

Mitten im Herzen von Frankfurts City liegt das MANTIS ROOFGARDEN, das im Jahr 2007 von der Architektin Marion Klarmann gestaltet wurde.

Für die atemberaubende Dachterrasse im Stil einer Yacht und dem daran anschließenden Club der Superlative, wurden ausschließlich die feinsten Materialien verwendet; indisches Palisander Holz, goldenes Leder, leuchtende Moonlight Kugellautsprecher und eine 11 Meter lange Außen-Bar, die komplett aus edelstem Marmor gebaut wurde.

Die gesamte Location ist in einem anspruchsvollen Design gehalten. Dieses anspruchsvolle Design schafft eine Atmosphäre die seinesgleichen sucht.

Das MANTIS ROOFGARDEN ist mit über 100 gehobenen Veranstaltungen im Jahr einer der erfolgreichste Event Locations in Frankfurt.



Ob Sommerfest, Kundenveranstaltung, Weihnachtsfeier oder Geburtstagsparty,  
VERANSTALTEN AUCH SIE IHR EVENT MIT UNS.

Bei Fragen oder Wünschen erreichen Sie uns unter der Telefonnummer 069 21998627  
oder schreiben Sie uns gerne eine E-Mail an [info@mantis-ffm.de](mailto:info@mantis-ffm.de).

Ihre Ansprechpartnerin: Frau Ann-Katrin Worgull

## KAPAZITÄTEN & SERVICE

Das MANTIS ROOFGARDEN ist für Veranstaltungen ab 50 bis zu 350 Personen geeignet.  
In den Wintermonaten Januar & Februar ist die Anzahl der Gäste auf 120 Personen limitiert.

Die Buchung erfolgt exklusiv, das bedeutet Ihnen steht ein voll ausgestatteter Club mit High-end Sound- und Lichtenanlage sowie auch eine überdachte und beheizbare Dachterrasse für Ihre Veranstaltung zur Verfügung.  
Die Dachterrasse ist von März bis Dezember für Sie geöffnet.

Die Buchung ist an einen Mindestumsatz von 6.000 € netto für Speisen und Getränke gebunden.

Folgende Serviceleistungen sind bei Erreichen des Mindestumsatzes inkludiert:  
Security am Eingang, Garderobiere, Barpersonal, Servicemitarbeiter, Logistik,  
vorhandenes Mobiliar und technisches Equipment, Endreinigung



*Dachterrasse*

## SET UP

Die Bestuhlung auf der Dachterrasse besteht aus Lounge-Sofagruppen sowie Stehtischen mit Barhockern.

Im Club ist ein großes Lounge-Sofa installiert, auf welchem bis zu 60 Personen Platz finden.  
Zusätzlich stellen wir gerne auch Stehtische auf.

Unser BBQ Büffet samt Joe's BBQ Smoker wird auf der Dachterrasse aufgebaut.



## GETRÄNKE

Wir bieten eine Kleine sowie eine Große Getränkepauschale an.

Beide Pauschalen inkludieren bereits einen Getränkeempfang mit Prosecco, Orangensaft und Bier.

### Kleine Getränkepauschale:

beinhaltet Softdrinks, Rapp's Fruchtsäfte, Heiß- und Spritzgetränke, eine Auswahl an Weiß- und Rotweinen, Biere  
Berechnung mit 7,50 € netto pro Person pro Stunde

### Große Getränkepauschale:

Neben den Getränken der Kleinen Pauschale beinhaltet die Große Getränkepauschale ebenfalls Cocktails und Longdrinks, welche durch unsere professionellen Barkeeper zubereitet werden.

Kommen Sie gerne auch mit Ihren Cocktailwünschen auf uns zukommen.

Berechnung mit 9,50 € netto pro Person pro Stunde

Bei Buchung der Getränkepauschalen ist eine Mindestbuchung von 3 Stunden erforderlich.

Die Berechnung erfolgt pauschal nach einem zuvor festgelegten Zeitraum.

**MANTIS  
ROOFGARDEN**

<p><b>Softgetränke</b></p> <p>Selters la Culinara, Selters Naturell Coca Cola, Fanta, Sprite Schweppes Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale Rapp's Fruchtsäfte</p>	<p><b>Biere</b></p> <p>Binding Römer Pils vom Fass Schöfferhofer Weizen Jever Lime Possmann Apfelwein</p>
<p><b>Weißweine</b></p> <p>Riesling 123 dry Weingut Leitz, Rheingau Chardonnay PUR Weingut Bernhard Koch, Pfalz Grauburgunder PUR Weingut Bernhard Koch, Pfalz</p>	<p><b>Rotweine</b></p> <p>Cabernet Sauvignon <i>Dr. Phil</i> Weingut Emil Bauer, Pfalz Merlot <i>The Answer</i> Weingut Emil Bauer, Pfalz Pinot Noir <i>Family Becker</i> Weingut Friedrich Becker, Pfalz</p>
<p><b>Spritz</b></p> <p>Prosecco Spumante D.O.C. Bosco dei Cirrioli, Italien Aperol Spritz Hugo</p>	<p><b>Heißgetränke</b></p> <p>Kaffee Cappuccino Espresso</p>

Kleine Getränkepauschale

**MANTIS  
ROOFGARDEN**

<p><b>Softgetränke</b></p> <p>Selters la Culinara, Selters Naturell Coca Cola, Fanta, Sprite Schweppes Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale Rapp's Fruchtsäfte</p>	<p><b>Biere</b></p> <p>Binding Römer Pils vom Fass Schöfferhofer Weizen Jever Lime Possmann Apfelwein</p>
<p><b>Weißweine</b></p> <p>Riesling 123 dry Weingut Leitz, Rheingau Chardonnay PUR Weingut Bernhard Koch, Pfalz Grauburgunder PUR Weingut Bernhard Koch, Pfalz</p>	<p><b>Rotweine</b></p> <p>Cabernet Sauvignon <i>Dr. Phil</i> Weingut Emil Bauer, Pfalz Merlot <i>The Answer</i> Weingut Emil Bauer, Pfalz Pinot Noir <i>Family Becker</i> Weingut Friedrich Becker, Pfalz</p>
<p><b>Longdrinks</b></p> <p>Vodka Lemon Whiskey Cola Gin Tonic</p>	<p><b>Cocktails</b></p> <p>Caipirinha Moscow Mule Planters Punch</p>
<p><b>Spritz</b></p> <p>Prosecco Spumante D.O.C. Bosco dei Cirrioli, Italien Aperol Spritz Hugo</p>	<p><b>Alkoholfreie Cocktails</b></p> <p>Ipanema Mojita Spring Fever</p>
<p><b>Heißgetränke</b></p> <p>Kaffee Cappuccino Espresso</p>	

Große Getränkepauschale

Für Ihre Veranstaltung bedrucken wir Ihre Getränkekarte gerne kostenfrei mit Ihrem Firmenlogo.

## SPEISEN

Unsere Spezialität sind live BBQ Büffets, die mit unserem Holzkohle beheizten Joe's BBQ Smoker zubereitet werden. Das Büffet können Sie sich individuell nach Ihren Wünschen zusammenstellen. Berechnungsgrundlage für das Büffet ist der ausgewählte Hauptgang vom Grill.

### BBQ BÜFFETAUSWAHL

#### 5 Vorspeisen zur Auswahl:

Brotauswahl mit Olivenöl und Balsamico, Thunfischmousse und Kräuterquark  
Hummus mit Baguette (v)  
Variation von feinen Blattsalaten mit Orangen-Basilikum-Vinaigrette (v)  
Original Caesar Salad mit Parmesan  
Rote Beete-Rucola-Salat mit Apfelspalten und Feta-Käse  
Griechischer Nudelsalat mit gegrillter Paprika und schwarzen Oliven (v)  
Großmutter's klassischer Nudelsalat mit Erbsen-Möhrrchen-Gemüse  
Orientalischer Bulgursalat mit Tomaten, Gurke und frischer Minze (v)  
Kartoffel-Gurken-Salat (v)  
Bunter Krautsalat  
Caprese von Büffelmozzarella und saftigen Fleischtomaten mit Basilikumpesto  
Honig-gratiniertes Ziegenkäse mit Rucola und gerösteten Pinienkernen  
Original Vitello Tonnato vom Kalb mit Thunfisch-Sauce (Aufpreis 5 € pro Person)

#### Hauptgänge vom Grill zur Auswahl: (Wir kalkulieren 250 g Fleisch pro Person)

Argentinisches Filet (Büffetpreis pro Person 55 €)  
Argentinische Rumpsteaks (Büffetpreis pro Person 45 €)  
Argentinische Hüftsteaks (Büffetpreis pro Person 40 €)  
Schweinerücken Steaks (Büffetpreis pro Person 30 €)

#### 2 Beilagen vom Grill zur Auswahl:

Zarte Hähnchenfilets  
Bauernbratwurst  
Kalbsbratwurst  
Gemüsespieße  
Seawater Black Tiger Garnelen (Aufpreis 10 € pro Person)

#### 2 Beilagen zur Auswahl:

Ofenkartoffel mit Sour Creme  
Rosmarin Kartoffeln aus dem Ofen (v)  
Getrüffeltes Kartoffelstampf (v)  
Süßkartoffelstampf (v)  
Mediterranes Schmorgemüse (v)  
Vichy-Karotten

#### 1 Pasta Gericht (vegetarisch) zur Auswahl:

Tagliatelle mit Kirschtomaten und Rucola in leichter Trüffelsauce  
Spaghetti Napoli in Original Mutti Tomaten mit frischem Basilikum (v)  
US Mac and Cheese  
Tagliatelle mit Trüffelsauce aus einem ganzen Parmesanlaib (Aufpreis 10 € pro Person)

#### 2 Desserts zur Auswahl: (werden von uns als einzelne Portionen serviert)

Panna Cotta mit leichtem Fruchtputee  
Griechischer Joghurt mit Honig & Walnüssen  
Tiramisu  
Cheesecake  
Brownies

#### Mitternachtssnack:

Currywurst mit Bauernbrot (Aufpreis 6 € pro Person)  
Käseauswahl mit Feigensenf (Aufpreis 6 € pro Person)  
Chili con Carne mit Bauernbrot (Aufpreis 6 € pro Person)



Wir weisen Sie gerne darauf hin, dass die Büffetvorschläge gerne nach Ihren Wünschen veränderbar sind. Selbstverständlich bieten wir auch Fingerfood und Flying Büffets an.

## ENTERTAINMENT

Gerne buchen wir Ihnen einen DJ für Ihre Veranstaltung.  
Das DJ-Honorar beträgt 500 € netto für den gesamten Abend.

*Livebands dürfen nur im Club und nur nach Rücksprache spielen.*

## TECHNIK

Sehr gerne stellen wir Ihnen folgendes Equipment zur kostenfreien Nutzung zur Verfügung:

Hand-Funkmikrofon Shure SLX2

DJ Equipment:

- 2 Technics SL-1210MK5 Plattenspieler
- 2 Pioneer CDJ-2000 Player
- 2 Monitorboxen JBL Control
- 1 Subwoofer JBL
- 1 Allen & Heath Xone: 92 Professional DJ Mixer

8 Lautsprecherboxen auf der Dachterrasse für Hintergrundmusik

Samsung Full HD 75" TV (190 cm Durchmesser)  
auf der Dachterrasse für Ihre Präsentation oder das Einspielen Ihres Firmenlogos  
Samsung 32" TV im Club

Benötigen Sie weitere Technik fragen wir diese gerne für Sie an.

## KONDITIONEN

Alle genannten Preise verstehen sich Netto zzgl. der gesetzlichen MwSt. in Höhe von 19%.

Die finale Teilnehmerzahl und den Zeitrahmen Ihrer Veranstaltung können Sie uns bis spätestens 5 Werktage zuvor mitteilen. Dies gilt als Mindestberechnungsgrundlage für die Rechnungsstellung. Die Speisen und Getränke werden nach tatsächlich erschienenen Gästen abgerechnet, als Minimum gilt jedoch die final gemeldete Teilnehmerzahl.

Nach Eingang der Auftragsbestätigung erhalten Sie eine Anzahlungsrechnung über 50% der Veranstaltungssumme. Der Auftrag gilt erst mit Eingang der Anzahlung als verbindlich. Im Falle einer Stornierung ab Eingang der Auftragsbestätigung berechnen wir Ihnen die 50% der Veranstaltungssumme als Stornierungsgebühr.

Um eine verbindliche Buchung vorzunehmen, benötigen wir die von Ihnen ausgefüllte, unterschriebene und mit Firmenstempel versehene Auftragsbestätigung. Senden Sie uns die Auftragsbestätigung gerne per Fax oder per E-Mail zu.

Sollten Sie Fragen oder Wünsche haben, kontaktieren Sie uns gerne jederzeit unter der Telefonnummer 069 21998627 oder schreiben Sie uns eine E-Mail an [info@mantis-ffm.de](mailto:info@mantis-ffm.de).

## Ihr MANTIS-Team

## AUFTRAGSBESTÄTIGUNG

**Veranstalter:** \_\_\_\_\_

**Veranstaltungsdatum:** \_\_\_\_\_

**Veranstaltungszeitraum:** \_\_\_\_\_

**Personenzahl:** \_\_\_\_\_

Für die Buchung berechnen wir einen Mindestumsatz von 6.000 € netto für Speisen und Getränke.

Leistungen:

**Getränke:** \_\_\_\_\_

**Speisen:** \_\_\_\_\_

**DJ:** \_\_\_\_\_

**Sonstiges:** \_\_\_\_\_

**Rechnungsanschrift:** \_\_\_\_\_

**Datum / Stempel / Unterschrift :** \_\_\_\_\_

Bitte geben Sie uns bis spätestens 5 Werktage vor der Veranstaltung den genauen Zeitrahmen sowie die Teilnehmerzahl Ihrer Veranstaltung durch. Die final gemeldete Personenanzahl dient als Mindestberechnungsgrundlage für ausgewählte Speisen und Getränke. Die Speisen und Getränke werden nach tatsächlich erschienenen Gästen abgerechnet, als Minimum gilt die final vereinbarte Personenanzahl.

Sie erhalten nach Eingang der Auftragsbestätigung eine Zahlungsrechnung über 50% der Veranstaltungssumme. Der Auftrag gilt erst nach Eingang der Anzahlung als verbindlich. Im Falle einer Stornierung berechnen wir Ihnen ab dem Buchungsdatum 50% der Veranstaltungssumme als Stornogebühr.

Die obengenannten Preise sind Nettopreise, zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 19%.