



Geschmack SACHEN

 HYATT
REGENCY
MAINZ

JANUAR BIS JUNI 2024



Hochgenuss

Liebe Freunde des guten Geschmacks,

wir freuen uns sehr, dass Sie unser neues GeschmackSACHEN Booklet in den Händen halten.

Auf den folgenden Seiten stellen wir Ihnen unser kulinarisches Programm der kommenden Monate vor. Auch in 2024 erwartet Sie im Restaurant Bellpepper und bei den geplanten Veranstaltungen ein Hochgenuss für alle Sinne. Seien Sie gespannt und seien Sie dabei!

Detaillierte Informationen zu allen anstehenden Events immer aktuell unter www.bellpepper.de.



Auch 2024 begrüßen wir Sie einmal im Monat zu einem exklusiven Themen-Abend im Restaurant Bellpepper. Den diesjährigen Auftakt unserer kulinarischen Reihe widmen wir dem König der Pilze. Es erwartet Sie ein 4-Gänge-Trüffelmenü in der Weinboutique mit einem Glas korrespondierendem Wein pro Gang. Die Plätze sind auf 20 Personen begrenzt.

Wann:

Mittwoch, 17.01.2024 um 18:30 Uhr

Preis:

139 € inkl. begleitender Getränke

Reservierung:



Trüffel-Dinner





Alm am Ufer

Wir bringen die Alm nach Mainz. In unserer Almhütte auf der Malakoff Terrasse haben wir einiges zu bieten:

Im Januar und Februar servieren wir Ihnen in gemütlicher Atmosphäre ein Schweizer Käsefondue mit Krustenbrot, Grenaillekartoffeln, gepickeltem Gemüse und Glühwein für Gruppen ab 7 Personen. Oder genießen Sie unser Hüttengaudi-Menü, bei dem mit Sicherheit Münchner Wiesn-Feeling aufkommen wird. Und wer möchte, kann die Alm exklusiv für eine Tagung oder ein Kick-off-Meeting buchen. Die Möglichkeiten sind vielseitig.

Weitere Informationen und Reservierung:



1x im Monat ist Sonntag Brunchtag! Ein kulinarisches Spektakel entlang unserer Showküche erwartet Sie.

Wann:

Sonntag, 18.02.2024

Sonntag, 17.03.2024

Sonntag, 21.04.2024

Sonntag, 12.05.2024

Sonntag, 23.06.2024

Jeweils von 12:30 - 15:00 Uhr.

Preise:

89 € inkl. einem Glas Sekt, Heißgetränken & Parken

79€ Gourmet Club Mitglieder | 40 € Kinder bis 12

Reservierung:



Sonntagsbrunch





Le Petit Chef

Le Petit Chef präsentiert ein raffiniertes 3D-Kino direkt auf Ihrem Teller, kombiniert mit einem exzellenten 4-Gänge-Menü. Im 4. Teil der Dinner-show bereitet der kleine Koch die jeweiligen Gerichte nicht allein zu, sondern bekommt Unterstützung von seiner neu gegründeten Familie. Wie diese entsteht, zeigt er auf einer liebenswerten Reise durch die vier verschiedenen Jahreszeiten.

Wann:

Freitag & Samstag, 17:00 Uhr & 20:30 Uhr

Sonntag, 18:30 Uhr

Preise: 139€ p.P. (klassisch) | 119€ p.P. (veggie) |
69€ für Kinder bis 12 Jahre

Reservierung:



Getreu dem Motto „Liebe geht durch den Magen“ haben wir an Valentinstag ein 4-Gang-Menü für alle Verliebten zusammengestellt, welches Sie im Restaurant Bellpepper bei Kerzenschein erwartet. Ein Glas Champagner als Aperitif stimmt auf einen romantischen Abend ein. Eine Weinbegleitung ist vor Ort hinzubuchbar.

Wann:

Mittwoch, 14.02.2024 ab 18:00 Uhr

Preis:

99 € pro Person

Reservierung:



Rezept zum Verlieben





Tasty Tastings

Ab Februar 2024 neu in unserer M-Lounge:
Tastings sind eine einmalige Möglichkeit, eine
Vielzahl an wunderbaren und außergewöhnlichen
Destillaten und edlen Tropfen kennen zu lernen.
Lassen Sie sich von den Erfahrungen unserer Partner
inspirieren und durch die Tastings leiten...

Wann & Was:
Dienstag, 27.02.2024, Portwein-Tasting
Dienstag, 12.03.2024, Cognac-Tasting
Dienstag, 09.04.2024, Schaumwein-Tasting

Preis:
59 € inkl. kleinen Tapas und Wasser

Reservierung:



...und zwar in Form von Miles Watson, der sein Können im Frühjahr 2024 im Bellpepper zum Besten geben wird. "Als Kind sagten mir meine Eltern, ich solle nicht mit meinem Essen spielen... Aber jetzt ist es mein Beruf!" Und den lebt und liebt er gleichermaßen. Der Neuseeländer verfügt über mehr als 25 Jahre Erfahrung im gastronomischen Bereich. Seine kulinarischen Spezialgebiete sind Aromen, Zuckerreduktion und pflanzliche Alternativen. Überzeugen Sie sich selbst von seinen Kochkünsten. Neuseeländisch inspirierte Gerichte mit Wild, Lamm und Fisch stehen auf der Dinnerkarte.

Wann:

23.02. bis 03.03.2024 von 18:00 bis 21:30 Uhr

Reservierung:



Neuseeland kocht...





Von der Nase...

...bis zum Schwanz. So oder so ähnlich können Sie sich unser Themen-Dinner im März vorstellen. Was früher gang und gäbe war, möchten wir an diesem Abend wieder aufleben lassen. Mit der maximalen Verwertung von Tieren, sei es aus Respekt vor dem Lebewesen oder aus Lust auf neue Geschmackserlebnisse, erwartet Sie ein kulinarischer Abend der besonderen Art.

Wann:
Mittwoch, 06.03.2024 um 18:30 Uhr

Preis:
129 € inkl. begleitender Getränke

Reservierung:



Wir beschenken Ihnen kulinarische Ostertage:

Karfreitag

Fisch im Salzteig für zwei Personen mit frühlingshaften Beilagen zum Dinner.

Ostersamstag - Ostermontag

Ostermenü in 3 oder 4 Gängen zum Dinner.

Ostersonntag

Osterbrunch mit Live-Cooking-Stationen, feinstem Lamm, süßen Köstlichkeiten aus der hauseigenen Patisserie und vielem mehr.

Ostermontag

Österlicher Lunch im 3-Gang.

Preise & Reservierung:



Oster Allerl-Ei





Chef's Night

Unser Bellpepper-Küchenteam lädt zur nächsten "Chef's Night" ein. Für das gebotene Menü kommt wieder Verstärkung an den Herd: Marcel Speidel (Edelbeef), Christian Decker (Tischdecker), Manuel Kubitza (Essen für uns), Dirk Maus (Sandhof) und Patryk Dziamski (Café Schnack) haben ihre Teilnahme zugesagt, um gemeinsam mit der Hyatt-Crew sechs Gourmet-Gänge zu servieren. Begleitet wird das Menü von VDP-Weinen und ihren Winzern.

Wann:

Samstag, 13.04.2024 um 18:30 Uhr

Preis:

159 € inkl. begleitender Getränke

Weitere Informationen & Reservierung:



Licht aus, Kerzen an! Am 22.04.2024 ist "Earth Day" und dieser steht ganz im Zeichen unseres Themen-Dinners im April. Das Bellpepper Restaurant wird an diesem Abend nur mit Kerzen beleuchtet sein und das exklusive 4-Gänge-Dinner nicht mit Strom, sondern auf der Feuertonne und mit dem Holzofen gekocht werden. Die Teilnehmerzahl ist auf 60 Personen begrenzt.

Wann:

Montag, 22.04.2024 um 19:00 Uhr

Preis:

129 € inkl. begleitender Getränke

Reservierung:



Earth Day





Männersache

Männer aufgepasst! Am Vatertag sollten Sie auf jeden Fall im Biergarten Hafenbar vorbeischaun. Hier gibt es alles, was das Männerherz begehrt: kühles Bier, feines Beef und heißes BBQ ;-) Also, schnappen Sie sich Ihre besten Freunde und peilen Sie das Rheinufer an! Wir heizen den Grill schon einmal vor.

Wann:
Donnerstag, 09.05.2024 ab 12:00 Uhr

Reservierung:
nicht nötig, einfach vorbeikommen

Weitere Informationen:



Am 12.05.2024 ist Muttertag. Wir lassen alle Mütter hochleben - Wie? Sie haben die Wahl:

Lust auf Party mit Ihren Freundinnen? Unsere Ladies Night am 11.05.2024 in der Malakoff Bar ist das perfekte Event, um in den Muttertag reinzufeiern. Ob mit Sekt, Champagner, Cocktails oder einem guten Glas Wein - stoßen Sie an diesem Abend auf sich selbst an! Ein DJ sorgt für gute Stimmung. Einfach ab 20:00 Uhr vorbeikommen. Eintritt frei.

Oder doch lieber gemeinsam feiern mit der Familie? Dann lassen Sie sich am Muttertag von Ihren Lieben ins Bellpepper Restaurant zum Brunch einladen.

Detaillierte Informationen unter:



Mama-Mia





Spargel-Dinner

Unser Themen-Dinner im Mai widmet sich vollends dem König aller Gemüse, dem Spargel. In unserer Weinboutique erwartet Sie ein frühlingshaftes 4-Gänge-Menü mit einem Glas korrespondierendem Wein pro Gang. Zu Gast sind ein Spargelbauer und ein regionales Weingut. Die Plätze sind auf 20 Personen begrenzt.

Wann:
Mittwoch, 22.05.2024 um 18:30 Uhr

Preis:
129 € inkl. begleitender Getränke

Reservierung:



Das Warten hat ein Ende! Unsere Malakoff Sommer Bar hat wieder geöffnet. Ab dem ersten Juni-Wochenende begrüßen wir Sie auf der Malakoff Terrasse mit unvergleichbarem Blick auf den Rhein.

Neben erfrischenden Getränken und sommerlichen Gerichten erwartet Sie hier immer freitags und samstags Livemusik ab 20:00 Uhr. Der Eintritt ist frei.

Eröffnung mit Livemusik:
Samstag & Sonntag, 01. & 02.06.2024

Weitere Informationen:



Hallo Sommer!





The Kilted Chef

Hoher Besuch im Restaurant Bellpepper: Im Juni haben wir erneut Alain Bossé als Gastkoch bei uns. Auch bekannt als „Kilted Chef“, ist er durch viele Küchen der Welt gereist. Hier hat er sein Fachwissen und seine Liebe für lokale Zutaten mit Menschen von nah und fern geteilt. Ausgestattet mit seinem Schottenrock und seinem unbestreitbaren Gespür für das Kochen mit heimischen Zutaten, hat er sich den Ruf als kulinarischer Botschafter der kanadischen Insel Nova Scotia erworben. Überzeugen Sie sich selbst von seinen Kochkünsten. Eine Vielzahl an Meeresfrüchte-Spezialitäten wie bspw. Hummer und Jakobsmuscheln stehen auf der Dinnerkarte.

Wann:
13.06. bis 23.06.2024 von 18:00 bis 21:30 Uhr

Auch unser Themen-Dinner im Juni steht ganz im Zeichen von „The Kilted Chef“. Auf der Bellepepper Terrasse servieren wir ein vom Chef persönlich für Sie kreierte 4-Gang-Dinner, das die ganze kulinarische Vielfalt der kanadischen Insel Nova Scotia widerspiegeln wird.

Wann: Mittwoch, 19.06.2024 um 18:30 Uhr
Preis: 139 € inkl. Getränke

Und wer gemeinsam mit Alain Bossé kochen möchte, bekommt hierzu bei einem exklusiven Hummer-Kochkurs Gelegenheit.

Wann: Samstag, 15.06.2024 ab 15:00 Uhr
Preis: 129 € pro Person



Dem Chef ganz nah





Hyatt Regency Mainz
Templerstraße 6
55116 Mainz

T +49 6131 73 1234
mainz.regency@hyatt.com
www.hyattregencymainz.com