

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 36 € pro Person

als 4 Gang 40 € 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

Jungbullentafelspitz (Niedrigtemperatur gegart)
mit Meerrettichsoße und Salzkartoffeln

Schokoladen Pudding mit Vanillesoße

38 € 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

46 € 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

42,00 € 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 44,00 € 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 Zitronengrasssoße

Roastbeef am Stück rosa gebraten mit Barolossoße
(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 48 € 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 Salzbutte

Vom Grill

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

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

48 € 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 Andalus

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

Hessischer Empfang

Apfelschaumwein, Apfelwein Caipirinha

Apfel Caipirinha (alkoholfrei)

Apfelsaft, Apfelwein, Wasser

Sommerlicher Empfang

Prosecco, Johannisberg Spritzer

Aperol Spritz, Holunder Spritz

Holunder Spritz (alkoholfrei)

Winterlichen Empfang

Glühwein, Winterpunsch, heißer Apfelwein

Glühwein Prosecco

Fruchtpunsch (alkoholfrei)

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 29,00 € pro Person

5 Stunden 35,00 € pro Person

6 Stunden 40,00 € 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 € pro Stück
Tischdecken	nach Absprache
Stuhlhussen	ab 6 € pro Stück
Menü/Getränkekarten	2 € pro Stück
Stehtische mit Hussen	25 € 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, Stuhlhussen 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 129,00 € pro Person

Kinder von 6-13 Jahren 39 €

Kinder unter 6 Jahren sind kostenfrei

Allgemeine Geschäftsbedingungen

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 ausgebliebenem 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 95,00 € 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: