

DEIN EVENT



1x1

einzigartiges ambiente direkt am hafenbecken

komfortables parken im angrenzenden parkhaus,
sowie optionen für übernachtungen in unmittelbarer nähe
H2 hotel & super 8

großzügiger innenbereich von 80 qm mit sitzgelegenheiten
für bis zu 60 personen

(wenn gewünscht überdachte) terrasse mit 70qm und platz
für bis zu 50 personen

gast-wlan im gesamten gastraum und auf der terrasse,
dazu zahlreiche frei nutzbare steckdosen für eure geräte

abspielen eigener playlists oder tondateien / tv o.ä. geräte

catering nach euren wünschen (vegan, glutenfrei, halal etc.)
umsetzung individueller getränkewünsche

qualitativ hochwertige zutaten & weiterverarbeitung

auf wunsch erstellen wir gesonderte printprodukte
auf anfrage (z.B. menükarten)

WICHTIGE ZUSATZINFO

im innenbereich der goldmarie können wir events bis 23 uhr ausrichten.
allerdings bitten wir um verständnis, dass ab 22 uhr der musik- und lärmpegel
reduziert werden muss, um unsere nachbarschaft zu respektieren.

nach 22 uhr ist es zudem nicht gestattet, dass sich gäste auf der
terrasse aufhalten, daher muss die terrasse auch ab 22 uhr abgeschlossen werden.



reguläre bestuhlung

einzelne tische / bistro-stil



lange tafel mit lounge

bis zu 30 plätze (+) am tisch



gruppentische

2 inseln mit je ca. 12 sitzplätzen



menü-bestuhlung

bis zu 60 plätze am tisch



stehtische mit lounge

bis zu 100 gäste möglich



stehtische mit lounge

zweite ansicht

natürlich stehen euch im laden auch alle weiteren sitz- und verweilbereiche frei zur verfügung, wie die einladende bar oder der gemütliche lounge-bereich.

beispiele innen



beispiel menü/gruppen zwischen 40 & 60 personen **am tisch gesetzt**



wir haben zwei
hochstühle im laden
zur verfügung

falls mehr benötigt werden,
könnt ihr diese einfach
vorbeibringen - auch
ein paar tage vor der
veranstaltung!

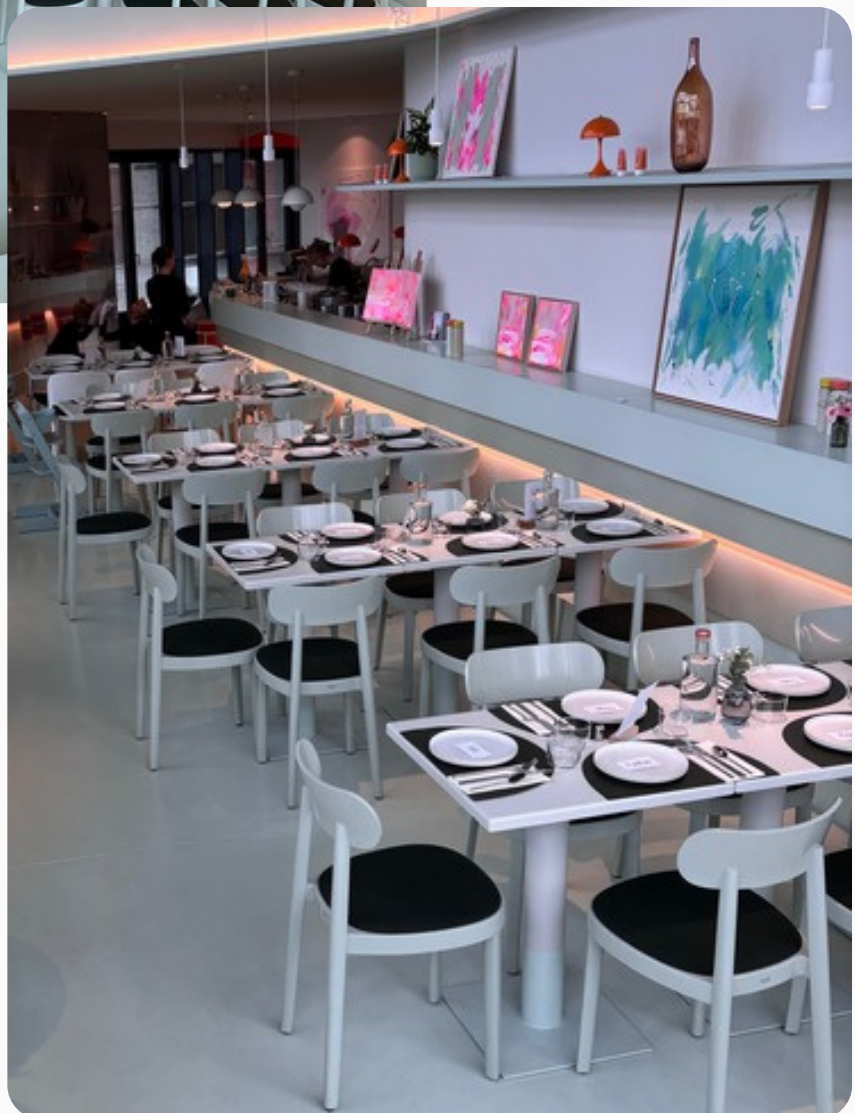


beispiel menü/gruppen zwischen 40 & 60 personen **am tisch gesetzt**



unser lounge-bereich
kann ganz einfach
in eine erweiterte
sitzbank umfunktioniert
werden

somit können wir bis zu
60 personen für ein
event setzen



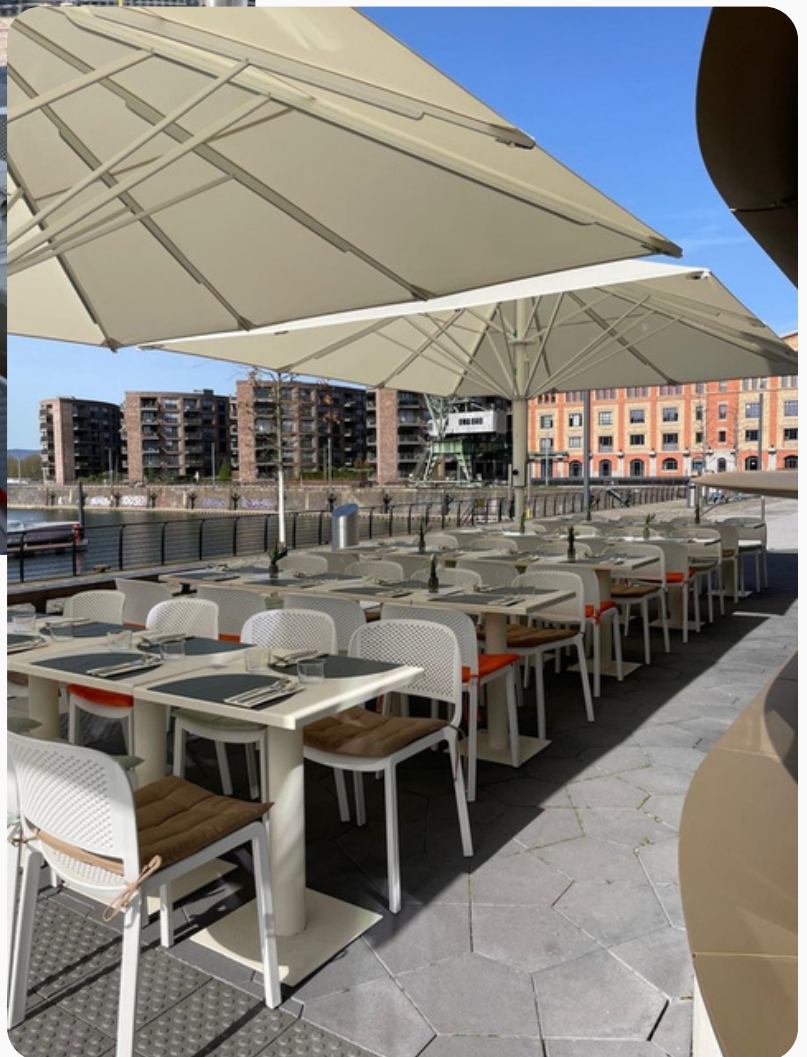
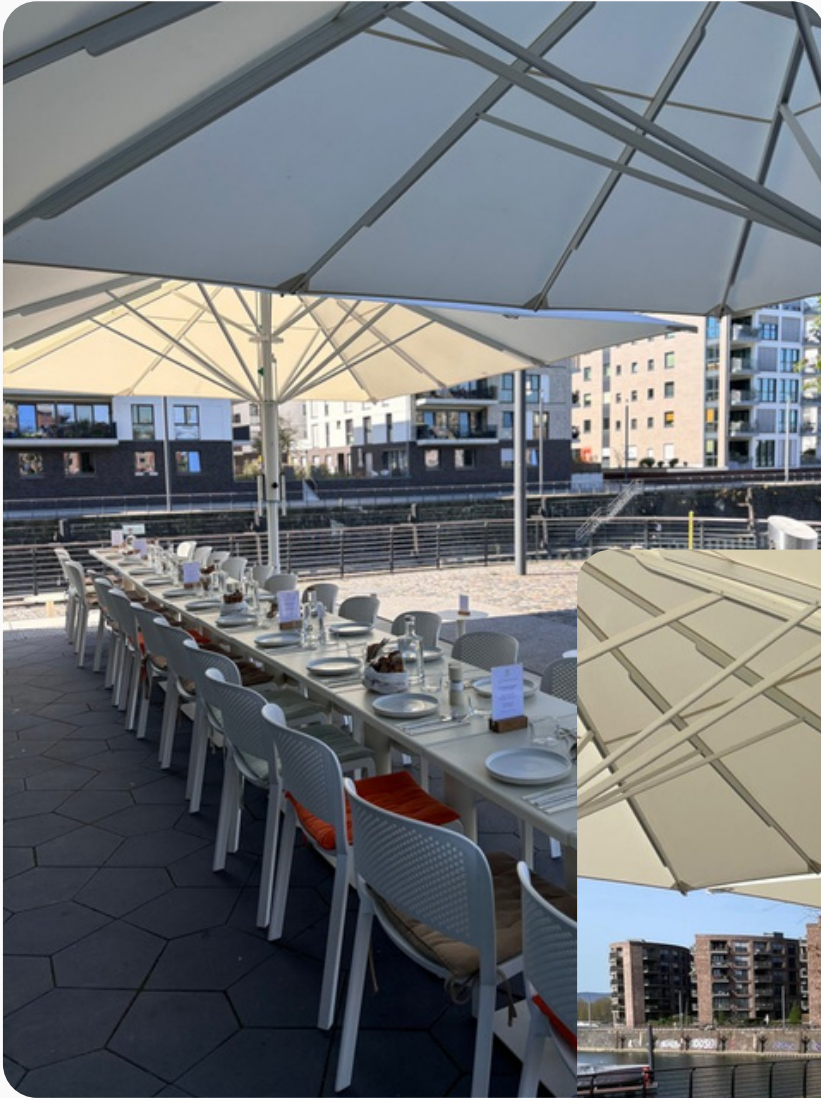
beispiel menü/gruppen zwischen 40 & 60 personen **am tisch gesetzt**

tafel beispiel



beispiel tafel bis zu 30 (+) personen **am tisch gesetzt**

terrasse



beispiele: terrasse tafel oder gruppentische



menü optionen

MEHRGANGMENÜ BEISPIEL

vorweg

sauerteig-brotkörbe mit balsamico-schalotten-butter (vegan)
bunte salatvariation mit saisonalem dressing & croûtons

zwischen gang

getrübte pastinakensuppe mit frischer petersilie

hauptgericht

rinderfilet mit buntem marktgemüse, kartoffelstampf & jus
optional: trüffelravioli mit grünem spargel, trüffelglasage & parmernan

dessert

panna cotta & waldbeerenspiegel
schokomolleux oder creme brulee

MEHRGANGMENÜ INFO

ein mehrgang-menü ist die perfekte wahl für besondere anlässe und bietet eine elegante art, kulinarischen genuss zu erleben. die gäste werden gang für gang verwöhnt und können sich voll und ganz auf den geschmack und die atmosphäre konzentrieren.

jeder gang wird frisch und liebevoll serviert, wodurch sich eine abfolge von speisen ergibt, die aufeinander abgestimmt sind und ein einzigartiges geschmackserlebnis schaffen.

zudem schafft ein mehrgang-menü einen festlichen rahmen, der jedem anlass eine besondere wertigkeit verleiht. – ein mehrgang-menü erzählt eine kulinarische geschichte, die den abend unvergesslich macht. es ist die perfekte art, gemeinsam genuss auf höchstem niveau zu feiern.



FLYING BUFFET BEISPIEL

empfangshäppchen

hausmarinierte oliven | datteln im speckmantel
black-tiger-garnele mit kräuteraïoli
burrata | kirschtomate | basilikum

canapés

senf-mayo | pastrami | gürkchen | frühlingsschneepilz
zitronenhumus | kichererbsen | sprossen ✓

vorspeisen

gegrillte wassermelone | feta | minze | shiso
saisonal wechselnde suppe oder gazpacho (*vegan möglich*)

hauptspeisen

hackbällchen (*vegan möglich*) | süßkartoffelpüree | röstzwiebeln
gefüllte ravioli (*vegan möglich*) | pilzragout | thymian
kräuterseitlinge auf selleriepüree
kissengnocchi | zitronenglasage | ofentomate | artischocke | rucola ✓

desserts

panna cotta | tonkabohne | mango ✓
hausgebackene kuchen auf wunsch
(*vegan & glutenfrei möglich*)



FLYING BUFFET INFO

Ein flying buffet ist eine moderne und elegante art, speisen zu servieren, die besonders bei events, empfangen oder hochzeiten beliebt ist.

hierbei werden kleine, kreative gerichte auf kleinen tellern oder in gläsern von servicekräften direkt zu den gästen gebracht. die gäste können so stehen bleiben, sich unterhalten und ganz unkompliziert zugreifen.

die großen vorteile eines flying buffets sind die flexibilität und die geselligkeit:

es gibt keine festen plätze oder lange schlangen am buffet. die speisen kommen direkt zu den gästen, was das event dynamischer und lockerer macht. zudem sorgt die vielzahl der speisen dafür, dass für jeden geschmack etwas dabei ist, und die präsentation in kleinen portionen macht das ganze besonders ansprechend.

diese art der bewirtung erfordert einen hohen serviceaufwand. die kleinen portionen müssen aufwendig vorbereitet und immer wieder frisch serviert werden. dazu kommt die große menge an tellern&geschirr, da jede portion separat angerichtet wird. aus diesem grund gehört ein flying buffet bei uns zu den exklusiveren und damit auch hochpreisigeren menüoptionen.



KALTES BUFFET BEISPIELE

sauerteig-brotkörbe | saisonal wechselnde aufstriche
italienische feinkost käse- & wurstauswahl
lauchquiche mit crème fraîche
blattsalat mit granatapfeldressing
vitello tonnato
burrata mit rucola | grillgemüse | basilikum

gazpacho ✓
bulgur | zucchini | aubergine ✓
radieschen-gurken-salat | joghurt-dressing

desserts

panna cotta | tonkabohne | mango ✓
hausgebackene kuchen auf wunsch
(vegan & glutenfrei möglich)



KALTES BUFFET INFO

ein kaltes buffet ist die ideale wahl für ein entspanntes und lockeres beisammensein. wir präsentieren eine vielfältige auswahl an köstlichkeiten, die frisch und liebevoll zubereitet werden. feine häppchen, die handlich und perfekt für den unkomplizierten genuss sind, treffen auf eine auswahl an antipasti aus der region – von herzhaftem käse und luftgetrocknetem schinken bis hin zu mariniertem gemüse und hauseigenen dips. diese authentischen spezialitäten bringen die werte der goldmarie & unserer region direkt auf den teller.

zum abschluss erwartet die gäste ein dessertbuffet mit süßen highlights: ob cremiges mousse, oder hausgemachte kleinigkeiten & kuchen – hier findet jeder etwas, das ihn begeistert.

das lockere ambiente eines kalten buffets lädt dazu ein, ganz ungezwungen zu genießen, sich zu bewegen und miteinander ins gespräch zu kommen.



KALTES BUFFET & FLYING HAUPTSPEISE BEISPIEL

buffet beispiele

canapés (verschiedene sorten)
italienische feinkost käse- & wurstauswahl
lauchquiche mit crème fraîche
vitello tonnato
burrata | balsamico | rucola | tomate | crostini
mediterraner bulgursalat | grillgemüse | rucola | granatapfel

hauptspeisen beispiele

gefüllte trüffel-ravioli | grüner spargel | trüffelglasage | parmesan
grobe bratwürste vom hof ritzmann | ofenkartoffeln | saisonale mayo | salatbouquet

desserts beispiele

panna cotta | tonkabohne | fruchtspiegel v zb. mango, erdbeere, waldbeere etc.
hausgebackene kuchen auf wunsch zb. schoko-nuss, zitronenschnitte, karottenkuchen
(vegan & glutenfrei möglich)

KALTES BUFFET MIT FLYING HAUPTSPEISEN INFO

bei dieser kombination aus kaltem buffet und flying service vereinen wir das beste aus beiden welten. das event beginnt mit einem vielfältigen kalten buffet, auf dem feine häppchen als vorspeisen angerichtet sind. diese kleinen köstlichkeiten laden zum ausgiebigen probieren und genießen ein und sorgen für einen lockeren einstieg in den abend.

ebenso präsentieren wir die desserts am ende in buffetform, sodass die gäste später selbst nach herzenslust wählen können.

als highlight des abends servieren wir das hauptgericht im flying-stil. dabei werden die sorgfältig zubereiteten hauptgerichte von unserem servicepersonal direkt zu den gästen gebracht. ob raffinierte fleisch-, fisch- oder vegetarische kreationen – jeder gast wird direkt am platz mit warmen und frisch zubereiteten gerichten verwöhnt. so können die gäste bequem stehen bleiben und das hauptgericht in geselliger atmosphäre genießen. diese kombination bietet die ideale mischung aus unkompliziertem buffetgenuss und exklusivem service beim hauptgang.



TISCHBUFFET BEISPIEL

auswahl

frisches sauerteigbrot der bäckerei köstner
meersalzbutter
vegane butter der saison
frischkäseaufstrich der saison
veganer aufstrich der saison

cremig weiche burrata | saisonales bett & topping
italienische käseauswahl mit träubchen
frische avocado mit gemüse- & salatbouquet

saisonale suppe
eierspeisen auf wunsch

saisonaler joghurt vom milchhof soonwald | hausgemachtes granola
mini croissant | süßer aufstrich

feine wurstauswahl mit hausmarinierten oliven
räucherlachs mit meerrettich & dill

danach

hausgebackene kuchen auf wunsch
(vegan & glutenfrei möglich)

TISCHBUFFET INFO

bei unserem brunch gibt's alles direkt am tisch als buffet. statt selbst zum buffet zu laufen, stellen wir viele kleine teller bereit, die ihr euch einfach teilt.

so könnt ihr von allem probieren & gemütlich loslegen! das tolle daran:

ihr könnt so viel essen, wie ihr wollt – ohne druck und ohne unnötige verschwendung.

alles, was euch schmeckt, darf nachbestellt werden.

so kommt jeder auf seine kosten, und wir tun noch was für die umwelt, indem wir achtsam mit den ressourcen umgehen.

unsere zutaten kommen größtenteils von erzeugern und lieferanten aus der region mainz, und wir stehen zu 100% hinter der qualität und der liebe, die in unseren gerichten steckt.

wir wollen, dass ihr euch rundum wohlfühlt und gleichzeitig bewusst genießen könnt.

das tischbuffet ist wahlweise komplett vegetarisch oder vegan möglich.



für euren süßen abschluss

dessert beispiele

panna cotta mit tonkabohne & fruchtspiegel **v**

warmes schokoladen-moelleux mit flüssigem kern und frischen beeren

unsere crème brûlée - samtige vanillecreme mit knackiger karamellkruste

pastel de nata – portugiesisches blätterteigtörtchen mit cremiger vanillefüllung

unsere klassischen hausgebackenen kuchen:

goldmaries lieblings karottenkuchen | frischkäsefrosting | blütendekor

zitronenschnittchen

zitronen-himbeer-kuchen | frische beeren

schoki-nuss-kuchen **v & glutenfrei**

**alle kuchen können auch für buffetstationen etc. in kleineren
häppchen serviert werden:)**



GETRÄNKE
OPTIONEN

paket mint

4 stunden ca. 25€ pro person
+ jede weitere stunde ca. 3€

wasser (still & spritzig)

afri cola & afri cola zero

saftschorlen (naturtrüber apfel, weiße traube)

bier von der privatbrauerei waldhaus

pils & naturtrübes helles vom fass, radler, weizen,

alkoholfreies weizen & pils

regionale weinauswahl

grauburgunder, rosé, riesling

(weitere/andere weine nach absprache)

wasser (still & spritzig)

afri cola & afri cola zero

saftschorlen (naturtrüber apfel, weiße traube)

bier von der privatbrauerei waldhaus

pils & naturtrübes helles vom fass, radler, weizen,

alkoholfreies weizen & pils

regionale weinauswahl

grauburgunder, rosé, riesling

(weitere/andere weine nach absprache)

maries hausgemachte limonaden

3 wechselnde sorten der saison

secco & alkoholfreier sekt

verschiedene spritzgetränke mit & ohne alkohol

(aperol spritz, maries spritz, limoncello spritz, rosati spritz)

paket orange

4 stunden ca. 35€ pro person

+ jede weitere stunde ca. 4€



paket gold

4 stunden ca. 49€ pro person
+ jede weitere stunde ca. 6€

wasser (still & spritzig)

afri cola & afri cola zero

saftschorlen (naturtrüber apfel, weiße traube)

bier von der privatbrauerei waldhaus

pils & naturtrübes helles vom fass, radler, weizen,
alkoholfreies weizen & pils

regionale weinauswahl

grauburgunder, rosé, riesling
(weitere/andere weine nach absprache)

maries hausgemachte limonaden

3 wechselnde sorten der saison

secco & alkoholfreier sekt

verschiedene spritzgetränke mit & ohne alkohol
(aperol spritz, maries spritz, limoncello spritz, rosati spritz)

longdrinks & cocktails nach absprache (alkoholfrei möglich)

optional

ergänzend zu allen paketen wählbar

kaffeespezialitäten aus der siebträgermaschine

4€ aufpreis pro person

secco-empfang (auf wunsch mit crémant)

(mit & ohne alkohol)

4€ aufpreis pro person (crémant 8€)

für den winter glühwein-empfang

(mit & ohne alkohol)

5€ aufpreis pro person

auf wunsch können weitere getränke
flaschenweise dazu gebucht werden

louis roederer champagne collection 243

80€ pro flasche

louis roederer champagne cristal brut 2014

290€ pro flasche

markus schneider rooi olifant (rotwein)

45€ pro flasche

crémant d'alsace brut prestige

35€ pro flasche

leistungen & konditionen



alles, was euer event perfekt macht

PROFESSIONELLE REINIGUNG VOR & NACH DER VERANSTALTUNG **EINMALIG 200 € NETTO**

inkl. gründlicher vorbereitung der räume vor dem event sowie vollständiger reinigung zuvor & im anschluss, sodass ihr euch um nichts kümmern müsst und die location in perfektem zustand übergeben wird.

RAUMMIETE **100 € NETTO PRO STUNDE**

die raummiete variiert je nach aufwand, nutzungsdauer sowie benötigtem auf- und abbau. individuelle arrangements sind je nach eventkonzept möglich.

GESCHULTES SERVICE-, BAR- & KÜCHENPERSONAL **80 € NETTO PRO SERVICEKRAFT**

unser team ist speziell für veranstaltungen geschult und wird vor jedem event ausführlich gebrieft, damit ein reibungsloser und professioneller ablauf gewährleistet ist.

die servicepauschale umfasst die komplette vorbereitung, betreuung und durchführung des services am veranstaltungstag – inklusive aufbau, laufender betreuung eurer gäste sowie sauberem und strukturiertem ablauf hinter den kulissen. so können wir eine gleichbleibend hohe qualität und einen perfekt abgestimmten service sicherstellen.

ERWEITERUNG UM DIE TERRASSE **EINMALIG 150€ NETTO**

bei buchung kann die terrasse vollständig in das event integriert werden. sie wird stimmungsvoll vorbereitet, flexibel bestuhlt und eingedeckt. nutzung ist bis maximal 22:00 uhr möglich.

EVENTKOORDINATION & BETREUUNG **EINMALIG 150 € NETTO**

- mehrere vorab-gespräche & abstimmungen
- individuelle eventplanung
- wein- oder konzeptabstimmung (z. b. tasting/probe)
- finale abstimmung am eventtag
- persönliche betreuung während der veranstaltung durch die eventleitung des hauses

so stellen wir sicher, dass euer event nicht nur reibungslos abläuft, sondern perfekt auf eure wünsche abgestimmt ist :)

kontakt

web: www.goldmariemainz.de

social media: @goldmariemainz

email: gumo@goldmariemainz.de



bistro goldmarie

clarissa-kupferberg-platz 9, 55118 mainz