

## Liebe Gäste der Gastronomie auf dem Johannisberg

Auf den folgenden Seiten finden Sie unser kulinarisches Angebot. Wir stellen Ihnen gerne persönlich unser Haus und die vielseitigen Möglichkeiten vor. Wir beraten und planen mit Ihnen Ihre Feierlichkeit, damit es ein unvergessliches Erlebnis für Sie und Ihre Gäste bleibt. Vereinbaren Sie doch einen Termin mit uns für eine individuelle Absprache. Es ist Ihre Feierlichkeit, und wir sind bestrebt das umzusetzen was Sie sich wünschen.

mit freundlichen Grüßen Familie Traband und Team.

Unsere Menü- und Buffetvorschläge stellen nur eine kleine Auswahl dar.

Gerne ergänzen wir diese für Sie natürlich auch mit veganen und vegetarischen Alternativen und saisonalen Spezialitäten von unseren Aktionskarten von Januar bis Dezember,

wie z.B.:

Bärlauch und Grüne Soße

Reh, Spargel, Maischolle und Erdbeeren

Waldbeeren und Pfifferlinge

Apfel und Quitte

Kürbis, Wild und Gänse

## Menü Johannisberg

Knackige Blattsalate in Traubenkerndressing  
mit karamellisierten Sonnenblumenkernen

oder

Markklößchen mit Wurzelgemüse  
in Rinderbouillon

\*\*\*

Gebratene Hähnchenbrust, überbacken mit Tomate und  
Mozzarella mit Basilikumsoße  
auf bunten Nudeln

Schweine- und Rindermedaillon  
auf Champignon - und Pfeffersoße  
mit Gemüse und Herzoginkartoffeln

Zanderfilet unter der Sonnenblumenkernhaube,  
mit Rieslingsoße, auf buntem Kartoffelgemüse

\*\*\*

Variation von Dessertköstlichkeiten  
mit frischem Obst und hausgemachtem Parfait

als 3 Gang 40 € pro Person

als 4 Gang 44 € pro Person

## Menü Waldblick

### Vorspeisenvariation wird auf den Tischen eingesetzt

Kalter Schweinebraten | geriebener Meerrettich  
Grüne Soße | gekochtes Ei | Tafelspitzsülze  
Handkäsesalat  
Räucherlachs | Senf- Dillsoße  
bunt garniert | Brotkorb

\*\*\*

Schweineschnitzel mit Grüner Soße und Bratkartoffeln

Zanderfilet mit Mandel – Petersilienbutter  
auf buntem Kartoffelgemüse

Jungbullen Tafelspitz (Niedrigtemperatur gegart)  
mit Meerrettichsoße und Salzkartoffeln

Schokoladen Pudding mit Vanillesoße

42 € pro Person

## Schlemmer Menü

Variation vom Räucherlachs mit Senf-Dillsoße,  
Salatgarnitur und Kressewaffeln

\*\*\*

Tomatenkraftbrühe mit Basilikumklößchen

\*\*\*

Rindermedaillons unter der Pfefferhaube mit  
Rotweinjus, Gemüse umlegt mit Kartoffelbällchen

Gebratene Meerbarbenfilets mit Basilikumpesto  
auf bunten Nudeln

Hähnchenbrust überbacken mit Serranoschinken und  
Manchegokäse auf Paprikasoße,  
umlegt mit Kartoffelspalten

\*\*\*

Köstlichkeiten von der Schokolade  
mit Mango- Passionfruchtragout

50 € pro Person

Sie können sich aus unseren **Buffetvorschlägen** Ihr individuelles Buffet zusammenstellen ab 30 Personen

**Bitte beachten Sie, bei Ihrer Auswahl als Richtwert**

3 Vorspeisen plus Salate auswählen,  
eine Suppe,  
3 Hauptgänge mit 3 Beilagen plus unsere Gemüseauswahl,  
und 3 Desserts

**Hessisches Buffet**

Knackige Blattsalate in Traubenkerndressing  
mit karamellisierten Sonnenblumenkernen

Filet von der Rauchforelle  
mit Senf-Dillsoße und Meerrettich

Frankfurter Schneegestöber mit Zwiebeln und Paprika

Handkäsesalat mit Frühlingszwiebeln, Äpfeln,  
rosa Pfeffer und Walnüssen

Tafelspitzsülze mit Roter-Zwiebelvinaigrette

Gemischter Brotkorb mit Butter

\*\*\*

Kartoffelcremesuppe mit Frankfurter Würstchen-Croutons

## **Hauptgang**

„Frankfurter Schnitzel“

Paniertes Schweineschnitzel mit Grüner Soße

Schweinemedallions mit Apfelspalten in Soße  
vom Apfelbrand

Zanderfilet unter der Sonnenblumenkernhaube  
mit Rieslingsoße

## **Beilagen**

Gemüsereis, Salzkartoffel

Kartoffel- Schmandgratin

bunte Gemüseauswahl vom Markt

\*\*\*

## **Dessert**

Apfel Tiramisu mit Früchten der Saison

Schokopudding mit Vanillesoße

Mousse vom Frankfurter Kranz

46 € pro Person

## Klassisches Buffet

Knackige Blattsalate in Traubenkerndressing  
mit karamellisierten Sonnenblumenkernen

Rosa gebratenes Roastbeef  
mit Remoulade

Duett von Lachs und Forelle mit Sahne-Meerrettich

Melonenschiffchen mit rohem Schinken

Gemischter Brotkorb mit Butter

\*\*\*

Markklößchensuppe mit Wurzelgemüse

\*\*\*

Gekochter Tafelspitz mit Wurzelgemüse Meerrettichsoße  
und Grüner Soße

Schweinefiletmedaillons mit Waldpilzsoße

Zanderfilet in Mandel-Petersilienbutter gebraten

Gemüsereis, Petersilienkartoffeln, Spätzle  
bunte Gemüseauswahl vom Markt

\*\*\*

Mousse au Chocolat mit Fruchtsoße  
Bunter Obstsalat,  
Tiramisu mit Früchten der Saison

Preis 48 € pro Person

## Internationales Buffet

Knackige Blattsalate in Traubenkerndressing  
mit karamellisierten Sonnenblumenkernen

Variation von Räucherfischen  
mit Sahnemeerrettich und Senf-Dillsoße

Provencialisches Gemüse und Pilze in Olivenöl  
gebraten mit Balsamicoessig

Tomaten mit Mozzarella und Basilikum

Gemischter Brotkorb mit Butter

\*\*\*

Zupf Lachsfilet mit Zitronengrassoße

Roastbeef am Stück rosa gebraten mit Barolosoße  
(am Buffet tranchiert)

Schweinemedallions überbacken mit Serranoschinken und  
Manchegokäse mit Paprikasoße

Bunte Tagliatelle, Kartoffelgratin, Gemüsereis  
bunte Gemüseauswahl vom Markt

\*\*\*

Orangen Creme Brulé  
Mousse von dunkler Schokolade  
Exotischer Obstsalat mit Minze

Preis 52 € pro Person



## **Grillbuffet**

Knackige Sommersalate mit Rucola und Tomatenvinaigrette  
geröstete Kerne, Brotchips  
Tomate Mozzarella mit Basilikum  
Kartoffelsalat mit Radieschen  
Couscous Salat mit Minze  
Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse  
Brotkorb und Salzbutter

## **Vom Grill**

Garnelen mit Chili und Knoblauch  
Rindermedaillons mit Steakpfeffer  
Salsicca, Thüringer und Rindswurst  
Gegrillte Maiskolben  
Hühnchen in Zitronengrasmarinade

BBQ Soße, Kräuterquark, Chimichurri  
Ketchup, Senf

## **Aus der Riesenpfanne**

Rosmarinkartoffeln

buntes Grillgemüse mit Knoblauch, Olivenöl und  
provenzalischen Kräutern

## **Flying Dessert**

wird in kleinen Weckgläschen angerichtet und  
Ihren Gästen gereicht

Limetten Panna Cotta mit Beeren  
Schokopudding mit Vanillesoße  
Exotischer Obstsalat mit Minze

52 € pro Person

## **Weitere Auswahlmöglichkeiten**

### **Vorspeisen**

Mariniertes Rinderfilet mit Kerbelmayonaise  
Feinstes Kalbfleisch mit einer Rauchforellencreme  
Marinierte Rote Beete mit caramelisiertem Ziegenkäse  
Shrimps Cocktail im Miniweckglas  
Gekochte Bio Eier mit Grüner Soße

### **Suppen**

Saisonsuppe  
Hochzeitssuppe  
Flädlesuppe  
Geeistes Gurkensüppchen  
Gazpacho Andaluse

### **Hauptspeisen**

Saisongerichte  
Hühnchenmedaillons überbacken mit Tomate und Mozzarella  
auf Basilikumsoße  
Abbelwoihinkelsche von Brust und Keule  
mit Dörrobst in Speierlingsoße  
Schweinebraten in Dunkelbiersoße  
Sauerbraten in Apfelweinssoße mit Apfelkompott  
Rinderbraten in Portweinssoße  
Rehbraten in Wacholderrahmssoße

## **Hessen Saltimbocca**

Schweinelendchen mit rohem Schinken  
und Grüne Soße Kräutern in Rotweinjus

Rindermedaillons mit Pfefferrahmsoße

Kalbsmedaillons in Waldpilzsoße

Wilgeschnetzeltes von Reh und Hirsch in Pilzrahmsoße

Hirschmedaillons unter einer Nusskruste

Rosa gebratener Rücken vom Taunushirsch mit Rotweinjus  
am Buffet tranchiert

## **Zupf Lachs**

mit Kräutern und Gewürzen mariniertes Lachsfilet am Buffet  
vom Koch für Sie gezupft

Doradenfilets mit Basilikumpesto

## **Dessert**

Saisondesserts

Apfelweinflammerie mit Hagebuttensoße

Apfelküchlein mit Vanillesoße

**Charlotte (das besondere Dessert)**

gefüllt mit einer Creme und Früchten der Saison

eingeschlagen in eine Bisquitroulade

Waldbeerengrütze mit Vanillesoße

Creme au Caramel

Limettenmousse mit Fruchtsoße

Frischkäse Panna Cotta auf Orangenscheiben

Kaiserschmarrn mit Apfelmus

Internationale Käseauswahl mit Walnüssen und Trauben

## **Zu später Stunde oder als Mitternachtssnack**

Currywurst mit verschiedenen Schärfen,  
Brotkorb oder Pommes Frites  
Veganes Linsencurry  
Deftige Gulaschsuppe  
Chilli con Carne/ Chilli sin Carne

## **Fingerfood zum Sektempfang**

Räucherlachs Wrap mit Wasabi  
Bruschetta mit Basilikum  
Gemüsequiche  
Tortilla  
Mini Tatarsteak  
Blätterteiggebäck mit diversen Füllungen  
Cräcker mit Kräuterfrischkäse  
Flammkuchen klassisch und vegetarisch  
Forelle im Kräutercrepes  
Canapes  
Roastbeef Spargelröllchen  
Minischnitzel  
Gefülltes Bio Ei  
Caprese Spießchen

Uvm.....

## **So können Sie Ihre Gäste empfangen**

### **Klassischer Empfang**

Sekt, Prosecco,

Orangensaft

Wasser

9 € pro Person

### **Hessischer Empfang**

Apfelschaumwein, Apfelwein Caipirinha

Apfel Caipirinha ( alkoholfrei)

Apfelsaft, Apfelwein, Wasser

14 € pro Person

### **Sommerlicher Empfang**

Prosecco, Johannisberg Spritzer

Aperol Spritz, Holunder Spritz

Holunder Spritz ( alkoholfrei)

14 € pro Person

### **Winterlichen Empfang**

an unserer Berghütte

Glühwein, Winterpunsch, heißer Apfelwein

Glühwein Prosecco

Fruchtpunsch ( alkoholfrei)

10 € pro Person

Gerne stellen wir Ihnen eine Auswahl aus unserer Getränke- und Weinkarte zusammen.

Getränke werden nach Verbrauch berechnet.

Alternativ bieten wir Ihnen auch folgende Getränkepauschalen an. Den Zeitpunkt, wann die Pauschale starten soll, bestimmen Sie.

**Folgende Getränke sind in der Pauschale enthalten**

Wasser, Säfte, Softgetränke, Biere, Apfelwein

2 Ausschankweine aus unserer Karte

Heißgetränke

4 Stunden 33 € pro Person

5 Stunden 38 € pro Person

6 Stunden 44 € pro Person

## Kinder

Für unsere Buffets und Getränkepauschalen berechnen wir

50 % von 6-13 Jahren

Kinder unter 6 Jahren sind kostenfrei

## Für Ihre Feier sind außerdem noch folgende Leistungen möglich

Stoffservietten	2,50 € pro Stück
Tischdecken	nach Absprache
Stuhlhussen	ab 10 € pro Stück
Menü/Getränkekarten	2,50 € pro Stück
Stehtische mit Hussen	30 € pro Stück

Weitere Leistungen auf Anfrage

## Rundum sorglos Paket

Veranstaltungsdauer 8 Stunden

Enthalten sind folgende Dienstleistungen

Raum inklusive Bestuhlung nach Ihren Wünschen

Empfang aus unserem Angebot inklusive 3 verschiedenen

Sorten Fingerfood

Tischwäsche, Stoffservietten und Kerzen

Wunschbuffet aus unserem Angebot

Serviceteam, für den perfekten Service

Getränkepauschale aus unserem Angebot

Mitternachtssnack, 2 Komponenten aus unserem Angebot

Für die Gastgeber ein Doppelzimmer im Hotel Johannisberg  
inklusive

Preis 139 € pro Person

Kinder von 6-13 Jahren 39 €

Kinder unter 6 Jahren sind kostenfrei



# Allgemeine Geschäftsbedingungen

Stand Januar 2023

## **Johannisberg Gastronomie**

**Johannisberg 14**

**61231 Bad Nauheim**

1. Diese allgemeinen Geschäftsbedingungen haben Geltung für sämtliche Vorbestellungen in unserem Hause. Vertragsverhältnisse zwischen der Johannisberg Gastronomie und dem Veranstalter, zur Überlassung des Restaurants, Café und Hotel Johannisberg, der gastronomischen Versorgung und aller weiteren hiermit zusammenhängenden Leistungen. Sie gelten in gleicher Weise für den Terrassenbereich.
2. Die Angebote der Johannisberg Gastronomie sind unverbindlich. Ein verbindlicher Vertrag kommt mit schriftlicher Bestätigung der Bestellung und der Agb's zustande. Sämtliche Vereinbarungen sind in Ihrem Vertrag schriftlich festgehalten. Mitarbeiter der Johannisberg Gastronomie sind zu mündlichen Vertragsabreden, Änderungen unserer Geschäftsbedingungen oder sonstiger mündlicher Absprachen nicht befugt. Ergänzende oder abweichende Vereinbarungen bedürfen der schriftlichen Bestätigung durch den Betriebsleiter.
3. Ab 20 Personen kann ein voller „á la carte – Service“ nur dann gewährt werden, wenn er ausdrücklich vereinbart wurde. Bei Veranstaltungen, für die kein einheitliches Menü vereinbart wurde, kann nur eine begrenzte Speisenauswahl aus unserer Küche angeboten werden.
4. Bei gebuchten Gruppenveranstaltungen ab 20 Personen (ohne festes Menü) ist eine Reservierung bis 3 Tage vor Antritt kostenfrei zu stornieren oder die Personenzahl zu korrigieren, danach berechnen wir eine Gebühr von 20,00 € pro ausgebliebenen Gast.
5. Die Berechnung von gebuchten Veranstaltungen mit fester Menüfolge, in Form von Buffets, oder Pauschalen, erfolgt auf der Basis der angemeldeten Personen (zuletzt gemeldete Personenzahl, spätestens jedoch 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn). Der Veranstalter haftet für alle Bestellungen seiner Gäste. Für nicht erschienene Gäste am Tag der Veranstaltungen werden die Getränke mit dem Durchschnittswert unseres Hauses mit 25 € pro Person in Rechnung gestellt, plus den vollen vertraglichen Menü- Buffetpreis, oder mit der vereinbarten Pauschale.

**6. Im Falle der Stornierung** einer Veranstaltung wird der Endpreis abzüglich der ersparten Aufwendungen berechnet. Als Berechnungsgrundlage dient die jeweilige Buchung, (vereinbarter Mindestumsatz, der vereinbarte Menü- Buffetpreis plus 25 € Getränkeausfall pro Person, oder vereinbarte Pauschalen)

bis 60 Tage vorher

- kostenfrei

59 bis 30 Tage vorher

- 50% des zu erwartenden Gesamtumsatzes der Buchung

29 bis 15 Tage vorher

- 80% des zu erwartenden Gesamtumsatzes der Buchung

ab 14 Tage vorher

- 100% des zu erwartenden Gesamtumsatzes der Buchung

7. Bei Veranstaltungen, die sich über 24:00 Uhr nachts ausdehnen, berechnen wir einen pauschalen Nachtzuschlag in Höhe von 115,00 € je angefangener Stunde. Ab 03:00 Uhr erhöht sich der Zuschlag auf 180,00 € je angefangener Stunde.

8. Unsere Preise sind Endpreise, in denen grundsätzlich die gesetzliche Mehrwertsteuer enthalten ist. Wir müssen uns jedoch insbesondere bei langfristig getätigten Bestellungen, die länger als 4 Monate vor dem Zeitpunkt der Veranstaltung zurückliegen eine Preiserhöhung je nach Marktlage vorbehalten.

9. Unsere Rechnungen sind zahlbar ohne Abzug Nettokasse innerhalb von 8 Tagen. Kreditkarten werden nicht akzeptiert. Bei Veranstaltungen, mit einer festen Menüfolge, Buffets, exklusiv Veranstaltungen und Pauschalveranstaltungen an denen mehr als 20 Personen beteiligt sind, ist bis spätestens 6 Wochen vor der Veranstaltung eine Vorauszahlung in Höhe von 50 % des zu erwartenden Gesamtumsatzes zu leisten. Wird die Vorauszahlung nicht fristgemäß geleistet, steht uns ein Rücktrittsrecht zu.

10. Für beliebte Hochzeitstermine berechnen wir bei **Stornierung**, später als 6 Monate im Voraus eine Ausfallgebühr von 1000 €, diese ist mit Zustandekommen eines verbindlichen Vertrages fällig. Wir bitten um Ihr Verständnis, da wir bei so kurzfristiger Stornierung, den Termin nicht neu vergeben können, oder schon anderen Brautpaaren absagen mussten.

11 .Eine Haftung des Gastronomiebetriebes für mitgebrachte Lebensmittel, wie z.B. Kuchen, sowie für Lebensmittel, die der Gast nicht sofort verzehrt sondern mitnimmt um sie außerhalb des Betriebes zu verzehren, ist ausdrücklich ausgeschlossen, sofern nicht der Nachweis erbracht wird, dass die Ursache des Schadens vom Gastronomiebetrieb zu vertreten ist.

12. Nebenleistungen wie z.b. Musiker, Sonderdrucke von Menükarten, Stuhlhussen oder Blumendekoration etc. werden extra berechnet.

13. Musiker und Künstlergagen sind vom Veranstalter entweder direkt mit den betreffenden Personen abzurechnen oder uns im Voraus zur Verfügung zu stellen. Eventuell anfallende GEMA-Gebühren trägt der Veranstalter.

14. Falls der Auftraggeber nicht gleichzeitig auch Veranstalter ist, haftet er uns gegenüber als Gesamtschuldner.

15. Im Rahmen einer Veranstaltung entstandene Sachschäden, Beschädigungen oder grobe Verunreinigungen werden dem Veranstalter extra in Rechnung gestellt. Wird dadurch der Geschäftsbetrieb in irgendeiner Form beeinträchtigt, wird weiter Schadenersatz geltend gemacht.

16. Wird ohne schriftliche Zustimmung eine politische Veranstaltung durchgeführt, oder besteht begründeter Anlass, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf unseres Hauses oder unserer Gäste zu gefährden droht, sowie im Falle höherer Gewalt, können wir vom Vertrag zurücktreten.

Bad Nauheim den:

Veranstalter:

Johannisberg Gastronomie: