten	€ 1,80
Gekochter Saftschinken mit Spargel	€ 2,00
Camembert mit hellen und dunklen Trauben	€ 2,00
Cambozola mit Oliven und Kirschtomate	€ 2,00
Entenbrust mit Melone und Orange	€ 2,20
Roastbeef mit Cornichons und Sahnemeerrettich	€ 2,00
Räucheraal mit Wachtelei	€ 2,10
Räucherforellenfilets mit Sahnemeerrettich und Preiselbeeren	€ 2,10
Königscrevetten auf Farmersalat	€ 2,10
Graved Lachs mit Senf-Honig-Dillcreme	€ 2,10
Lachspralinen für den besonderen Anlass	€ 2,50

Unsere Canapées werden auf frischem Baguette, Pumpernickel oder Vollkornbrot angerichtet und eignen sich besonders für Ihren Cocktailempfang.

Warme Snacks (ab 15 Personen)

pro Person

Gebackene Garnelen im Kartoffelmantel mit Knoblauchdip	€ 3,90
Mini-Maultaschen mit Zwiebelsoße	€ 3,50
Fleischbällchen in Chilisoße	€ 3,50
Gebackene Champignons mit Sauce Tartar	€ 3,20
Mini – Pizza	€ 3,20
Mini – Quiche Lorraine	€ 3,50
Gebackene Frühlingsrolle mit süß-saurer Asiasoße	€ 3,50
Fränkische Rostbratwürstchen auf Sauerkraut	€ 3,80
Chicken Wings mit Dip	€ 3,80
Lachswürfel auf Zucchini Gemüse in Garnelenrahm	€ 3,90

Kuchen wie bei Mutter zu Hause

Blech (16 Stück)

Butterkuchen vom Blech	€ 28,00
Streuselkuchen vom Blech	€ 28,00
Käsekuchenschnitte vom Blech	€ 32,00
Donauwelle vom Blech	€ 32,00
Zwetschkuchen mit Streuseln vom Blech	€ 32,00

Torten

(16 Stück)

Käse-Sahne-Torte	€ 36,00
Beerenfrucht-Torte	€ 36,00
Schwarzwälder Kirsch-Torte	€ 36,00
Schoko-Sahne-Duo-Torte	€ 40,00

Menü 1

Crèmesuppe von sonnengereiften Strauchtomaten

mit frischem Basilikum

Rhein Hessischer Sauerbraten

Apfelrotkohl und Serviettenknödel

Fürst-Pückler-Eis-Schnitte

mit heißen Himbeeren

€ 16,50

pro Person / ab 10 Personen

Menü 2

Broccolicrèmesuppe mit Lachsstreifen

Geschnetzeltes von der Pute

mit frischen Champignons in Rahmsauce

Butterspätzle und Salate der Saison

Grütze von Waldbeeren

mit Vanillesauce

€ 17,20

pro Person / ab 10 Personen

Menü 3

Rinderkraftbrühe

mit Gemüse und Pfannkuchenstreifen

Gemischter Braten vom Schwein und Rind

mit Rahmpilzen in Burgundersauce

Gemüse der Saison und Petersilienkartoffeln

Obstsalat

mit Joghurteis

€ 17,80

pro Person / ab 10 Personen

Menü 4

Tafelspitzbrühe
mit Fleischklößchen

Gebratene Hähnchenbrust „Florentin“
auf Tomatenschaum mit Crème Fraîche
Blattspinat und Herzoginkartoffeln

Panna Cotta
mit Früchten umlegt

€ 18,50
pro Person / ab 10 Personen

Menü 5

Lauchcrèmesuppe

Geschmorte Lammkeule
in Knoblauch-Rosmarin-Jus
Bohnenbündchen und Bäckerinkartoffeln

Crème Caramel

€ 19,50
pro Person / ab 10 Personen

Menü 6

Rheinheinisches Kartoffelsüppchen
mit Speck und Schnittlauch

Kalbsrahmbraten
mit Champignons und Kräutern
dazu Vichykarotten und Kartoffelkroketten

Weinschaumcrème
€ 20,50
pro Person / ab 10 Personen

Menü 7

Bunter Salatteller der Saison

mit gerösteten Speckstreifen, Körner und Croûtons

Medaillons vom Schwein

auf Kräuterjus

mit Mozzarella und Tomate überbacken

Broccoli und Rösti-Ecken

Weißes Mousse au chocolate

mit Schattenmorellen

€ 21,90

pro Person / ab 10 Personen

Menü 8

Winzerpastete mit Orangenconfit

Gedünstete Lachstranche

in Estragon-Rieslingschaum

auf Blattspinat mit Butterkartoffeln

Crème brûlée

€ 23,50

pro Person / ab 10 Personen

Menü 9

Kresserahmsuppe

Schweinelende am Stück gebraten

auf Sherry-Morchel-Soße

glasierte Karotten und Dauphinkartoffeln

Gran Manier Parfait

€ 24,00

pro Person / ab 10 Personen

Menü 10

Consommé von der Strauchtomate

mit Basilikumnocken

Rumpsteak „Strindberg“

unter einer Senf-Zwiebel-Kruste mit frischen Kräutern,
angerichtet auf Thymian-Jus
Zucchinigemüse und Gratinkartoffeln

Warme Countreautarte

mit marinierten Orangenfilets

€ 25,50

pro Person / ab 10 Personen

Menü 11

Gelbe Paprikacrèmesuppe

mit gebratenen Entenbruststreifen

Filet von der Bachforelle

in Mandelbutter gebraten
umlegt mit Pariser Kartoffeln

Gebratener Lammrücken

mit Kräuterziegenkäse überbacken
auf einer würzigen Pommery-Senf-Jus
Ratatouille und Polentaplätzchen

Mangoterrine

auf Himbeermark

€ 28,50

pro Person / ab 10 Personen

Menü 12

Variation von Blattsalaten

in süß-saurem Kürbiskern-Dressing
umlegt mit gebratener Hähnchenleber in Balsamico

Schalottensüppchen

mit Kräutersahne

Kalbsrücken gebraten an Calvadossoße

Broccoliröschen und hausgemachten Herzoginkartoffeln

Vanillemousse

mit marinierten Himbeeren

€ 31,50

pro Person / ab 10 Personen

Menü 13

Waldpilze mit frischen Kräutern

an bunten Salaten der Saison mit Himbeervinaigrette

Leichtes Sauerampfersüppchen

mit Lachsklößchen

Tranche vom Argentinischen Rinderfilet

auf Rotweinbuttersoße
geschmorte Perlzwiebeln, Broccoli und Blumenkohl-Röschen,
dazu Pesto-Gnocchi

Mousse von zweierlei Schokolden

mit exotischen Früchten umlegt

€ 33,00

pro Person / ab 10 Personen

Menü 14

Zart geräucherter Parmaschinken

an marinierten grünem Spargel
und Kirschtomaten

Steinpilzcrèmesuppe

mit gebackener Petersilie garniert

Drei gebratene Lammrückenfilets

auf provenzalischem Gemüse
Rosmarinkartoffeln

Dessertteller „kaisers“

- lassen Sie sich überraschen -

€ 35,00

pro Person / ab 10 Personen

Menü 15

Schaumsuppe von rosa Linsen

mit gebratenem Kanichenrückenfilet

Gebratenes Wachtelbrüstchen

auf Granatapfelsauce, Polentaschnitte

Kalbfilet mit Riesengarnelen gefüllt

auf Trüffelschaum

Gemüsebouquet und Dauphinekartoffeln

Mille Feule von Apfel und Mascarpone

an Schokoladen-Mandelsauce

€ 36,50

pro Person / ab 10 Personen

Hochzeits-Menü

Terrine von der Hähnchenbrust

an buntem Salatbouquet
mit Mango Chutney

Hochzeitssuppe

Rinderkraftbrühe
mit Fleischklößchen, Flädle und Gemüsestreifen

Gedünstetes Zanderfilet

an Safransoße
Schlosskartoffeln in Dillbutter

Gebratene Medaillons vom Schweinefilet

auf Estragonrahmsoße
Zucchini und Vichy-Karotten
Schwäbische Schupfnudeln

Dessertteller

mit Linzer Törtchen, Mangoterrine und Kirscheis,
mit exotischen Früchten umlegt

ab 10 Personen

als 5-Gang-Menü	€ 36,00 pro Person
als 4-Gang-Menü	€ 33,00 pro Person
als 3-Gang-Menü	€ 29,00 pro Person

Kinder-Menüs

für Kinder bis 14 Jahre

Menü 1

Rinderkraftbrühe
mit Gemüsestreifen

Kleines Wiener Schnitzel
mit Pommes Frites und Salat

Vanilleeis
mit Schokosoße

€ 10,50
pro Kind

Menü 2

Kartoffelsüppchen

Gebrautes Putensteak
in Rahmsoße
mit Möhren und Nudeln

Schokoladenpudding
mit Früchten

€ 10,50
pro Kind

Für vegetarische Feinschmecker

Vegetarisches Menü

Salatteller „Fitness“
Blatt- und Rohkostsalate der Saison
in heller Balsamico - Vinaigrette
mit gebratenen Champignons

Essenz von der Strauchtomate
mit Gemüsestreifen und Basilikum

Grünkern - Bratling
in Weißwein – Kräutersoße,
dazu Karotten, Broccoli
und Wildreis

Grütze von Waldbeeren
mit Vanilleeis

€ 17,50 als 3-Gang-Menü
€ 20,50 als 4-Gang-Menü

Vegetarische Gerichte als Alternative zu Fleischgerichten in Menüs und Buffets

Gemüserösti
Kartoffelrösti mit Marktgemüse belegt und Käse überbacken

Mediterrane Gemüsepfanne
mit Reis, Pinienkernen und Mandeln

Zucchini mit Ratatouille gefüllt
verfeinert mit Crème Fraîche und Käse überbacken

Grünkern – Bratling
in Weißwein – Kräutersoße

Brunchbuffet

Kaffee, Tee, Kakao, und Fruchtsäfte

Cerealien mit Milch und Honig

Schokomüsli, Knuspermüsli, Fruchtmüsli, Bircher Müsli, Corn Flakes,
Sonnenblumenkerne, Sultaninen, Mandeln, Kurpfäumen

Quark, Naturjoghurt und Obstsalat

Verschiedene Fruchtconfituren, Diätmarmelade, Nutella und Honig

Gekochter Schinken, Rauchschinken, rustikale Bauernwurst
Gouda, Emmenthaler und Brie

Rührei mit Speck

Ofenfrisches Backwerk
Butter und Diätmargarine

Aus dem Suppentopf

Tomatencremesuppe mit Croutons

Vorspeisen

Pikante Geflügelpastete in Cumberland – Soße
Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum
Norwegischer Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

Marktfrische Rohkost und Blattsalate

mit verschiedenen Dressings, Körnern, Kräutern und Croûtons

Hauptgänge zur Wahl

Putengeschnetzeltes „Züricher Art“
Schweinemedallions in Champignonrahm
Pochiertes Lachsfilet in Kräutersoße

Dazu servieren wir Ihnen

Variationen von saisonalem Gemüse
Butterspätzle, Petersilienkartoffeln und Kräuterreis

Dessert

Zweierlei Mousse au chocolate
Frischer Obstsalat

€ 23,50

pro Person / ab 20 Personen

Rheinnessisches Buffet

Auswahl von Regionalen Wurst und Schinkenspezialitäten

Rheinnessische Winzerpastete

Scheiben vom rosa gebratenen Roastbeef
mit Essiggemüse

Variation von Fischen aus dem Rauch
mit Sahnemeerrettich

Ofenfrisches Backwerk und Butter

Rheinnessische Kartoffelsuppe

mit Speck und gerösteten Brotwürfeln

Knackige Blatt- und Rohkostsalate vom Wochenmarkt

mit Rahm-, Joghurt- sowie Essig und Öl – Dressing

**Pikanter Rindfleischsalat, Kartoffelsalat mit Speck
Deftiger Nudelsalat, Salat von Mainzer Fleischwurst
Spundekäs' mit Brezeln**

Ganze Schweinekeule mit knuspriger Schwarte

- am Buffet tranchiert –
Schwarzbierjus

Gesottene Rinderbrust

mit Grüner Soße

Gemüseauswahl der Saison

Bouillonkartoffeln, Käsespätzle, Backesgrumbeere

**Winzercreme mit Cassissauce
Kompott vom Weinbergpfirsich
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce
Käseauswahl**

mit Radieschen und Weintrauben

€ 27,50

pro Person / ab 30 Personen

Klassisches Buffet

Melonenschiffchen

mit geräuchertem Landschinken

Rosa Gebratenes Roastbeef

mit Remouladensoße

Gemüseterrine mit Kräutersoße

Pikante Wildpastete

mit Cumberland – Soße

Graved Lachs

mit Honig-Senf-Dill-Soße

Cocktail von Eismeershrimps

mit Babayananas und Spargel

Brotkorb mit Partybrötchen und Baguette

Butter

Marktfrische Rohkost und Blattsalate

mit verschiedenen Dressings, Körnern, Kräutern und Croûtons

Cremesuppe von Apfel und Staudensellerie

mit Tomatenwürfeln

Ganzer Truthahn, knusprig gebraten

am Buffet tranchiert

Medaillons vom Schweinefilet

mit Apfelspalten und Calvadossoße

Geschmorte Lammkeule

in Rosmarinjus mit Knoblauch

Variation von saisonalem Gemüse

überbackene Rahmkartoffeln

Schwäbische Butterspätzle

Kräuterreis

Mousse von weißer und dunkler Schokolade

Rieslingcrème mit Weintrauben

Holsteiner Grütze mit Vanillesoße

€ 33,00

pro Person/ ab 30 Personen

Eine Kombination aus Menü und Buffet

Mediterraner Vorspeisenteller

Melonenschiffen
mit Serranoschinken
Manchegokäse und Chorizo
Gegrillte Paprika und Zucchini
In Knoblauch-Olivenöl
Pikanter Meeresfrüchtesalat im Chicoreeblatt

Suppe

Crèmesuppe von Strauchtomaten
mit Schmand

Buffet

Marktfrische Rohkost und Blattsalate
mit verschiedenen Dressings, Körnern, Kernen, Kräutern und Croûtons
Brotkorb mit Partybrötchen und Baguette
Butter

Schweinefilet „Wellington“ – im Blätterteig gebacken
am Buffet tranchiert
mit Rahmsauce

Karlsbader Sahneragout vom Kalb
mit Wiesenchampignons in Estragonsoße

Rinderschmorbraten
in Burgundersoße

Variation von saisonalem Gemüse
Rosmarinkartoffeln
Kartoffelkroketten
Butternudeln

Dessertteller „kaisers“
-Lassen Sie sich überraschen-

€ 34,00
pro Person / ab 30 Personen

Hochzeitsbuffet

Lachstatar auf Käsecracker
„Vitello Tonato“ – Scheiben vom Kalbsbraten mit Thunfischsoße
Parmaschinken auf Ruccolasalat mit frischen Feigen
Avocadoschiffchen mit Shrimpscocktail gefüllt
Variation von Räucherlachs, Heilbutt und Aal
Waldorfsalat, Geflügelsalat „Anastasia“, Heringssalat „Helgoland“

Brotkorb mit Partybrötchen und Baguette

Butter

Marktfrische Rohkost und Blattsalate

mit verschiedenen Dressings
dazu Körnern, Kernen, Kräutern und Croûtons

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Käsestange

oder

Geflügelsamtuppe mit Fleischklößchen

Hochrippe vom Rind

am Buffet tranchiert
mit Rotweinsauce

Geschnetzeltes vom Schweinefilet

mit Austernpilzen in rosa Pfeffersauce

Seeteufelmedaillons auf dem Gemüsebett

Rieslingschaum

Variation von saisonalem Gemüse

überbackene Rahmkartoffeln

Schwäbische Schupfnudeln

Kräuterreis

Nougat – Mousse

Joghurtcrème mit Brombeersauce

Vanille-Parfait mit Sternfrüchten

€ 36,50

pro Person / ab 30 Personen

Der Snack zur späten Stunde

Aus dem Suppentopf

Deftige Kartoffelrahmsuppe

mit Speck und Brotwürfeln

€ 3,50 pro Person

„Mulligatawny“

Indische Geflügel-Curry-Rahmsuppe

€ 4,00 pro Person

Feurige Gulaschsuppe

mit Baguette

€ 4,00 pro Person

Herzhaftes vom Brett

Auswahl von Internationalen Käsesorten

garniert mit Weintrauben, Radieschen und Salzgebäck

dazu Baguette und Butter

€ 4,00 pro Person

Rustikale Kombination

Aufschnitt von Salami, rohem und gekochten Schinken,

sowie Landjäger

dazu Graubrot, Baguette, Butter und Schmalz

€ 4,00 pro Person

Für die Süßen

Frankfurter Kranz

€ 25,00

Warmer Apfelstrudel

mit Vanilleeis

€ 2,50 pro Person

Aperitif

advena Sekt Hausmarke trocken	0,1l	€ 3,30
Kir Royal Sekt mit Cassis	0,1 l	€ 4,20
Kir Weißwein mit Cassis	0,2 l	€ 3,80
Martini extra dry,	5 cl	€ 3,80
Martini bianco	5 cl	€ 3,80
Martini rosso	5 cl	€ 3,80
Portwein weiß & rot	5 cl	€ 3,80
Campari pur	4 cl	€ 3,20
Campari Soda	0,2 l	€ 4,00
Campari Orange	0,2 l	€ 4,00
Sherry medium, dry, cream	5 cl	€ 3,80
Pernod	5 cl	€ 3,50

Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner Naturell oder Sprudel	0,25 l	€ 2,30
Gerolsteiner Naturell oder Sprudel	0,75 l	€ 5,70
Coca Cola	0,2 l	€ 2,30
	0,4 l	€ 3,50
Sprite	0,2 l	€ 2,30
	0,4 l	€ 3,50
Coca Cola Light	0,2 l	€ 2,30
	0,4 l	€ 3,50
Fanta	0,2 l	€ 2,30
	0,4 l	€ 3,50
Spezi	0,2 l	€ 2,30
	0,4 l	€ 3,50
Saft - Schorle	0,2 l	€ 2,00
Saft - Schorle	0,4 l	€ 3,30
Granini Apfelsaft klar	0,2 l	€ 2,30
Granini Orangensaft	0,2 l	€ 2,30
Granini Multivitaminnektar	0,2 l	€ 2,30
Granini Pfirsichsaft	0,2 l	€ 2,30
Granini Kirschnektar	0,2 l	€ 2,30
Granini Ananassaft	0,2 l	€ 2,30
Granini Bananensaft	0,2 l	€ 2,30
Granini Tomatensaft	0,2 l	€ 2,30
Granini Grapefruitsaft	0,2 l	€ 2,30
Schweppes Tonic Water	0,2 l	€ 2,30
Schweppes Bitter Lemon	0,2 l	€ 2,30
Schweppes Ginger Ale	0,2 l	€ 2,30

Pils & Bier

Bitburger Pils vom Fass	0,2 l	€ 2,30
Bitburger Pils vom Fass	0,4 l	€ 3,50
Köstritzer Schwarzbier vom Fass	0,3 l	€ 2,90
Bitburger Pils alkoholfrei	0,33 l	€ 2,60
Radler Pils & Sprite	0,2 l	€ 2,30
Radler Pils & Sprite	0,4 l	€ 3,50
Erdinger Hefeweizen vom Fass	0,5 l	€ 3,80
Erdinger Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	€ 3,80

Kaffeespezialitäten

Café Crème	€ 2,50
Café Crème Grande	€ 3,80
Tasse Kaffee, entcoffiniert	€ 2,50
Café Espresso	€ 2,20
Espresso Doppio	€ 3,80
Espresso macchiato	€ 2,50
Espresso Macchiato Doppio	€ 3,80
Café Cioccota	€ 3,50
Café Cappuccino	€ 2,80
Milchkaffee	€ 3,80
Café Latte Macchiato	€ 3,20
Café Latte Macchiato con gusto	€ 3,80
...der „magische“, mit dem gewissen etwas	
Karamell, Vanille, Nuss, Amaretto, Pfefferminz-Schokolade	
Kanne Kaffee (8 Tassen)	€ 12,50

Teespezialitäten

Glas Tee	€ 2,20
Kännchen Tee	€ 3,90
<i>MOUNTAIN TOP</i>	<i>Darjeeling</i>
<i>DARK PASSION</i>	<i>Assam</i>
<i>FOUR SECRETS</i>	<i>China</i>
<i>PEACH HARMONY</i>	<i>Pfirsich</i>
<i>FEEL WELL</i>	<i>Erlesene Harmonie</i>
<i>HEALTHY SOUL</i>	<i>Pfefferminze</i>
<i>BLUE BREEZE</i>	<i>Friesenmischung</i>
<i>MORNING DREW</i>	<i>English Breakfast</i>
<i>NOBLE CHOICE</i>	<i>Earl Grey</i>
<i>SUNNY SPIRIT</i>	<i>Zitrone & Limette</i>
<i>AFRICAN GOLDEN SUN</i>	<i>Roiboos Vanille</i>
<i>SOFT SOUL</i>	<i>Erdbeere & Sahne</i>

Digestifs

Malteser	2 cl	€ 2,50
Aalborg Jubiläums Aquavit	2 cl	€ 2,80
Linie Aquavit	2 cl	€ 3,00
Obstwasser	2 cl	€ 2,50
Williamsbirne	2 cl	€ 2,80
Kirschwasser	2 cl	€ 2,80
Himbeergeist	2 cl	€ 2,80
Calvados	2 cl	€ 3,70
Fernet Branca	2 cl	€ 2,70
Ramazotti	2 cl	€ 2,35
Averna Amaro	2 cl	€ 2,70
Jägermeister	2 cl	€ 2,75

Spirituosen

Wodka Gorbatschow	2 cl	€ 3,20
Gordon´s Dry Gin	2 cl	€ 3,20
Sierra Tequila	2 cl	€ 3,20
Grappa	2 cl	€ 3,20
Asbach Uralt	2 cl	€ 2,70
Remy Martin V.S.O.P.	2 cl	€ 4,20
Bacardi	2 cl	€ 2,70
Bacardi premium black	2 cl	€ 2,70
Pott Rum	2 cl	€ 2,30
Apricot Brandy	2 cl	€ 2,70
Amaretto di Saronno	2 cl	€ 2,70
Baileys	2 cl	€ 2,70
Pfirsich Likör	2 cl	€ 2,70
Southern Comfort	2 cl	€ 3,00
Jack Daniels	4 cl	€ 5,70
Tullamore Dew Irish	4 cl	€ 5,70
Johnny Walker Red Label	4 cl	€ 5,70
Jim Beam Bourbon	4 cl	€ 5,70
Ballantines Scotch	4 cl	€ 5,70

Bankettweine

Weißweine

2006	Erbacher Michelmark Riesling Q.b.A. trocken Weingut Wolfgang Crass; Rheingau	0,75l	€ 13,50
2007	Oestricher Doosberg Riesling Kabinett trocken Weingut Spreitzer; Rheingau	0,75l	€ 20,70
2006	Silvaner Classic Qualitätswein, trocken Weingut Schneider, Rheinhessen	0,75l	€ 15,60
2007	Grauer Burgunder Qualitätswein, trocken Weingut Schneider, Rheinhessen	0,75l	€ 17,90
2006	Chardonnay Qualitätswein trocken Weingut Hees; Rheinhessen	0,75l	€ 14,40
2005	Erbacher Siegelsberg Riesling Kabinett halbtrocken Weingut Wolfgang Crass; Rheingau	0,75l	€ 16,30
2007	Oestricher Lenchen Riesling Kabinett halbtrocken Weingut Spreitzer; Rheingau	0,75l	€ 20,70
2006	Scheurebe Qualitätswein halbtrocken Weingut Hees; Rheinhessen	0,75l	€ 13,20
2007	Bacchus Qualitätswein mild Weingut Schneider; Rheinhessen	0,75l	€ 14,50

Roséweine

2006	Friesenheimer Knopf Pinot Noir, Blanc de Noir Spätlese mild Weingut Junghof, Rheinhessen	0,75l	€ 13,90
2007	Spätburgunder Blanc de noir Weingut Schneider, Rheinhessen	0,75l	€ 19,60

Rotweine

2006	Erbacher Michelmark Spätburgunder Q.b.A. trocken Weingut Wolfgang Crass, Rheingau	0,75l	€ 18,00
2006	Oestricher Doosberg Spätburgunder Rotwein trocken Weingut Spreitzer, Rheingau	0,75l	€ 21,90
2004	Regent Q.b.A. trocken Weingut Junghof, Rheinhessen	0,75l	€ 14,50
2005	Portugieser Q.b.A. trocken Weingut Schneider, Rheinhessen	0,75l	€ 16,20
2006	Portugieser Q.b.A. mild Weingut Junghof, Rheinhessen	0,75l	€ 13,90
2006	Dornfelder Qualitätswein trocken Weingut Hees, Rheinhessen	0,75l	€ 15,50

Sie bevorzugen für Ihre Veranstaltung einen Wein aus einem anderen Weinanbaugebiet oder aus dem Ausland? Sprechen Sie uns an, wir schlagen Ihnen gerne auch entsprechende Weine vor.

Sekt – Champagner

	Riesling Brut advena Hausmarke Goldhand Sektkellerei Mainz	0,75 l	€ 23,00
	Champagne de Montguy Premier Cru Bouteille Cuvée Tradition Brut	0,75l	€ 55,00

Kleine Hochzeits–Checkliste

Ganz gleich, ob Sie Ihre Hochzeit eher im kleinen oder im großen Stil feiern möchten; Sie müssen an viele Details denken!

Als kleine Hilfestellung haben wir Ihnen hier eine Checkliste zusammengestellt:

Ein halbes Jahr vorher...

- ✓ Beim Standesamt nach notwendigen Unterlagen und Terminen erkundigen
- ✓ Kirche aussuchen und mit Pfarrer sprechen

Fünf Monate vorher...

- ✓ Beim Standesamt und Kirche anmelden und Termin für die Trauung festlegen
- ✓ Hochzeitsurlaub beantragen
- ✓ Überlegungen anstellen, wie viele Gäste an der Feier teilnehmen
- ✓ Angebote in Hotels und Restaurants einholen
- ✓ Trauzeugen auswählen

Vier Monate vorher...

- ✓ Optionale Buchung im Hotel oder Restaurant für Raum und ggf. Zimmer vornehmen
- ✓ Brautkleid, Anzug und Accessoires auswählen und bestellen
- ✓ Angebote von Fotografen, Konditor, Künstler, etc. einholen
- ✓ Überlegungen über eine evtl. Hochzeitsreise anstellen und Angebote vergleichen. An Impfungen und Reisepassgültigkeit denken!
- ✓ Gästeliste erstellen
- ✓ Einladungskarten drucken und mit Fristsetzung der zusage und Adresse des Hotels oder Restaurants, verschicken.
- ✓ Einen kostenplan erstellen für die notwendige Finanzierung sorgen

Drei Monate vorher ...

- ✓ Definitive Hotel- oder Restaurantbuchung vornehmen, sowie Menü- und Getränkegestaltung und Ablauf der Hochzeitsfeier besprechen
- ✓ Termin beim Fotograf, Konditor, Künstler, etc. vereinbaren und feste Absprachen treffen
- ✓ Hochzeitsfahrzeug auswählen
- ✓ Gästeliste bezüglich Zu- und Absagen prüfen und aktualisieren
- ✓ Polterabend planen

Zwei Monate vorher...

- ✓ Trauringe auswählen und gravieren lassen
- ✓ Mit der engeren Familie über die Kleidung der Hochzeitsfeier sprechen
- ✓ den Pfarrer aufsuchen
- ✓ Wunschliste für Geschenke zusammenstellen
- ✓ Brautjungfern und Blumenkinder auswählen
- ✓ Einladungen für Polterabend verschicken

Ein Monat vorher...

- ✓ Alle Buchungen und Absprachen noch einmal checken und ggf. bestätigen lassen
- ✓ Fahrgelegenheiten für Gäste zum Standesamt, Kirche, Hotel organisieren
- ✓ mit der Lokalzeitung Hochzeitsanzeige und Danksagungsanzeige gestalten
- ✓ Brautstrauß, sowie Blumenschmuck für die Kirche, Tischblumen, Blumen für die Blumenkinder und das Fahrzeug auswählen und bestellen
- ✓ Bestellung für Polterabend vornehmen

Drei Wochen vorher...

- ✓ Brautkleid und Anzug anprobieren, Hochzeitsschuhe einlaufen
- ✓ Die Braut spricht mit Ihrem Friseur über Ihre Frisur und vereinbart den Termin
- ✓ Gästebuch kaufen
- ✓ Hochzeitstorte und Kuchen bestellen

Zwei Wochen vorher...

- ✓ Tischordnung festlegen und dem Hotel mitteilen
- ✓ Tischkärtchen erstellen

Die Woche vorher...

- ✓ Der Bräutigam geht zum Friseur
- ✓ Ggf. Kosmetikbehandlung vornehmen
- ✓ „Generalproben“ durchführen
- ✓ Gästeliste noch einmal prüfen und die Änderungen dem Hotel mitteilen
- ✓ Liste vorbereiten, in der die Geschenke und die Schenkenden vermerkt werden

Der Hochzeitstag...

- ✓ Personaldokumente und Trauringe nicht vergessen

Unsere Partner für Ihre Feier

Sie suchen für Ihre Hochzeitsfeier einen Juwelier, Floristen oder Konditor?
Die hier aufgeführten Firmen können wir Ihnen bestens empfehlen:

Brautmoden:	Stella Braut- und Festmoden Frau Christiane Gehr Korbgrasse 3, 55116 Mainz Tel. 06131-22 07 17 www.stella-brautmoden.de
Herrenausstatter:	Eckerle Herrenmoden Schusterstraße 46, 55116 Mainz Tel. 06131-23 25 06 www.eckerle.de
Juwelier:	Juwelier Willenberg Schillerstraße 24a, 55116 Mainz Tel. 06131-22 65 53 www.juwelier-willenberg.de
Konditorei:	Cafe Zucker Bahnhofstraße 10, 55116 Mainz Tel. 06131-23 59 59
Floristik:	Blumenstudio Wenk Herr Wenk Hintere Bleiche 32, 55116 Mainz Tel. 06131-23 41 35 www.blumenstudiowenk.de
Fotografie:	Fotostudio Rimbach Schillerplatz 18a, 55116 Mainz Tel. 06131-22 34 33 www.foto-rimbach.de
Limousinenservice: Wiesbaden	Markus Priester Dwight-D.-Eisenhower-Straße 7a, 65197 Tel. 0611-44 41 41 www.traumauto-mieten.de
Rikscha-Verleih:	Rikscha-Verleih Mainz Peter-Weyer-Straße 37, 55122 Mainz Tel. 06131-2 18 07 92 www.rikscha-mainz.de

- Hochzeitsevents: Saskia Wendel
Weißliliegasse 21, 55116 Mainz
Tel. 0151-11 04 01 81
www.wendel-events.de
- Hochzeitstaubenservice: Wilhelm Zapke
Tel. 06135-53 38
www.hochzeitstauben-rhein-main.de
- Leierkastenspiel: Gerado - Leierkastenspieler
Am Obertor 7, 65719 Hofheim
Tel. 06192-2 33 18
- Gospel: Maxine Howard
Postfach 2202, 55012 Mainz
Tel. 06131-5 59 59
www.maxine-howard.de
- Kinderbetreuung: Vermittlung von Babysittern & Kinderbetreuung
www.familien-in-mainz.de
- Flitterwochen: advena Hotel Bollmannsruh am Beetzsee
Bollmannsruh Nr. 10, 14778 Päwesin/Brandenburg
Tel. 033838-47 90
www.advenahotelshotels.com
- advena Point Hotel Anif
Eisgrabenstraße 32, A-5081 Salzburg/Anif
Tel. +43-6246-74 25 60
www.advenahotelshotels.com
- Drucksachen: Druckladen des Gutenberg-Museums
Seilergasse 1, 55116 Mainz
Tel. 06131-12 26 86
www.zeitenwende.com/gutenberg
- Friseur: Iris Hair Art
Schillerplatz 22, 55116 Mainz
Tel. 06131-9 72 38 38
www.irishairart.de
- Hochzeits-Make-up: Braut-Makeup Katja Gieß
Amselweg 10, 65239 Hochheim
Tel. 0173-3 04 37 24
www.brautmakeup.de
- Mobile Diskothek: Heiko Donner
Postfach 1212, 61124 Nidderau
Tel. 06187-2 73 49
www.heiko-donner.de

Entertainment & Rahmenprogramme

Nachfolgend erhalten Sie einige Ideen für Rahmenprogramme die Sie in Ihre Veranstaltung einbinden können. Die genannten Firmen und Künstler haben bereits Engagements in unserem Hause durchgeführt und können somit von uns an Sie empfohlen werden.

Wenn Sie eines dieser Programme buchen oder sich informieren möchten, bitten wir Sie direkt Kontakt mit den Veranstaltern oder Künstlern aufzunehmen, um eine Absprache nach Ihren Wünschen vorzunehmen.

Alleinunterhalter:

Musik a la carte – Tafelmusik der besonderen Art
Klassische Opern- und Operettenklänge, Wiener Cafehausmusik, Musical- und berühmte Filmklänge, sowie immer wieder gerne gehörte Schlager: Felice Deho begeistert sein Publikum auf die charmante und zurückhaltende Art. Die ideale Begleitmusik zum Dinner.

**Felice Deho, Buchschlager Allee 34,
63303 Dreieich, Tel. 06103-6 46 87**

Mr. Music – der Schlagerspezialist!

Wenn Sie Ihre Feier mit den musikalischen Schlager-Highlights von den 60er Jahren bis heute umrahmen möchten, kommen Sie an Mr. Music nicht vorbei. Er sorgt für ausgelassene Stimmung und animiert Ihre Gäste zum Tanzen.

**Mr. Music, Naheweinstraße 227,
55450 Langenlonsheim
Tel. 06704-31 16, www.mrmusic-rv.de**

Bands:

Just Green Vocalensemble – diese Band leistet Akkordarbeit! Von Bebop bis Beatles, von Swing bis Sting und von Jazz über Gospel bis Pop. Nichts, das sich mehrstimmig intonieren lässt, ist vor dem liederträchtigen Quintett sicher.

**Just Green Vocalensemble
Oberer Dorfgraben 15a, 55130 Mainz
Tel. 0172-6 62 27 44, www.just-green.de**

John Paul Band – Unterhaltung auf höchstem Niveau!

Ob Rhythum'n Blues, Latino, Soul, Disco oder Pop, John Paul und seine Band beherrschen fast jede Musikrichtung und verstehen es, ihr Publikum mitzureißen.

**John Paul Dedic
Emanuel-Geibel-Straße 20, 65185 Wiesbaden
Tel. 0611-3 30 75 83**

Entertainment:

“Archibal der Oberkellner” – ein Klassiker der versteckten Unterhaltung. Er mischt sich unter das Servicepersonal des Hotels und arbeitet zunächst wie ein echter Kellner. Doch dann läuft plötzlich alles anders als erwartet... Archibal ist jedoch stets diskret und versteht es mit sehr viel Stil und Anstand den Anforderungen an eine Gesellschaft gerecht zu werden. Es gilt das Motto: „Nichts ist unmöglich, aber nicht alles muss sein!“

Archibal der Oberkellner, Peter Leonhard
Jägerstraße 15, 79108 Freiburg
Tel. 0177-3 92 33 45, www.lustiger-kellner.de

Gospel-Brunch mit Maxine Howard - Schöner können Sie sich bei Ihrer Feierlichkeit nicht unterhalten lassen! Begleitend zu Ihrem Brunch-Buffet unterhält Sie die bekannte Mainzer Gospelsängerin Maxine Howard mit stimmungsfroher und emotionaler Musik. Rhythmus und kulinarischer Genuss pur! Im Vorfeld Ihrer Veranstaltung sprechen Sie mit Maxine Howard die Musikauswahl und den Programmablauf ab, sodass nicht dem Zufall überlassen bleibt. „Gospel bewegt!“ – unter diesem Motto begeistert Maxine Howard Sie und Ihre Gäste im wahrsten Sinne des Wortes.

Maxine Howard, Postfach 2202, 55012 Mainz
Tel. 06131-5 59 59, www.maxine-howard.de

Casino Royale – James Bond lässt grüßen!
Wollten Sie Ihre Feier schon immer einmal in einem echten Casino-Ambiente erleben. Bei uns können Sie es! Je nach Personenanzahl statten wir Ihnen unseren Salon Moguntia oder unsere Europa-Lounge wie ein Casino aus. Sie spielen gemeinsam mit Ihren Gästen Roulette, Black-Jack, Poker oder Baccara. Dabei stehen Ihnen Croupiers zur Seite, die Ihnen, falls nötig die Spiele erklären und Sie natürlich betreuen. Gespielt wird natürlich nur mit Jetons. Passende Hintergrundmusik versetzt Sie in die Atmosphäre von James Bond & Co. Wählen Sie dazu ein Buffet, Menü oder Snacks und Ihre Lieblingsweine aus unserem Bankettangebot. Der Preis ist abhängig von der Personenanzahl.

Buchung über unsere Rezeption unter
Tel. 06131-97 10 70 oder
Activa Event-Management
Herrn Peter Betz
Raugrafenstraße 13, 55583 Bad Münster a. St.
Tel. 06708-66 13 20
www.activa-event.com

Gästebetreuung mit Stil

Erleben Sie mit Ihren Verwandten, Bekannten, Kollegen oder Geschäftspartnern ein Etikette-Seminar für höchste Ansprüche

Wenn Sie beruflich häufig Veranstaltungen organisieren müssen, selbst regelmäßig zu formellen Feierlichkeiten eingeladen sind oder einfach zu Hause wert auf gepflegte Umgangsformen und Tischkultur legen, dann sollten Sie diese Veranstaltung in unserem Hause buchen. Wie kleide ich mich formell richtig? Welche Regeln muss ich bei der Begrüßung meiner Gäste einhalten? Wie verhalte ich mich während des Essens? Antworten auf diese und viele andere Fragen werden in Form von Fallbeispielen, Anleitungen und Rollenspielen von Ihrem Etikettetrainer vermittelt.

Geleitet wird diese Veranstaltung auf sehr unterhaltsame und professionelle Weise von Alexander Freiherr von Fircks, der über 10 Jahre Protokollchef der Bundesregierung war und bundesweit als einer von wenigen Experten auf den Gebieten Tischkultur, Etikette und Protokoll gilt.

Im Leistungsumfang sind enthalten:

- Ganztagesseminar mit dem Etiketteexperten Alexander Freiherr von Fircks
- umfangreiche Seminarunterlagen
- Teilnahmeurkunde
- Erinnerungsgeschenk
- 3 kreative Kaffeepausen mit Kaffee, Tee, frischem Obst, sowie Confiserie und Picanterie
- unbegrenzt Tagungsgetränke im Veranstaltungsraum
- 3-Gang-Menü zum Mittagessen
- edle Tischweine, alkoholfreie Getränke und Digestif zum Essen
- Get-Together nach dem Seminar mit Sektempfang und Canapeés

All-Inclusive-Arrangement: € 360,00 pro Person

Seminarthemen:

- Was ist Protokoll und was ist Etikette?
- Sein Name ist des Menschen liebstes Wort – korrekte Anreden und Anschriften
- Ober sticht Unter – Hierarchien und Rangordnungen
- Wer sitzt neben wem? Korrekte Sitz- und Tischordnung
- Beziehungen pflegen
- Tischkultur: Stil und Etikette zu Tisch
- Wie empfangen und betreue ich meine Gäste stilvoll?
- Schenken – aber richtig! Tipps für die Gastgeschenkepraxis
- Job-Knigge: Pannen und Peinlichkeiten vermeiden!

Terminanfragen und weitere Informationen erhalten Sie über unseren Hotelempfang unter **Tel. 06131-97 10 70**.

Ihre Ansprechpartner

Sie planen eine Veranstaltung und möchten sich über unsere Räumlichkeiten und unsere Angebote informieren? Sprechen Sie uns an, wir freuen uns darauf, Sie kompetent und auf Ihre Wünsche bezogen zu beraten.

Jürgen Axel
Direktor

Tel. 06131-97 10 70 1
j.axel@advenahotels.com

Andreas Schepp
stellvertr. Direktor
Veranstaltungsverkauf

Tel. 06131-97 10 70 4
verkauf.mainz@advenahotels.com

Amal Benzriry
Empfangsleiterin
Zimmerreservierung

Tel. 06131-97 10 70
hotel.europa@advenahotels.com

Jens Salzmann
Restaurantleiter
Veranstaltungsplanung

Tel. 06131-97 10 70
hotel.europa@advenahotels.com

Normann Schwörer
Küchenchef
Veranstaltungsplanung

Tel. 06131-97 10 70
hotel.europa@advenahotels.com

Wir empfehlen Ihnen, zunächst telefonischen Kontakt mit Herrn Schepp oder Herrn Axel aufzunehmen, um einen Termin zu vereinbaren, bei dem wir Ihnen unsere Räumlichkeiten präsentieren und das passende Ambiente für Ihre Veranstaltung finden. Die detaillierte Beratung und Organisation bezüglich des Veranstaltungsablaufs übernimmt dann unser kompetentes Team.

Rufen Sie uns an oder senden Sie uns eine e-Mail. Wir freuen uns auf Sie!

Allgemeine Geschäftsbedingungen für Hotelleistungen und Veranstaltungen im advena Europa Hotel Mainz

I. Geltungsbereich

1. Diese Geschäftsbedingungen gelten für Verträge über die mietweise Überlassung von Hotelzimmern zur Beherbergung, sowie alle für den Kunden erbrachten weiteren Leistungen und Lieferungen des Hotels.
2. Die Unter- oder Weitervermietung der überlassenen Zimmer sowie deren Nutzung zu anderen als Beherbergungszwecken bedürfen der vorherigen schriftlichen Zustimmung des Hotels, wobei § 540 Abs. 1 Satz 2 BGB abgedungen wird, soweit der Kunde nicht Verbraucher ist.
3. Geschäftsbedingungen des Kunden finden nur Anwendung, wenn dies vorher ausdrücklich schriftlich vereinbart wurde.

II. Vertragsabschluss, -partner; Verjährung

1. Der Vertrag kommt durch die Annahme des Antrags des Kunden durch das Hotel zustande. Dem Hotel steht es frei, die Zimmerbuchung schriftlich zu bestätigen.
2. Vertragspartner sind das Hotel und der Kunde. Hat ein Dritter für den Kunden bestellt, haftet er dem Hotel gegenüber zusammen mit dem Kunden als Gesamtschuldner für alle Verpflichtungen aus dem Hotelaufnahmevertrag, sofern dem Hotel eine entsprechende Erklärung des Dritten vorliegt.
3. Alle Ansprüche gegen das Hotel verjähren grundsätzlich in einem Jahr ab dem Beginn der kenntnisabhängigen regelmäßigen Verjährungsfrist des § 199 Abs. 1 BGB. Schadensersatzansprüche verjähren kenntnisunabhängig in fünf Jahren. Die Verjährungsverkürzungen gelten nicht bei Ansprüchen, die auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung des Hotels beruhen.

III. Leistungen, Preise, Zahlung, Aufrechnung

1. Das Hotel ist verpflichtet, die vom Kunden gebuchten Zimmer bereitzuhalten und die vereinbarten Leistungen zu erbringen.
2. Der Kunde ist verpflichtet, die für die Zimmerüberlassung und die von ihm in Anspruch genommenen weiteren Leistungen geltenden bzw. vereinbarten Preise des Hotels zu zahlen. Dies gilt auch für vom Kunden veranlasste Leistungen und Auslagen des Hotels an Dritte.
3. Die vereinbarten Preise schließen die jeweilige gesetzliche Mehrwertsteuer ein. Überschreitet der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Vertragserfüllung vier Monate und erhöht sich der vom Hotel allgemein für derartige Leistungen berechnete Preis, so kann dieses den vertraglich vereinbarten Preis angemessen, höchstens jedoch um 5% anheben.
4. Die Preise können vom Hotel ferner geändert werden, wenn der Kunde nachträglich Änderungen der Anzahl der gebuchten Zimmer, der Leistung des Hotels oder der Aufenthaltsdauer der Gäste wünscht und das Hotel dem zustimmt.
5. Rechnungen des Hotels ohne Fälligkeitsdatum sind binnen 10 Tagen ab Zugang der Rechnung ohne Abzug zahlbar. Das Hotel ist berechtigt, aufgelaufene Forderungen jederzeit fällig zu stellen und unverzügliche Zahlung zu verlangen. Bei Zahlungsverzug ist das Hotel berechtigt, die jeweils geltenden gesetzlichen Verzugszinsen in Höhe von derzeit 8% bzw. bei Rechtsgeschäften, an denen ein Verbraucher beteiligt ist, in Höhe von 5% über dem Basiszinssatz zu verlangen. Dem Hotel bleibt der Nachweis eines höheren Schadens vorbehalten.
6. Das Hotel ist berechtigt, bei Vertragsschluss oder danach, unter Berücksichtigung der rechtlichen Bestimmungen für Pauschalreisen, eine angemessene Vorauszahlung oder

IV. Rücktritt des Kunden (i. e. Abbestellung, Stornierung) / Nichtinanspruchnahme der Leistungen des Hotels

1. Ein Rücktritt des Kunden von dem mit dem Hotel geschlossenen Vertrag bedarf der schriftlichen Zustimmung des Hotels. Erfolgt diese nicht, so ist der vereinbarte Preis aus dem Vertrag auch dann zu zahlen, wenn der Kunde vertragliche Leistungen nicht in Anspruch nimmt. Dies gilt nicht bei Verletzung der Verpflichtung des Hotels zur Rücksichtnahme auf Rechte, Rechtsgüter und Interessen des Kunden, wenn diesem dadurch ein Festhalten am Vertrag nicht mehr zuzumuten ist oder ein sonstiges gesetzliches oder vertragliches Rücktrittsrecht zusteht.
2. Sofern zwischen dem Hotel und dem Kunden ein Termin zum kostenfreien Rücktritt vom Vertrag schriftlich vereinbart wurde, kann der Kunde bis dahin vom Vertrag zurücktreten, ohne Zahlungs- oder Schadensersatzansprüche des Hotels auszulösen. Das Rücktrittsrecht des Kunden erlischt, wenn er nicht bis zum vereinbarten Termin sein Recht zum Rücktritt schriftlich gegenüber dem Hotel ausübt, sofern nicht ein Fall des Rücktritts des Kunden gemäß Nummer 1 Satz 3 vorliegt.
3. Bei vom Kunden nicht in Anspruch genommenen Zimmern hat das Hotel die Einnahmen aus anderweitiger Vermietung der Zimmer sowie die eingesparten Aufwendungen anzurechnen.
4. Dem Hotel steht es frei, die vertraglich vereinbarte Vergütung zu verlangen und den Abzug für ersparte Aufwendungen zu pauschalieren. Der Kunde ist in diesem Fall verpflichtet, mindestens 90% des vertraglich vereinbarten Preises für Übernachtung mit oder ohne Frühstück, 70% für Halbpensions- und 60% für Vollpensionsarrangements zu zahlen. Dem Kunden steht der Nachweis frei, dass der oben genannte Anspruch nicht oder nicht in der geforderten Höhe entstanden ist.

V. Rücktritt des Hotels

1. Sofern ein kostenfreies Rücktrittsrecht des Kunden innerhalb einer bestimmten Frist schriftlich vereinbart wurde, ist das Hotel in diesem Zeitraum seinerseits berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten, wenn Anfragen anderer Kunden nach den vertraglich gebuchten Zimmern vorliegen und der Kunde auf Rückfrage des Hotels auf sein Recht zum Rücktritt nicht verzichtet.
2. Wird eine vereinbarte oder oben gemäß Klausel III Nr. 6 verlangte Vorauszahlung auch nach Verstreichen einer vom Hotel gesetzten angemessenen Nachfrist nicht geleistet, so ist das Hotel ebenfalls zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt.

3. Ferner ist das Hotel berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag außerordentlich zurückzutreten, beispielsweise falls

- höhere Gewalt oder andere vom Hotel nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrages unmöglich machen;
- Zimmer unter irreführender oder falscher Angabe wesentlicher Tatsachen, z.B. in der Person des Kunden oder des Zwecks, gebucht werden;
- das Hotel begründeten Anlass zu der Annahme hat, dass die Inanspruchnahme der Hotelleistung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder das Ansehen des Hotels in der Öffentlichkeit gefährden kann, ohne dass dies dem Herrschafts- bzw. Organisationsbereich des Hotels zuzurechnen ist;
- ein Verstoß gegen oben Klausel I Nr. 2 vorliegt.

4. Bei berechtigtem Rücktritt des Hotels entsteht kein Anspruch des Kunden auf Schadensersatz.

VI. Zimmerbereitstellung, -übergabe und -rückgabe

1. Der Kunde erwirbt keinen Anspruch auf die Bereitstellung bestimmter Zimmer.
2. Gebuchte Zimmer stehen dem Kunden ab 15.00 Uhr des vereinbarten Anreisetages zur Verfügung. Der Kunde hat keinen Anspruch auf frühere Bereitstellung.
3. Am vereinbarten Abreisetag sind die Zimmer dem Hotel spätestens um 12.00 Uhr geräumt zur Verfügung zu stellen. Danach kann das Hotel aufgrund der verspäteten Räumung des Zimmers für dessen vertragsüberschreitende Nutzung bis 18.00 Uhr 50% des vollen Logispreises (Listenpreises) in Rechnung stellen, ab 18.00 Uhr 100%. Vertragliche Ansprüche des Kunden werden hierdurch nicht begründet. Ihm steht es frei, nachzuweisen, dass dem Hotel kein oder ein wesentlich niedrigerer Anspruch auf Nutzungsentgelt entstanden ist.

VII. Haftung des Hotels

1. Das Hotel haftet mit der Sorgfalt eines ordentlichen Kaufmanns für seine Verpflichtungen aus dem Vertrag. Ansprüche des Kunden auf Schadensersatz sind ausgeschlossen. Hiervon ausgenommen sind Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit, wenn das Hotel die Pflichtverletzung zu vertreten hat, sonstige Schäden, die auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung des Hotels beruhen und Schäden, die auf einer vorsätzlichen oder fahrlässigen Verletzung von vertragstypischen Pflichten des Hotels beruhen. Einer Pflichtverletzung des Hotels steht die eines gesetzlichen Vertreters oder Erfüllungsgehilfen gleich. Sollten Störungen oder Mängel an den Leistungen des Hotels auftreten, wird das Hotel bei Kenntnis oder auf unverzügliche Rüge des Kunden bemüht sein, für Abhilfe zu sorgen. Der Kunde ist verpflichtet, das ihm Zumutbare beizutragen, um die Störung zu beheben und einen möglichen Schaden gering zu halten.
2. Für eingebrachte Sachen haftet das Hotel dem Kunden nach den gesetzlichen Bestimmungen, das ist bis zum Hundertfachen des Zimmerpreises, höchstens 3.500 Euro, sowie für Geld, Wertpapiere und Kostbarkeiten bis zu 800 Euro. Geld, Wertpapiere und Kostbarkeiten können bis zu einem Höchstwert von 10.000 Euro im Hotel- oder Zimmersafe aufbewahrt werden. Das Hotel empfiehlt, von dieser Möglichkeit Gebrauch zu machen. Die Haftungsansprüche erlöschen, wenn nicht der Kunde nach Erlangen der Kenntnis von Verlust, Zerstörung oder Beschädigung unverzüglich dem Hotel Anzeige macht (§ 703 BGB). Für eine weitergehende Haftung des Hotels gelten vorstehende Nummer 1 Sätze 2 bis 4 entsprechend.
3. Soweit dem Kunden ein Stellplatz in der Hotelgarage oder auf einem Hotelparkplatz, auch gegen Entgelt, zur Verfügung gestellt wird, kommt dadurch kein Verwahrungsvertrag zustande. Bei Abhandenkommen oder Beschädigung auf dem Hotelgrundstück abgestellter oder rangierter Kraftfahrzeuge und deren Inhalte haftet das Hotel nicht, außer bei Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit. Vorstehende Nummer 1 Sätze 2 bis 4 gelten entsprechend.
4. Weckaufträge werden vom Hotel mit größter Sorgfalt ausgeführt. Nachrichten, Post und Warensendungen für die Gäste werden mit Sorgfalt behandelt. Das Hotel übernimmt die Zustellung, Aufbewahrung und - auf Wunsch - gegen Entgelt die Nachsendung derselben. Vorstehende Nummer 1 Sätze 2 bis 4 gelten entsprechend.

VIII. Schlussbestimmungen

1. Änderungen oder Ergänzungen des Vertrags, der Antragsannahme oder dieser Geschäftsbedingungen für die Hotelaufnahme sollen schriftlich erfolgen. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen durch den Kunden sind unwirksam.
2. Erfüllungsort und Zahlungsort ist der Sitz des Hotels
3. Ausschließlicher Gerichtsstand - auch für Scheck- und Wechselstreitigkeiten - ist im kaufmännischen Verkehr der Sitz des Hotels. Sofern ein Vertragspartner die Voraussetzung des § 38 Abs. 2 ZPO erfüllt und keinen allgemeinen Gerichtsstand im Inland hat, gilt als Gerichtsstand der Sitz des Hotels.
4. Es gilt deutsches Recht. Die Anwendung des UN-Kaufrechts und des Kollisionsrechts ist ausgeschlossen.
5. Sollten einzelne Bestimmungen dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen für die Hotelaufnahme unwirksam oder nichtig sein oder werden, so wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. Im Übrigen gelten die gesetzlichen Vorschriften.

Mainz, Juli 2009