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 auch mit veganen und vegetarischen Alternativen und saisonalen Spezialitäten von unseren Aktionskarten von Januar bis Dezember,

wie z.B.:

Bärlauch und Grüne Soße
Spargel, Maischolle und Erdbeeren
Waldbeeren und Pfifferlinge
Apfel, Birne und Quitte
Kürbis, Wild und Gänse

Menü Johannisberg

Knackige Blattsalate in Traubenkerndressing mit karamellisierten Sonnenblumenkernen

oder

Markklößchen mit Wurzelgemüse in Rinderbouillon

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

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

Zanderfilet unter der Sonnenblumenkernhaube, mit Riesling Soße, auf buntem Kartoffelgemüse

Variation von Dessertköstlichkeiten mit frischem Obst und hausgemachtem Parfait

als 3 Gang 44 € pro Person als 4 Gang 48 € pro Person

Menü Waldblick

Vorspeisenvariation wird auf den Tischen eingesetzt

Kalte und warme Köstlichkeiten, je nach Saison 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

Schlemmer Menü

Variation vom Räucherlachs mit Senf-Dillsoße, Salatgarnitur und Kressewaffeln

Tomatenkraftbrühe mit Basilikumklößchen

Rindermedaillons unter der Pfefferhaube mit Rotweinjus, Gemüse umlegt mit Herzoginkartoffeln

Gebratene Meerbarbenfilets mit Basilikumpesto auf bunten Nudeln

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

Köstlichkeiten von der Schokolade mit Mango- Passionfruchtragout

Unsere Buffetvorschläge

Sie können sich 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 Meerettich

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

"Frankfurter Schnitzel" Paniertes Schweineschnitzel mit Grüner Soße

Schweinemedaillons 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

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 52 € pro Person

Internationales Buffet

Knackige Blattsalate in Traubenkerndressing mit karamellisierten Sonnenblumenkernen

Variation von Räucherfischen mit Sahnemeerrettich und Senf-Dillsoße

Provencialische 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)

Hühnchenmedaillons überbacken mit Serranoschinken und Manchegokäse auf Paprikasoße

Bunte Tagliatelle, Kartoffelgratin, Gemüsereis Gemüseauswahl vom Markt

Orangen Creme Brulée Mousse von dunkler Schokolade Exotischer Obstsalat mit Minze

Preis 58 € 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 gemischter Brotkorb und Butter

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

Weitere Auswahlmöglichkeiten Vorspeisen

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

Suppen

Saisonsuppe
Hochzeitssuppe
Flädlesuppe
Geeistes Gurkensüppchen
Gazpacho Andaluse

Hauptspeisen

Saisongerichte
Abbelwoihinkelsche von Brust und Keule
mit Dörrobst in Speierlingsoße
Schweinebraten in Dunkelbiersoße
Sauerbraten in Apfelweinsoße mit Apfelkompott
Rinderbraten in Portweinsoße
Rehbraten in Wacholderrahmsoße

Rindermedaillons mit Pfefferrahmsoße
Kalbsmedaillons in Waldpilzsoße
Wilgeschnetzeltes von Reh und Hirsch in Waldpilzrahmsoße
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
Roastbeef Spargelröllchen
Minischnitzel
Gefülltes Freiland Ei
Caprese Spießchen

Uvm.....

So können Sie Ihre Gäste empfangen Klassischer Empfang

Sekt, Prosecco,
Orangensaft
Wasser

12 € pro Person

Hessischer Empfang

Apfelschaumwein, Apfelwein Caipirinha

Apfel Caipirinha (alkoholfrei)

Apfelsaft, Apfelwein, Wasser

16 € pro Person

Sommerlicher Empfang

Prosecco, Lillet Wildberry

Aperol Spritz, Holunder Spritz

Holunder Spritz (alkoholfrei)

18 € pro Person

Winterlichen Empfang

an unserer Johannis Berghütte
Glühwein, Winterpunsch, heißer Apfelwein
Glühwein Prosecco
Fruchtpunsch (alkoholfrei)

12 € pro Person

Gerne stellen wir Ihnen eine Auswahl aus unserer Getränkeund 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 Ausschankweine aus unserer aktuellen Karte Heißgetränke Spezialitäten

4 Stunden 38 € pro Person

5 Stunden 44 € pro Person

6 Stunden 50 € 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

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
inclusive 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 Frühstück

Preis 149 € pro Person

Kinder von 6-13 Jahren 49 €

Kinder unter 6 Jahren sind kostenfrei

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Stand Oktober 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 10 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 125,00 €** je angefangener Stunde. Ab 03:00 Uhr erhöht sich der Zuschlag auf **200,00 €** 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 4 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. Lärmschutz

folgende Immissionswerte müssen zum Schutz der Anwohner eingehalten werden. Tags (6:00 bis 22:00 Uhr) 60 dB, nachts (22:00 bis 6:00 Uhr) 45 dB. Wir behalten uns vor, z.b. Fenster und Türen geschlossen zu halten, und die Musik leiser zu stellen. Außerdem lautstarke Gäste im Außenbereich aufzufordern, nach innen zu gehen.

- 15. Falls der Auftraggeber nicht gleichzeitig auch Veranstalter ist, haftet er uns gegenüber als Gesamtschuldner.
- 16. 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.
- 17. 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.