

Hofgut
LAUBENHEIMER HÖHE
genießen · feiern · reiten

Menüvorschläge



Hofgut Laubenheimer Höhe
Auf der Laubenheimer Höhe 1-3
55130 Mainz
www.hofgut-laubenheimer-hoehe.de

Favorite Parkhotel GmbH
Karl-Weiser-Strasse 1 55131 Mainz
Tel.: 06131 8015-0 Fax.: 06131 8015-420
www.favorite-mainz.de

Hofgut
LAUBENHEIMER HÖHE
genießen · feiern · reiten

**FÜR EMPFÄNGE UND ÄHNLICHE ANLÄSSE EMPFEHLEN WIR IHNEN
CANAPÉS ODER FINGERFOOD
VON UNSEREN KÜCHENCHEFS DIETMAR SCHWARZ UND DIRK SUTSCHET**

CANAPÉS:

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

- 700 Geräuchertem Forellenfilet € 3,50
- 702 Hausgebeizter Graved und Räucherlachs € 3,50
- 704 Riesengarnelen mit Wachtelei € 5,00
- 705 Gänseleberparfait mit Melone € 6,00
- 706 Kalbsbraten € 3,50
- 707 Salami € 3,00
- 708 Parmaschinken € 3,50
- 709 Roastbeef € 3,00
- 710 Rindertatar, pikant angemacht € 4,00
- 711 Schnittkäse € 3,00
- 712 Französischer Bressot € 3,00

RAFFINIERTECROSTINIS

Geröstete Weißbrotscheiben, auch Wunsch auf mit verschiedenen Brotsorten.

- 713 Crostini mit Ziegenkäse und Aprikosen-Chutney € 5,00
- 714 Oliven-Crostini-Caprese, Cocktailtomaten und Büffelmozzarella € 5,00
- 715 Crostini mit Roastbeef und Grüner Sauce € 5,00
- 716 Crostini mit Matjes, Tomaten, Frühlingszwiebeln € 5,00
- 717 Crostini mit Steinpilz und Blutwurst (nach Saison) € 7,00

FINGERFOOD:

- 718 Kirschtomate mit Mozzarella, Basilikum, Pesto € 2,50
- 719 Blätterteigteilchen pikant, verschieden gefüllt € 3,00
- 720 Frischkäsewürfel, salziger Cracker, Cocktailtomate (vegetarisch) € 3,00
- 721 Melonen-Schinken-Spieß € 3,00
- 722 Quinoasalat orientalisches pikant (vegan, vegetarisch) € 3,50
- 723 Gemüsesticks mit Dips im Gläschen (vegan, vegetarisch) € 3,50
- 724 Cornetto gefüllt mit Wildlachs, Limonen Creme fraiche € 4,00
- 725 Polenta-Schnitten mit gerösteter Paprika (vegan, vegetarisch) € 4,00
- 726 Mini Quiche Lorraine, auch vegetarisch € 4,00
- 727 Geflügelspieß auf Wokgemüse-Salat im Glas € 4,50
- 728 Mini Wraps mit Rucola, Kräuterschmand, Avocado, Tomate (veget.) € 5,00
- 729 Lachs-Lolli mit Kokos-Pistaziensplitt € 5,00
- 730 Kleine Kalbfleischbuletten mit Sesam-Honig-Dip € 5,50
- 731 Gebratene Entenbrust auf Wildkräutersalat,
Granatapfel-Balsamico-Dressing € 6,50
- 732 Frische Obstspieße € 3,50
- 733 Süße Naschereien in kleinen Gläschen € 4,50

Das STACCATO Menü (729)

- ab 40 Personen -

Carpaccio vom Angus Rinderfilet mit Rucola-Salat und Parmesan
Mild geräucherter Savolax Lachs auf Mango-Meergrassalat
Orecchiette in leichtem Trüffelrahm und Schnittlauch
Gebackenes Kalbsbries auf Karotten-Korianderstampf
Spicy Gambas auf asiatischem Glasnudelsalat
Konfierter Kabeljau auf Kartoffel-Gurkensalat
Vitello Tonnato vom Kalbstafelspitz
Tataki von weißem Thunfisch mit Avocado-Wasabicrème und eingelegtem Ingwer
Cappuccino von Curry und Zitronengras
Gebratene Gänseleber mit Calvadosäpfeln und Selleriepüree

Kleines Kalbsfilet mit Trüffeljus und Polenta Taler
Medaillon vom heimischen Rinderfilet auf Kartoffelrisotto
Knusprige Entenbrust auf Orangen-Chili-Konfit
Lammkotelett auf Bohnenragout und Chorizo
Geschmortes Kalbsbäckchen in Barolosauce und Lauchstroh

Delice von der Zartbitterschokolade
Fruchttartelettes mit frischen Beeren
Creme Brûlée -klassisch-
Gebackene Ananasbeignets mit Tahiti-Vanille-Soße

Gratinierter Ziegenkäse mit Honig und Rosmarin
Tête de Moine mit Feigensenf

Bitte wählen Sie 10 Gerichte aus den Speisenvorschlägen aus.
Für jeden weiteren Gang berechnen wir p.P. 5,00 €
Diese Gänge werden alle auf Mini Tellern serviert.
Das Staccato eignet sich auch sehr gut für Stehempfänge.

Preis pro Person
€ 80

Hofgut
LAUBENHEIMER HÖHE
genießen · feiern · reiten

Unser rustikales Buffet (730)

- ab 20 Personen -

Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce
Kleine Frikadellen mit Pommery Senf
Matjes „Hausfrauen Art“ und Speckkartoffeln
Radieschen-Schnittlauch-Brot
Eier in Frankfurter Grüner Sauce
Schwarzwälder Schinken mit grobem Pfeffer
Geräuchertes Forellenfilet mit aufgeschlagener Crème fraîche
Schwäbischer Wurstsalat mit Cornichons
Rustikale Brotauswahl und Butter

* * * *

Gekochter Kalbstafelspitz mit Meerrettichsauce und Bouillonkartoffeln
Krustenbraten vom sächsischen Duroc Schwein in Altbiersauce
Kleine klassische Wiener Schnitzel
Geangelter Zander auf Rahmsauerkraut
Rotkraut, Semmelknödel und Bratkartoffeln
Krautsalat, Kartoffel-Gurkensalat und Rettichsalat

* * * *

Beerengrütze mit Vanillesauce
Rieslingschaumcrème
Karthäuser Klöße mit Gewürzkirschen
Käsewürfel mit Trauben
Spundekäs' und Handkäs'

Preis pro Person
€ 55

Hofgut
LAUBENHEIMER HÖHE
genießen · feiern · reiten

Rheinland-Pfalz Buffet (731)

- ab 20 Personen -

**Tatar vom Hunsrücker Rind auf Roggenbrot mit Gartenkresse
Wispertaler Forellenfilet mit Sauerrahm
Cocktail von Finther Maishähnchen
Eifeler Kaninchenterrine
Handkäs´ mit Musik
Jambon de Mayence (Mainzer Schinken) mit grobem Pfeffer
Brotauswahl**

* * * *

**Rheinhessische Kartoffelsuppe
mit gebratener Fleischwurst**

* * * *

**Bunte Salate vom Gonsenheimer Acker
Gurkensalat, Krautsalat, Radieschensalat
Karottensalat, Krumbeersalat
Verschiedene Dressings
Gartenkräuter, gehackte Eier, Speck und Croûtons**

* * * *

**Gebratene Medaillons vom Pfälzer Rinderrücken mit Rahmwirsing
Bauernente mit Traubensauce auf Marktgemüse
Sanft gegarter Bachsaibling auf Kartoffel-Rieslingrisotto
Sauerbraten von der Ochsenbacke mit Himbeeressig mariniert
Zu den Hauptgängen reichen wir eine saisonale Beilagen- und Gemüseauswahl**

* * * *

**Weinschaumcrème mit Kompott von roten Trauben
Kirschenmichel mit Vanillesauce
Apfelbeignets mit Walnusseis
Mini Kreppel
Armer Ritter von Butterbrioche**

**Preis pro Person
€ 60**

Hofgut
LAUBENHEIMER HÖHE
genießen · feiern · reiten

Unser Favorite Galabuffet (732)

Das Beste, was Sie Ihren Gästen bieten können
- ab 30 Personen -

Marinierte Louisiana Garnelen mit Mango und Chili
Variation vom Norwegischen Lachs (pochiert, gebeizt, geräuchert)
1/4 Hummer mit Cocktailsoße
Eingelegtes, mediterranes Gemüse
Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan und Rucola
Thunfisch Sashimi mit Wasabi-Avocadocrème
Vitello Tonnato

* * * *

Trüffelnudeln

* * * *

Filet vom deutschen Weidekalb
mit Champignon-Kalbsbries-Ragout

Tournedos Rossini
Rinderfilet mit gebratener Gänsestopfleber,
Spinatgemüse, gebackenen Kartoffelbällchen und Trüffeljus

Gebratene Lammchops
Bohnen-Tomatengemüse und Polenta-Taler

Gebratene Seezungenfilets
auf Safranrisotto und Zuckerschoten

* * * *

FAVORITE´S Schokoladenbrunnen mit Fruchtspießen
Auswahl von hausgemachtem Eis und Sorbet
Crème Brûlée von der Tonkabohne
Geeistes Kokossüppchen
Zweierlei Mousse von der Valrhona-Schokolade
Crêpes Suzette
Exotische Obstplatten

Preis pro Person
€ 90

Unser Fingerfood Buffet (733)

oder als Flying Büffet

- ab 20 Personen -

**sehr gut geeignet für Stehempfänge, da die Speisen
mundgerecht und portionsweise angerichtet werden**

**Sushi mit Sojasauce und Wasabi
Vitello Tonnato auf Roggenkrüstchen
Tomate-Mozzarella-Spieß
Melone mit Mainzer Schinken
Meeresfrüchtesalat
Mini Canapés verschieden belegt
Asiatischer Glasnudelsalat
Cocktail vom Maishähnchen
Roastbeef-Crostini mit Remoulade**

* * * * *

**Mini Lachsрrösti mit Rucola
Kleine Fleischpflanzerl mit Barbecue Sauce
Dim Sum und Frühlingsröllchen mit Asia-Dipp
Hühner-Saté mit Erdnusssauce
Zwergkartoffeln gefüllt mit Kräuterschmand
Rinderfilet-Scheiben auf geröstetem Olivenbrot**

**Preis pro Person
€ 55**

Mediterranes Buffet (734)

- ab 20 Personen -

**Bruschetta mit Tomaten und Oliventapenade
Schwedischer „Savolax“ Räucherlachs mit Kräutern der Provence
Meeresfrüchtesalat mit frischem Basilikum
Mariniertes mediterranes Gemüse mit italienischer Salami
Vitello Tonnato mit Kapernäpfeln
Tomate-Mozzarella in Balsamicocrème
Carpaccio vom Rinderfilet
Rucola-Salat mit Pinienkernen und Parmesan
Mediterraner Pasta-Garnelensalat
Brotauswahl und Butter**

* * * *

Kräftige Strauchtomatensuppe mit Kräutern

* * * *

**Rücken vom Ibérico Schwein mit Thymianpolenta
Scallopine vom Kalbsrücken in Marsalasauc
Lammrücken mit Olivenkruste, Bohnengemüse und Gnocchi
Seeteufel in Parmaschinken auf Auberginenkaviar
Zu den Hauptgängen reichen wir eine saisonale Beilagenauswahl**

Pasta-Station: frisch am Büffet zubereitete Pasta mit verschiedenen Saucen

* * * *

**Fruchtsalat
Panna Cotta mit Himbeermark
Hausgemachtes Tiramisu
Crêpes mit verschiedenen Zutaten
Eis und Sorbet-Auswahl**

**Preis pro Person
€ 60**

Hausbuffet FAVORITE (735)

Gerne reichen wir die Vorspeisen als Tischbuffet oder Vorspeisenzelt
- ab 20 Personen -

Gebratene Garnelen mit Cocktailsauce
Italienischer Parmaschinken mit Melone und Grissinis
Ganzer Lachs pochiert mit Meerrettich-Sahne
Gebeizter Lachs mit Honig-Senf-Sauce
Sushi-Variation mit Wasabi, Algensalat und Sojasauce
Mariniertes mediterranes Gemüse
Tafelspitzsülze mit Frankfurter Grüner Sauce
Brötchen-Konfekt und Salzbutter

* * * *

Kraftbrühe mit Markklößchen und Flädle

* * * *

Im Ganzen gebratenes Rinderfilet mit Sauce Béarnaise
Variation von Edelfischen mit Krustentiersauce und Blattspinat
Geschmorte Kalbsbäckchen in Spätburgundersauce
Lammrücken mit Kräuterkruste und Rosmarinjus
dazu passende Beilagen und Gartensalate mit verschiedenen Dressings
Brotauswahl und Butter

* * * *

Schokoladenbrunnen mit frischen Früchten
Obstsalat, Beerengrütze und Crèmes
Schokoladenmousse: dunkel & weiß
Heiße Himbeeren und heiße Kirschen
Apfelbeignets, Crêpes und Eisstation
Käseauswahl mit Brot und Butter

Preis pro Person
€ 65

Hofgut
LAUBENHEIMER HÖHE
genießen · feiern · reiten

FAVORITE's Grillbuffet (736)

ideal für Feierlichkeiten auf unserer schönen Terrasse
- ab 20 Personen -

TAPAS

„Viele kleine Leckereien“

Oliven, Pepperoni und Bohnensalat

Sardinen in Kräuter eingelegt mit Tomaten

Artischockensalat mit getrockneten Tomaten und eingelegten Garnelen

Gebratene Paprika mit Ziegenkäse

Mariniertes mediterranes Gemüse mit Serrano-Schinken

Brotchips mit Lachstranchen

Datteln im Speckmantel

Meeresfrüchtesalat mit frischem Knoblauch und Kräutern

Spanische Brotauswahl mit Aioli und Butter

*** **

Frisch vom Grill:

Verschiedene Steaks von Rind, Schwein und Huhn

Lammkoteletts

mit verschiedenen Salsas und Barbecuesauce

Aus der großen Pfanne:

Fischfilet und Garnelenspieße

mit Kräuter- und Knoblauchbutter

Ofenkartoffeln mit Kräuterschmand und Maiskolben

Schöne Brotauswahl und Marktsalate

*** **

Frische Beeren mit Vanilleeis

Crema Catalana mit eingelegten Orangenfilets

Exotischer Obstsalat

Kleine Käseauswahl

Weinbergpfirsich gegrillte mit Rosmarin und Honig

Preis pro Person

€ 60

Livecookingtable

powerd by FAVORITE

ENTERTAIN your Food

Als „Welcome“ in den Abend servieren wir Ihnen eine
Schiefertafel mit „Famous-Starters“

Tataki vom weißen Tuna

mit Wakame-Algen, Süßer Sojasoße

In Panko gebackene Jakobsmuschel

auf Papaya-Mangochutney und Rettichspaghetti

Pata Negra, 24 Monate gereifter

schwarze Olivenpaste, Crustini

-happening in 2 Gängen an unseren Livecookingtable:

ASIAtable

Kabeljau Salad „Hongkong-Style“

Lauwarm marinierte Kabeljaulamellen
in Soja-Barbecue-Lack, mit Frühlingszwiebeln
Sesam und Sprossen

* * *

Never Wok alone

Hühner-Gemüse-Wok
an Curry-Mandras-Soße
mit Kokos und Zitronengras

Hummertable

Frisch am Büffet gegrillter Hummerschwanz
mit französischen Dips und Baguette
(Aufschlag € 15)

Livecookingtable

powerd by FAVORITE

ENTERTAIN your Food

PASTAtable

Auberginen-Pasta mit Gambas,
Oliven, Tomatensauce und Ricotta

* * *

Penne mit Rucola

Pinienkernen und eingelegten Zwergtomaten
aus dem großen Parmesan

BEEFtable

Omaha Prime Mini-Burger
mit Guacamole Dip

* * *

Kanadisches Hochland Rind

Bohnen, Maissalat und Ahornsirup-Smoke-Jus, Pita Bread

Sweettable

Sweet-Crêpes

Grand Marnier, Orange, Mandel
Zartbitterschokolade, Banane, Kokos

xxx

Schoko Fountain

Schokoladenbrunnen
mit frisch geschnittenen exotischen Früchten

Preis pro Person € 65,00

Hofgut
LAUBENHEIMER HÖHE
genießen · feiern · reiten

Gestalten Sie sich Ihr individuell auf Sie
zurechtgeschnittenes Menü aus den Vorschlägen unserer Küchenchefs
Dirk Sutschet und Dietmar Schwarz
oder wählen Sie ein bereits vorgefertigtes Menü aus.

Menü „Classic“

FAVORITE's Vorspeisen Étagère
Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan
Kurz gebratener Thunfisch mit Algensalat und Ingwer
Gänseleberparfait mit Apfelchutney

*** **

Am Stück gegarter Kalbsrücken mit Kräuterrahm,
Eierspätzle und Wurzelgemüseragout

*** **

Schwarzwälder Kirschparfait im Baumkuchenmantel
mit Amarenakirschen und Joghurteis

Menüpreis
€ 58

Hofgut
LAUBENHEIMER HÖHE
genießen · feiern · reiten

Menü „Favorite“

**Tatar von weißem Thunfisch „nach Ceviche Art“
mit junger Kokosnuss, Süßkartoffel und Avocado**

*** **

**Gebratene Jakobsmuscheln auf Safranrisotto
mit Zuckerschoten und Schaum von Nolly Prat**

*** **

**Rücken vom Duroc-Schwein auf Erbsen-Speckpüree
mit gebratenen Shitakepilzen und Burgunderjus**

oder

**Rosa gebratener Kalbstafelspitz
mit Brezelschnitte, Petersilienpüree
und Jus aus Senfkörnern**

*** **

**Warmes Schokoladenküchlein mit Rumtopf Früchten
und Eis von weißem Nougat**

**Menüpreis
€ 67**

Hofgut
LAUBENHEIMER HÖHE
genießen · feiern · reiten

Menü „Prestige“

**Terrine von der Elsässer Gänsemastleber
mit Brioche, Boskopp -Apfelchutney und Blattsalat**

*** **

**Schaumsuppe von frischen Kräutern
mit kleinen Ravioli und Gartenerbsen**

*** **

**Gebratener halber Hummerschwanz
auf Mandarinen Chicorée, Bergpfeffer und weißem Portweinschaum**

*** **

**Im Ganzen gebratenes Filet vom Hereford Rind
mit Sauce Béarnaise, Serviettenknödeln
und Gemüsebouquet**

*** **

**Delice von der Zartbitterschokolade
mit eingelegter Portweinfeige und Haselnusseis**

**Menüpreis
€ 87**

Hofgut
LAUBENHEIMER HÖHE
genießen · feiern · reiten

Menü „Deluxe“

**Lauwarmer Kanadischer Hummer
mit Apfel-Sellerie-Salpicon, Zuckerschoten,
Mandel und Limonenvinaigrette**

*** **

**Schaumsuppe von Trüffel und Lauch
mit Sot-l'y-laisse von der Maispoularde
und Blätterteighaube**

*** **

**Gebratene norwegische Jakobsmuscheln
auf Gemüse-Kaviar-Graupen
mit Pata Negra und Champagnerschaum**

*** **

**Tiroler Milchkalbsfilet
mit knusprigen Bäckchen-Wan-Tan, Karottenstampf
Kartoffelschnitte und Sauce Riche**

*** **

**Pochierte Safranbirne
mit Walnussküchlein, weißer Schokolade
und Pistazieneis**

**Menüpreis
€ 99**

Kalte Vorspeisen

- | | | |
|------------|---|-------------|
| 100 | FAVORITE's Vorspeisen Étagère
Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan
Kurz gebratener Thunfisch mit Algensalat und Ingwer
Gänseleberparfait mit Apfelchutney | € 18 |
| 101 | Carpaccio vom Simmentaler
Rinderfilet mit Rucola-Salat, Parmesan, Pinienkernen
und Balsamicocrème | € 16 |
| 102 | FAVORITE's Lachsrösti
mit Apfel-Meerrettich-Crème und Rucola-Salat | € 15 |
| 103 | Terrine von der Elsässer Gänsemastleber
mit Brioche, Boskopp-Apfelchutney und Blattsalat | € 22 |
| 104 | Gebeizter „Caipirinha“ Lachs mit Pomelo-Erdnussalat
und Friséesalat | € 17 |
| 105 | Halber kanadischer Hummer „klassisch“
mit Cocktailsauce, Kräuterbaguette und Wildkräutersalat | € 25 |
| 106 | Tataki vom Neukalendonischer Thunfisch mit Avocado-Wasabicrème,
Algensalat und eingelegtem Ingwer | € 16 |
| 107 | Gratinierter Ziegenkäse mit Rosmarinhonig,
Avocadosalat und Kirschtomaten | € 13 |
| 108 | Marinierter Büffelmozzarella mit
Ochsenherztomaten, Rucolasalat und altem Balsamico | € 12 |
| 109 | Tatar von weißem Thunfisch „nach Ceviche Art“
mit junger Kokosnuss, Süßkartoffel und Avocado | € 20 |

Salate

- | | | |
|-----|---|-------------|
| 200 | Bunter Blattsalat
mit Kräutern, Croûtons und Tomaten in Hausdressing | € 8 |
| 201 | Salat von eingelegtem Gemüse mit Brotchips,
Pinienkernen und Basilikumpesto | € 11 |
| 202 | Salat „le havre“
gemischter Blattsalat in Limettenvinaigrette und Orangenspalten
wahlweise mit Jakobsmuscheln, Räucherlachs, Garnele oder kombiniert | € 14 |
| 203 | Gonsenheimer Wildkräutersalat
in Hausdressing mit glasierten Rinderfiletstreifen | € 14 |
| 204 | Mediterraner Rucolasalat
mit Parmesanvinaigrette, Parmaschinken und Grissini | € 12 |
| 205 | „Caesar Salad“
mit Parmesanchips, gebackenen Kapern,
gekochtem Ei, Croûtons und gebratener Maispouardenbrust | € 15 |

Suppen

- | | | |
|------------|---|-------------|
| 300 | <u>FAVORITE's Suppenbäumchen</u>
Drei verschiedene Süppchen Ihrer Wahl in Mini Tässchen serviert
und als Bäumchen präsentiert. | € 11 |
| 301 | Tomatenessenz mit Ricottaklößchen | € 8 |
| 302 | Rinderkraftbrühe mit Flädle und Markklößchen | € 9 |
| 303 | Kokos-Zitronengras-Cappuccino mit gebackener Riesengarnele | € 10 |
| 304 | Pilzrahmsuppe mit Croûtons und frischen Kräutern | € 7 |
| 305 | Erbsenschaumsuppe mit frischer Minze
und gebratener Jakobsmuschel | € 10 |
| 306 | Kräuterschaumsuppe mit pochierten Wachteleier | € 8 |
| 307 | Schaumsuppe von kanadischem Hummer
mit kleinen Ravioli und Gartenerbsen | € 12 |
| 308 | Rheinhessische Kartoffelsuppe
mit gebratener Fleischwurst | € 7 |
| 309 | Gulaschsuppe mit Rindfleisch | € 8 |

Warme Vorspeisen oder Zwischengerichte

400	Gebratene Gänsemastleber mit Selleriepüree, glasierten Apfelspalten und Madeirajus	€ 21
401	Pochiertes Freilandeier auf Kartoffelrisotto mit gehobeltem Trüffel und Speckchips	€ 16
402	Black Tiger Riesengarnelen auf Orangen-Chicorée, Bergpfeffer und Hummerbisque	€ 19
403	Gebratene Jakobsmuscheln auf Safranrisotto mit Zuckerschoten und Schaum von Nolly Prat	€ 19
404	Gebratene Wachtelbrust auf bunten Linsen mit gebratenen Waldpilzen und Portweinjus	€ 15
405	Fettucine in Parmesanrahm mit gebratenen Waldpilzen und Basilikum	€ 13
406	Gratinierter Fetakäse auf Ratatouillegemüse und weißem Tomatenschaum	€ 13
407	Gebratener kanadischer Hummer auf asiatischem Wokgemüse, Mango und Curryfumat	€ 25
408	Frische Tagliarini in Parmesanlegierung mit Schnittlauch und Burgundertrüffel	€ 18

Hofgut
LAUBENHEIMER HÖHE
genießen · feiern · reiten

Fischgänge als Haupt- oder Zwischengang wählbar

- 500 Seezungenfilets in Zitronenbutter gebraten
mit Romanasalatherzen in Joghurtdressing
und Petersilienkartoffeln **ZWG € 18 / HG € 28**
- 501 Auf der Haut gebratener Kabeljau
mit Kartoffelrisotto, Karottengemüse
und Pommery-Senfschaum **ZWG € 16 / HG € 24**
- 502 Seeteufel im Parmaschinkenmantel
auf mediterranem Gemüse und Kartoffelgnocchi **ZWG € 18 / HG € 27**
- 503 Steinbutt und Hummerragout
auf Pinienspinat, Artischocke,
Safrankartoffeln und Champagnerschaum **ZWG € 23 / HG € 32**
- 504 Schnitte vom weißen Heilbutt
auf Wokgemüse, Passepierre,
Duftreis und Schaum aus Curry und Kokosnuss **ZWG € 17 / HG € 26**
- 505 Gedämpfter norwegischer Lachs
auf Risoni-Risotto, Auberginenkompott,
marinierte Zucchini-Blüte und Proseccoschaum **ZWG € 15 / HG € 20**
- 506 Auf der Haut gebratener Flusszander
mit Rahmsauerkraut, gebratener Blutwurst
Nussbutterpüree und Schnittlauchschaum **ZWG € 16 / HG € 23**
- 507 Gebratener halber Hummerschwanz
auf Mandarinen Chicorée, Bergpfeffer
und weißem Portweinschaum **ZWG € 25 / HG € 38**

Fleischhauptgänge

- | | | |
|-----|---|------|
| 600 | Lammrücken mit Olivenkruste, Kartoffelgratin
Serrano-Bohnenröllchen und Rosmarinjus | € 26 |
| 601 | Am Stück gegarter Kalbsrücken
mit Kräuterrahm, Eierspätzle und Wurzelgemüseragout | € 28 |
| 602 | US Roastbeef „Rossini“
mit gebratener Gänsestopfleber,
Spinatcreme, Kartoffelkrapfen, Perigord-Trüffel und Madeirajus | € 34 |
| 603 | Zweierlei vom deutschen Kalb:
Rosa gebratenes Filet und gebackenes Bries
auf Wirsinggemüse mit Schupfnudeln | € 29 |
| 604 | Im Ganzen gebratenes Rinderfilet vom Hereford Rind
mit Sauce Béarnaise, Serviettenknödeln
und Gemüsebouquet | € 29 |
| 605 | Geschmortes Bäckchen vom Irischen Ochsen
mit Sellerie-Kartoffelpüree, Wurzelgemüse
und Trauben-Speck-Jus | € 21 |
| 606 | Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken in Butter gebraten
Bratkartoffeln und Gurken-Sauerrahmsalat | € 22 |
| 607 | Gebratene Perlhuhnbrust, mit Sellerie-Haselnusspüree,
Thaispargel und gebratenen Austernsaitlingen | € 23 |
| 608 | Rosa gebratene Brust von der Barbarie Ente
mit Pastinakenragout, Mohnschupfnudeln
und Cassis-Gewürzjus | € 25 |
| 609 | Filet und Bauch vom Iberico Schwein
Bohnencreme, dreierlei Schalotte, Brezelschnitte
und Sarriette-Jus | € 25 |
| 610 | Rosa gebratener Kalbstafelspitz
mit Ochsenmarkkruste, Karottencreme, Petersilien-Macaire
und Jus aus süßem Senf und eingelegten Körnern | € 26 |

Hofgut
LAUBENHEIMER HÖHE
genießen · feiern · reiten

Vegetarische Hauptgänge:

611	Kartoffelgnocchi in Safransauce mit Blattspinat und getrockneten Tomaten	€ 18
612	Gemüselasagne mit Waldpilzen und Thymian, gratiniert mit Gorgonzolakäse	€ 17
613	Ricottaravioli mit Tomatenkonfit, gebratenen Auberginen und Rucola	€ 18

Kinderkarte:

Vorspeisen:

900	Kleiner gemischter Blattsalat mit Croûtons	€ 5
901	Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum	€ 7
902	Kleines Räucherlachsрrösti mit Crème Fraîche	€ 8
903	Rinderkraftbrühe mit Flädle und Markklößen	€ 6

Fleischgerichte:

904	Wiener Schnitzel mit Zitronenscheibe und Pommes Frites	€ 14
905	Kalbsgeschnetzeltes mit feinen Nudeln und kleinem Blattsalat	€ 13
906	Spaghetti in hausgemachter Tomatensauce	€ 9

Desserts:

907	Kleiner bunter Eisbecher mit Waffeln	€ 6
908	Vanilleeis mit heißen Kirschen	€ 7

Hofgut
LAUBENHEIMER HÖHE
genießen · feiern · reiten

DESSERTS

1000 Gewürz-Beerengrütze mit Madagaskar-Vanilleeis und aufgeschlagener Sahne	€ 9
1010 FAVORITE's Dessert Étagère -Drei kleine Dessertklassiker- auf der Étagère serviert	€ 15
1020 Schwarzwälder Kirscharfait im Baumkuchenmantel mit Amarenakirschen und Joghurteis	€ 14
1030 „Heiße Liebe“ Tahiti-Vanilleeis mit heißen Himbeeren	€ 9
1040 Unser Klassiker Eisbombe „FAVORITE“ mit heißen Sauerkirschen	€ 12
1050 „Tarte Tatin“ karamellierte Apfeltarte mit weißem Nougateis und eingelegten Gewürzapfel-Spalten	€ 14
1060 Variation von der Ecuador Schokolade mit Tonkabohne und Mango	€ 16
1070 Crème Brûlée von Madagaskar-Vanille mit Ananassorbet und Orangenragout	€ 13
1080 Delice von der Zartbitterschokolade mit eingelegter Portweinfeige und Haselnusseis	€ 15
1090 Zitronentarte mit Baiserhaube, Mango-Passionsfrucht Ragout und Kokossorbet	€ 13
1100 Warmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, Rumtopfrüchte und Himbeersorbet	€ 14

FAVORITE's Desserttraumbüffet

ab 40 Personen

Panna Cotta mit Himbeermark
Crème Brûlée
Mousse von weißer und Zartbitterschokolade
Zitronen-Baiser-Tarte
Fruchtspieße mit Schokolade und Kokos
Cointreau-Orangencrème
FAVORITE's Schokoladenbrunnen
Hausgemachte Crêpes
Delice von der Zartbitterschokolade
Auswahl von verschiedenem Eis und Sorbets
Karamellbrownies
Exotische Fruchtplatten

Kleine mediterrane Käseauswahl mit Feigensenf
Brotauswahl und Butter

Preis pro Person € 25

Spargelkarte April bis Juni

(Änderungen saisonbedingt vorbehalten)

Vorspeisen

Marinierter grüner und weißer Stangenspargel mit Kräutersalat und gebackenen Garnelen	€ 18
Morchelcremesuppe mit frischen Kräutern und Croûtons	€ 9
Weißer Spargelcrèmesuppe mit eigener Einlage	€ 8
Cremiger Spargelsalat mit gebratenem kanadischem Hummer und Vinaigrette aus rosa Pfeffer und Limette	€ 25

Hauptgänge

Finther Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, neuen Kartoffeln	
- und gemischtem Schinken	€ 23
- und Wiener Schnitzel	€ 26
- und Kalbsfiletsteak	€ 34
- und gebratener weißer Heilbuttschnitte	€ 30
Roastbeef vom irischen Hereford Rind mit cremigem Spargelragout, gebratenen, frischen Spitzmorcheln und Pommes Dauphine	€ 32

Dessert

Variation von der Draiser Erdbeere	€ 15
Erdbeerterrinen mit Baumkuchen und Waldmeistersorbet	€ 14

Wildkarte September – Oktober

Vorspeisen

Carpaccio vom Wildschweinschinken, mit Feldsalat, Haselnusscreme und Preiselbeer Vinaigrette	€ 14
Cremesuppe vom Hokkaidokürbis mit Curry, Orange und gebratener Jakobsmuschel	€ 11
Steinpilzrahmsuppe mit gebackenem Rehfilet	€ 10

Hauptgänge

Hirschkalbsrücken mit Wacholderrahmsauce, Preiselbeeren, Wirsing und Kartoffelbaumkuchen	€ 28
Geschmorte Rehschulter mit Gewürzrotkraut, pochierter Birne und Kartoffelknödeln	€ 25
Gebratener Soonwald Rehrücken mit gebratenen Waldpilzen, Spitzkohlroulade und Serviettenknödeln	€ 32
Wildschweinragoût mit gebratenen Steinpilzen, Preiselbeerbirne und Kartoffelknödeln	€ 25

Desserts

Tarte von Finther Zwetschgen und Pistazieneis	€ 14
Lauwarmer Vanille-Griesknödel mit pochierter Rotweibirne mit Walnusseis	€ 14

Weihnachtskarte November – Dezember

Vorspeisen

Schaumsuppe von der Esskastanie mit weißem Albatrüffel	€ 14
Gänsekraftbrühe mit Wurzelgemüse und Steinpilzravioli	€ 11
Gonsenheimer Feldsalat mit Walnuss-Vinaigrette und gebratener Geflügelleber	€ 14

Hauptgänge

Brust und Keule von der Hafermastgans mit Rotkraut, Kartoffelknödeln und Bratapfel	€ 25
Gebratener Soonwald Rehrücken mit gebratenen Waldpilzen, Spitzkohlroulade und Serviettenknödeln	€ 32
Wildschweinragoût mit gebratenen Steinpilzen, Preiselbeerbirne und Kartoffelknödeln	€ 25

Desserts

Zimtparfait mit eingelegten Rumtopf Früchten und Portweinsabayone	€ 14
Delice vom Lebkuchen mit Gewürzorange und Walnusseis	€ 14
Nuss-Bratapfel mit Vanillesoße und weißem Nougateis	€ 13

Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen in der FAVORITE oder auf dem Hofgut

I. GELTUNGSBEREICH

1. Diese Geschäftsbedingungen gelten für Verträge über die mietweise Überlassung von Konferenz-, Bankett- und Veranstaltungsräumen der Gastronomie zur Durchführung von Veranstaltungen wie Bankette, Seminare, Tagungen etc. sowie für alle damit zusammenhängenden weiteren Leistungen und Lieferungen der Gastronomie.
2. Die Überlassung, insbesondere die Unter- und Weitervermietung von Räumen, Flächen oder Vitrinen sowie die Einladung zu Vorstellungsgesprächen, Verkaufs- oder ähnlichen Veranstaltungen sind nur nach vorheriger schriftlicher Zustimmung der Gastronomie erlaubt.
3. Geschäftsbedingungen des Bestellers oder Veranstalters finden nur Anwendung, wenn die Gastronomie diesen nach kompletter Vorlage vor Vertragsabschluss ausdrücklich zugestimmt hat.

II. VERTRAGSABSCHLUSS, -PARTNER, -HAFTUNG

1. Der Vertrag kommt durch die Annahme (Bestätigung) der Gastronomie gegenüber dem Veranstalter zustande; dieser ist der Vertragspartner.
2. Ist der Besteller nicht der Veranstalter oder wird vom Veranstalter ein gewerblicher Vermittler oder Organisator -gleich welcher Art- für die Vertragsverhandlung und/oder den Vertragsabschluss eingeschaltet, so haftet dieser gemeinschaftlich und gesamtschuldnerisch mit dem Veranstalter für alle Verpflichtungen aus dem Vertrag.
3. Die Gastronomie haftet für seine Veranstaltungen aus dem Vertrag nur bei Leistungsmängeln, die auf Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit von Mitarbeitern der Gastronomie zurückzuführen sind. Der Besteller/Veranstalter ist verpflichtet, der Gastronomie rechtzeitig auf die Möglichkeit der Entstehung eines außergewöhnlich hohen Schaden hinzuweisen.

III. LEISTUNGEN, PREISE, ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

1. Die Verpflichtungen des Veranstalters zur Zahlung des vereinbarten Entgelts beinhaltet auch die Erstattung der mit der Veranstaltung stehenden Leistungen und Auslagen der Gastronomie an Dritte.
2. Überschreitet der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Veranstaltung vier Monate und erhöht sich der von der Gastronomie allgemein für die vereinbarten Leistungen berechnete Preis, so kann der vertraglich vereinbarte Preis angemessen erhöht werden.
3. Rechnungen der Gastronomie ohne Fälligkeitsdatum sind binnen 14 Tagen nach Zugang der Rechnungen zahlbar. Bei Zahlungsrückstand ist die Gastronomie berechtigt, Zinsen in Höhe von 4 % über dem jeweiligen Diskontsatz der Deutschen Bundesbank zu berechnen. Die Geltendmachung eines etwa höheren Schadens bleibt der Gastronomie vorbehalten.
4. Die Gastronomie ist berechtigt, eine angemessene Vorauszahlung bis zur Höhe von 100 % der geschätzten Gesamtkosten der Veranstaltung inklusive aller Raummieten, Speisen- Getränke- und gegebenenfalls Hotelzimmerkosten geltend zu machen, es sei denn, die Höhe der Vorauszahlung und etwaige Zahlungstermine hierfür sind im Vertrag festgelegt.
5. Für die Anmietung der Hofscheune fällt eine Raummiete an, diese ist nach Vertragsabschluss binnen 14 Tagen zu bezahlen.
6. 6 Wochen vor der geplanten Veranstaltung sind 50 % der voraussichtlichen Zahlungssumme fällig.

IV. RÜCKTRITT DER GASTRONOMIE

1. Wird die geltend gemachte Vorauszahlung auch nach Verstreichen einer von der Gastronomie gesetzten angemessenen Nachfrist mit Ablehnungsandrohung nicht geleistet, so ist das Favorite parkhotel zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt und kann gegen den Besteller/Veranstalter einen etwa entstandenen Schaden geltend machen.

2. Auch kann das Favorite parkhotel aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag zurücktreten, beispielweise bei

o höherer Gewalt oder anderen, dem Favorite parkhotel nicht zu vertretenden Umständen, die die Erfüllung des Vertrages erschweren oder unmöglich machen;

o Veranstaltungen, die unter irreführender oder falscher Angabe wesentlicher Tatsachen oder des Veranstalters oder des Zwecks gebucht worden sind;

o begründetem Anlass zu der Annahme, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder das Ansehen der Gastronomie in der Öffentlichkeit gefährden kann, ohne dass dies dem Herrschafts- bzw. Organisationsbereich der Gastronomie zuzurechnen ist;

o einem Verstoß des Bestellers/Veranstalters gegen die Regelungen in Ziffer 1. zweiter Absatz dieser Geschäftsbedingungen.

3. Ein Anspruch des Veranstalters auf Schadenersatz gegen die Gastronomie besteht nicht, es sei denn, dieser hat vorsätzlich oder grob fahrlässig gehandelt.

4. Wir führen nur politisch gesellschaftliche korrekte Veranstaltungen durch. Sollten wir nach Vertragsabschluss erfahren, dass es sich bei der gebuchten Veranstaltung nicht um eine gesellschaftlich korrekte Veranstaltung handelt, die sich nicht an die Menschenrechte hält oder Antisemitismus fördert, so sind wir berechtigt, diese kurzfristig zu stornieren und bereits entstandene Kosten dem Veranstalter zu berechnen.

V. RÜCKTRITT DES VERANSTALTERS (ABBESTELLUNG)

1. Nimmt der Besteller/Veranstalter die vereinbarte Leistung und/oder Lieferung nicht in Anspruch, so ist das Favorite parkhotel dennoch berechtigt, von diesem die vereinbarte Vergütung (Raummiete) von mind. € 2.500,00 netto zu verlangen.

Bei Veranstaltungen unter 80 Gästen gilt ferner:

o Tritt der Besteller/Veranstalter erst nach der 16. Woche vor dem Veranstaltungstermin vom Vertrag zurück, so ist das Favorite parkhotel berechtigt, zuzüglich zum vereinbarten Mietpreis 25 % des entgangenen Speisenumsatz in Rechnung zu stellen; bei einem Rücktritt nach der 8. Woche erhöht sich dieser Betrag auf 100 % des Speisenumsatzes.

o Die Berechnung des Speisenumsatzes errechnet sich nach der Formel: Bankett-Menüpreis x Personenzahl oder Tagungspauschale x Personenzahl. War für das Menü kein Preis vereinbart, wird das preiswerteste 3 Gang Menü des jeweils gültigen Veranstaltungsangebotes zu Grunde gelegt.

Dem Favorite Parkhotel bleibt die Geltendmachung eines etwa höheren Schadens vorbehalten.

Bei Veranstaltungen über 80 bis 200 Gästen gilt ferner:

o Tritt der Besteller/Veranstalter erst nach der 30. Woche vor dem Veranstaltungstermin vom Vertrag zurück, so ist das Favorite parkhotel berechtigt, zuzüglich zum vereinbarten Mietpreis 50 % des entgangenen Speisenumsatz in Rechnung zu stellen.

o Die Berechnung des Speisenumsatzes errechnet sich nach der Formel: Bankett-Menüpreis x Personenzahl oder Tagungspauschale x Personenzahl. War für das Menü kein Preis vereinbart, wird das preiswerteste 3 Gang Menü des jeweils gültigen Veranstaltungsangebotes zu Grunde gelegt.

Dem Favorite Parkhotel bleibt die Geltendmachung eines etwa höheren Schadens vorbehalten.

Bei Veranstaltungen über 200 Gästen gilt ferner:

o Tritt der Besteller/Veranstalter erst nach der 40. Woche vor dem Veranstaltungstermin vom Vertrag zurück, so ist das Favorite parkhotel berechtigt, zuzüglich zum vereinbarten Mietpreis 50 % des entgangenen Speisenumsatz in Rechnung zu stellen.

o Die Berechnung des Speisenumsatzes errechnet sich nach der Formel: Bankett-Menüpreis x Personenzahl oder Tagungspauschale x Personenzahl. War für das Menü kein Preis vereinbart, wird das preiswerteste 3 Gang Menü des jeweils gültigen Veranstaltungsangebotes zu Grunde gelegt.

Dem Favorite Parkhotel bleibt die Geltendmachung eines etwa höheren Schadens vorbehalten.

Bei Veranstaltungen über 200 Gästen ist das Favorite Parkhotel ebenfalls berechtigt

Tagessätze von € 300,00 netto je Tag für die bereits geleistete Projektarbeit in Rechnung zu stellen.

2. Dem Veranstalter bleibt vorbehalten einen niedrigeren Schaden des FAVORITE parkhotels nachzuweisen.

VI. ÄNDERUNGEN DER TEILNEHMERZAHL UND DER VERANSTALTUNGSZEIT

1. Eine Reduzierung der vom Besteller/Veranstalter angemeldeten Teilnehmerzahl muss spätestens 2 Werktage vor Veranstaltungsbeginn bei der Bankettabteilung des Favorite parkhotel schriftlich eingehen, um von der Gastronomie bei der Abrechnung anerkannt zu werden.
2. Bei Abweichungen der Teilnehmerzahl um mehr als 10 % ist das Favorite parkhotel berechtigt, 90% der im Vertrag gemeldeten Personenzahl in Rechnung zu stellen.
3. Bei Abweichungen nach oben wird die tatsächliche Teilnehmerzahl berechnet.
4. Verschieben sich ohne vorherige schriftliche Zustimmungen des Favorite parkhotel die vereinbarten Anfangs- und Schlusszeiten der Veranstaltung, so kann die Gastronomie zusätzliche Kosten der Leistungsbereitschaft in Rechnung stellen.
5. Ausstellungen im Foyer und in der Lobby sind nur nach Absprache zulässig.
6. Bei Gruppenreservierungen gelten die im Vertrag vereinbarten Stornierungsbedingungen.

VII. MITBRINGEN VON SPEISEN UND GETRÄNKEN

Der Veranstalter darf Speisen und Getränke zu Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen. Ausnahmen bedürfen einer vorherigen schriftlichen Vereinbarung mit der Bankettabteilung des Favorite parkhotel. In diesen Fällen berechnet die Gastronomie einen Betrag zur Deckung der Gemeinkosten.

VIII. TECHNISCHE EINRICHTUNGEN UND ANSCHLÜSSE

1. Soweit das Favorite parkhotel für den Veranstalter auf dessen Veranlassung technische und sonstige Einrichtungen von Dritten beschafft, handelt es im Namen, in Vollmacht und auf Rechnung des Veranstalters. Der Veranstalter haftet für die pflegliche Behandlung und die ordnungsgemäße Rückgabe derartiger Anlagen. Der Veranstalter stellt der Gastronomie von allen Ansprüchen Dritter aus der Überlassung dieser Einrichtungen frei.
2. Die Verwendung von eigenen elektrischen Anlagen des Veranstalters oder der von ihm beauftragten Dritten unter Benutzung des Stromnetzes, des Favorite parkhotel bedarf dessen schriftlicher Zustimmung. Für eventuelle durch die Verwendung derartiger Geräte auftretende Störungen oder Beschädigungen an den technischen Anlagen der Gastronomie haftet der Veranstalter. Die durch die Verwendung entstehenden Kosten berechnet die Gastronomie pauschal. Die Verwendung von Laseranlagen bedarf der vorherigen Zustimmung der Gastronomie.
3. Der Veranstalter ist mit Zustimmung des Favorite parkhotel berechtigt, eigene Telefon, Telefax- und Datenübertragungseinrichtungen zu benutzen. Hierfür kann das Favorite parkhotel eine Anschlussgebühr in Rechnung stellen.
4. Störungen an den vom Favorite parkhotel zur Verfügung gestellten technischen und sonstigen Einrichtungen werden im Rahmen des Möglichen unverzüglich behoben. Die Zahlungsverpflichtungen des Veranstalters gegenüber des Favorite parkhotel werden durch derartige Störungen nicht berührt; diese können weder zurückbehalten noch gemindert werden.
5. Jeglicher Aufbau von Werbematerialien im öffentlichen Bereich des Hotels, ist nur gestattet nach vorheriger Absprache mit der Bankettabteilung.

IX. VERLUST ODER BESCHÄDIGUNG MITGEBRACHTER GEGENSTÄNDE DES KUNDEN

1. Mitgeführte Ausstellungs- oder sonstige, auch persönliche Gegenstände des Veranstalters, seiner Besucher, Gäste, Mitarbeiter etc. befinden sich auf Gefahr des Veranstalters in den Veranstaltungsräumen bzw. im Favorite parkhotel. Das Favorite parkhotel übernimmt für Verlust, Untergang oder Beschädigung derartiger Gegenstände keine Haftung, es sei denn, seine Mitarbeiter treffe grobe Fahrlässigkeit oder Vorsatz.
2. Vom Veranstalter oder dessen Beauftragten mitgebrachtes Dekorationsmaterial und technische Anlagen haben den feuerpolizeilichen Anforderungen zu entsprechen. Das Favorite parkhotel ist berechtigt, die Vorlage eines behördlichen Nachweises hierfür zu verlangen. Wegen möglicher Beschädigung sind die Ausstellung und Anbringung derartiger Gegenstände vorher mit dem Favorite parkhotel abzustimmen. Sollte es auf Grund nicht angemeldeter mitgebrachter Anlagen (z. B. Nebelmaschinen) zu einem Fehlalarm kommen, in dessen Folge ein Einsatz der Feuerwehr erforderlich ist, haftet der Veranstalter für alle anfallenden Kosten.
3. Die mitgebrachten Ausstellungs- oder sonstigen Gegenstände sind nach Ende der Veranstaltung unverzüglich zu entfernen. Unterlässt der Veranstalter dies, ist das Favorite parkhotel berechtigt, die Entfernung und Einlagerung dieser Gegenstände zu Lasten und auf Kosten des Veranstalters vorzunehmen. Belässt der Veranstalter derartige Gegenstände im Veranstaltungsraum oder in sonstigen Räumen der Favorite, kann die Gastronomie für die Dauer des Verbleibs Raummiere berechnen. Die Geltendmachung eines Schadens bleibt seitens des Favorite parkhotel vorbehalten.

X. HAFTUNG DES VERANSTALTERS FÜR SCHÄDEN

1. Der Veranstalter haftet für alle Schäden an Gebäuden und/oder Inventar, die durch Veranstaltungsteilnehmer bzw. -besucher, Mitarbeiter und sonstige Dritte aus seinem Bereich oder durch ihn selbst verursacht werden.
2. Das Favorite parkhotel kann vom Veranstalter die Stellung angemessener Sicherheiten (z.B. Versicherungen, Kautionen, Bürgschaften) verlangen.

XI. LEBENSMITTELHYGIENEVERORDNUNG

1. Laut der Lebensmittelhygieneverordnung LMHV muss Fleisch bei einer Kerntemperatur von 70° C 10 Minuten, oder bei einer Kerntemperatur von 80° C mindestens 3 Minuten erhitzt werden. Dies ist nicht möglich, wenn Fleisch medium oder rosa gebraten bestellt wird. Sollte dies dennoch vom Gast gewünscht werden, übernimmt das Favorite parkhotel für eventuell auftretende gesundheitlichen Beeinträchtigungen keine Haftung.

XII. ALLGEMEINES

1. Das Haus ist jahreszeitlich dekoriert.

XIII. SCHLUSSBESTIMMUNG

1. Änderungen oder Ergänzungen des Vertrages, der Vertragsannahme oder dieser Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen bedürfen schriftlichen Form. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen durch den Veranstalter sind unwirksam.
2. Erfüllungsort - und Zahlungsort ist für beide Vertragspartner Mainz.
3. Ausschließlicher Gerichtsstand - auch für Scheck- und Wechselstreitigkeiten - ist im kaufmännischen Verkehr Mainz. Sofern ein Vertragspartner die Voraussetzung des Paragraphen 38 Absatz 1 ZPO erfüllt und keinen allgemeinen Gerichtsstand im Inland hat, gilt als Gerichtsstand Mainz.
4. Es gilt deutsches Recht.
5. Sollten einzelne Bestimmungen dieser Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen unwirksam sein oder werden, so wird dadurch die Wirksamkeit

XIV. HINWEISE ZUR DATENVERARBEITUNG

1. Name und Kontaktdaten des für die Verarbeitung Verantwortlichen sowie des betrieblichen Datenschutzbeauftragten

Diese Datenschutzhinweise gelten für die Datenverarbeitung durch:

Verantwortlicher: Favorite Parkhotel GmbH

E-Mail: empfang@favorite-mainz.de / Telefon: +49 06131-80150

2. Erhebung und Speicherung personenbezogener Daten sowie Art und Zweck und deren Verwendung

Wenn Sie uns beauftragen, erheben wir folgende Informationen:

*Anrede, Vorname, Nachname,

*eine gültige E-Mail-Adresse,

*Anschrift,

*Telefonnummer (Festnetz und/oder Mobilfunk)

*Informationen, die für die Vermarktung notwendig sind

die Erhebung dieser Daten erfolgt, um das Bundes-Meldegesetz zu erfüllen

*um Sie als unseren Kunden identifizieren zu können;

*um Sie angemessen zu beraten;

*zur Korrespondenz mit Ihnen;

*zur Rechnungsstellung;

*zur Abwicklung von evtl. vorliegenden Haftungsansprüchen sowie der Geltendmachung etwaiger Ansprüche gegen Sie;

Die Datenverarbeitung erfolgt auf Ihre Anfrage hin und ist nach Art. 6 Abs. 1 S. 1 lit. b DSGVO zu den genannten Zwecken für die angemessene Bearbeitung der Vermarktung und für die beidseitige Erfüllung von Verpflichtungen aus dem Vertrag erforderlich.

Die von uns erhobenen personenbezogenen Daten werden bis zum Ablauf der gesetzlichen Aufbewahrungspflicht gespeichert und danach gelöscht, es sei denn, dass wir nach Artikel 6 Abs. 1 S. 1 lit. c DSGVO aufgrund von steuer- und handelsrechtlichen Aufbewahrungs- und Dokumentationspflichten (aus HGB, StGB oder AO) zu einer längeren Speicherung verpflichtet sind oder Sie in eine darüberhinausgehende Speicherung nach Art. 6 Abs. 1 S. 1 lit. a DSGVO eingewilligt haben.

3. Weitergabe von Daten an Dritte

Eine Übermittlung Ihrer persönlichen Daten an Dritte zu anderen als den im Folgenden aufgeführten Zwecken findet nicht statt.

Soweit dies nach Art. 6 Abs. 1 S. 1 lit. b DSGVO für die Abwicklung mit Ihnen erforderlich ist, werden Ihre personenbezogenen Daten nur aus Gründen der Finanzverwaltung weitergeben.

Die weitergegebenen Daten dürfen von dem Dritten ausschließlich zu den genannten Zwecken verwendet werden.

4. Betroffenenrechte

Sie haben das Recht:

gemäß Art. 7 Abs. 3 DSGVO Ihre einmal erteilte Einwilligung jederzeit gegenüber uns zu widerrufen. Dies hat zur Folge, dass wir die Datenverarbeitung, die auf dieser Einwilligung beruhte, für die Zukunft nicht mehr fortführen dürfen;

*gemäß Art. 15 DSGVO Auskunft über Ihre von uns verarbeiteten personenbezogenen Daten zu verlangen. Insbesondere können Sie Auskunft über die Verarbeitungszwecke, die Kategorie der personenbezogenen Daten, die Kategorien von Empfängern, gegenüber denen Ihre Daten offengelegt wurden oder werden, die geplante Speicherdauer, das Bestehen eines Rechts auf Berichtigung, Löschung, Einschränkung der Verarbeitung oder Widerspruch, das Bestehen eines Beschwerderechts, die Herkunft ihrer Daten, sofern diese nicht bei uns erhoben wurden, sowie über das Bestehen einer automatisierten Entscheidungsfindung einschließlich Profiling und ggf. aussagekräftigen Informationen zu deren Einzelheiten verlangen;

*gemäß Art. 16 DSGVO unverzüglich die Berichtigung unrichtiger oder Vervollständigung Ihrer bei uns gespeicherten personenbezogenen Daten zu verlangen;

*gemäß Art. 17 DSGVO die Löschung Ihrer bei uns gespeicherten personenbezogenen Daten zu verlangen, soweit nicht die

Verarbeitung zur Ausübung des Rechts auf freie Meinungsäußerung und Information, zur Erfüllung einer rechtlichen

Verpflichtung, aus Gründen des öffentlichen Interesses oder zur Geltendmachung, Ausübung oder Verteidigung von Rechtsansprüchen erforderlich ist;

*gemäß Art. 18 DSGVO die Einschränkung der Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten zu verlangen, soweit die Richtigkeit der Daten von Ihnen bestritten wird, die Verarbeitung unrechtmäßig ist, Sie aber deren Löschung ablehnen und die Daten nicht mehr benötigen, Sie jedoch diese zur Geltendmachung, Ausübung oder Verteidigung von Rechtsansprüchen benötigen oder Sie gemäß Art. 21 DSGVO Widerspruch gegen die Verarbeitung eingelegt haben;

*gemäß Art. 20 DSGVO Ihre personenbezogenen Daten, die Sie uns bereitgestellt haben, in einem strukturierten, gängigen und maschinenlesebaren Format zu erhalten oder die Übermittlung an einen anderen Verantwortlichen zu verlangen und

*gemäß Art. 77 DSGVO sich bei einer Aufsichtsbehörde zu beschweren. In der Regel können Sie sich hierfür an die Aufsichtsbehörde Ihres üblichen Aufenthaltsortes oder Arbeitsplatzes oder unseres Firmensitzes wenden.

5. Widerspruchsrecht

Sofern Ihre personenbezogenen Daten auf Grundlage von berechtigten Interessen gemäß Art. 6 Abs. 1 S. 1 lit. f DSGVO verarbeitet

werden, haben Sie das Recht, gemäß Art. 21 DSGVO Widerspruch gegen die Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten

einzuwenden, soweit dafür Gründe vorliegen, die sich aus Ihrer besonderen Situation ergeben.

Möchten Sie von Ihrem Widerspruchsrecht Gebrauch machen, genügt eine E-Mail an empfang@favorite-mainz.de.