

MITTERMEIERS
HOSPITALITY

PORTFOLIO





Taste Matters – unsere DNA

Guten Geschmack zu haben zeichnet uns aus!

Wir wissen, was gut schmeckt und sind umgeben von schönen Dingen. Schönheit und Wohlgeschmack sind es, die unser Dasein und Handeln bestimmen. Der Kosmos aus Düften, guten und gesunden Lebensmitteln, Design und Lifestyle ist unsere Heimat. Und es ist uns ein Bestreben, Gästen, Freunden und Partnern den Weg dorthin zu zeigen. Deshalb verstehen wir uns als Guides für guten Geschmack. Geschmack entscheidet, eben „Taste Matters“

Dieser claim ist eine Botschaft, sie steht für Kennerschaft und den Willen zur Dienstleistung, sie unterstellt auch Unausgesprochenes. Wer für sich entdeckt und festgelegt hat, was er unter gutem Geschmack versteht, der kennt auch die Untiefen und Verirrungen:

Das sind minderwertige oder lieblos hergestellte Lebensmittel, das ist vordergründiges und kurzlebiges Design.

Ihr

Christian Mittermeier

Patron & Geschäftsführer



Haltung

Kochen, gutes Essen und Trinken, Gäste bewirten und beherbergen: Das ist unsere Mission. Wir erfüllen sie mit Leidenschaft und Hingabe. Und verspüren dabei Verantwortung.

Für unsere Gäste, für uns selbst, für die Natur und insbesondere auch für Schwächere.

Wir verbinden Menschen unabhängig von Ethnie, Nationalität, Religion, Geschlecht, Herkunft, sozialem Status, mit und ohne Behinderung. Diskriminierenden Verhaltensweisen treten wir in unserem Umfeld entschieden entgegen.

Seit seiner Gründung 1963 steht unser Betrieb für gelungene Integration. Anfangs kamen Menschen aus dem südlichen Italien, dann vom Balkan und heute tatsächlich aus aller Welt, um mit uns zu arbeiten und ihr Glück in Deutschland zu suchen. Oder sie kamen, um unsere Gäste zu sein.

Wir sind unserem Schicksal dankbar, dass wir in einem wohlhabenden und sicheren Land geboren sind und aufwachsen durften. Wir reichen gerne all denen die Hand über Länder und Grenzen hinweg, die uns auf unserem Weg begleiten wollen und guten Willens sind. Gleichzeitig fordern wir alle auf, die anderer Meinung oder gar homophob sind, sich ihr Quartier woanders zu suchen, danke.

Das Hybrid-Hotel, das Welten verbindet

Mittermeiers Alter Ego verknüpft zwei unterschiedliche Konzepte. Die Qualität und Professionalität eines High-End- Hotels mit der Freiheit und Ungezwungenheit eines privaten Apartments. Also nicht entweder oder, sondern das Beste aus beiden Welten.

Denn wir wollen nicht weniger als eines der besten Hybrid-Hotels der Welt schaffen. Ohne Kompromisse. Ohne Schnörkel. Für Menschen, die keine Lust auf Mittelmaß haben.

www.mittermeiersalterego.de



ae

mittermeiers
alter ego




VILLA MITTERMEIER

Das Boutique-Hotel

Herzlich willkommen in der Villa Mittermeier, dem mit viel Liebe zum Detail eingerichteten Boutique Hotel und legerem, von allen Zwängen befreiten Gourmet Restaurant direkt am historischen Würzburger Tor – dem idealen Startpunkt für Ihre persönliche Entdeckungsreise ins mittelalterliche Rothenburg.

Kurz: Ein durch und durch entspannter Ort, an dem sich das ganze Hotelteam als Gastgeber versteht und nichts unversucht lässt, damit Sie sich wie zu Hause fühlen.

www.villamittermeier.de



Das Restaurant Viel Geschmack - Kein Chichi!

Wer braucht schon silberne Clochen und weiße Handschuhe, wenn er Geschmack und Originalität haben kann? Grundzutaten von höchster Qualität, Kreativität, die nicht am Tellerrand endet und Köche, die ihr Handwerk verstehen, sind die besten Ingredienzien für höchsten Genuss ohne Schnörkel und Standesdünkel. Wir nennen es einfach Casual Fine Dining.

Christian Mittermeier und sein Team haben schon in aller Welt für alle Welt gekocht. Für Stars und Sternchen, für den einen oder anderen guten Zweck, für Nerds und CEOs – und natürlich gerne auch für Sie.

Worauf hätten Sie heute Lust? Unser Küchenchef berät Sie persönlich am Tisch, macht Ihnen ein paar Vorschläge und Sie genießen ganz entspannt.

Casual Fine Dining. Einfach für sich, zu zweit, mit Freunden oder gleich mit der ganzen Familie.



Meeting & Conference

Professionelle Tagungen, Seminare, Besprechungen in unserem Restaurant oder in der Blauen Sau

Im Restaurant - verdunkelbarer, klimatisierter Tageslichtraum mit bis zu 10 / zu 30 Personen (Gruppenarbeit / Vortragsbestuhlung).
Komplette Tagungs-technik.

In der Blauen Sau – Gewölbekeller mit Charme – der etwas andere Tagungsraum

Rahmen und Begleitprogramm von hemds-ärmelig bis Black Tie. Sie wünschen, wir spielen !



Die Blaue Sau

FEIERN FREI SCHNAUZE !

Ob private Feiern im Kreis der Familie oder Firmenevents.

Perfekt für alle, die im anspruchsvollen Rahmen feiern möchten. Wir liefern Ihnen nicht nur die kulinarischen Highlights unserer Spitzenköche, sondern unterstützen Sie auch in allen Fragen der Planung, Organisation, Gestaltung und Realisation Ihres Events.



Cookingsolutions früher Firma heute Programm

Cookingsolutions bietet nicht nur Hobbyköchen Tipps und Tricks vom Profi, sondern macht auch Ihre Mitarbeiter stark. Nutzen Sie das Gemeinschaftserlebnis Kochen für das Team Building Ihrer Abteilung bzw. Ihres Unternehmens.

Organisation, Planung und Einteilung der Arbeitsschritte. Soft Skills aus der Profiküche übersetzt auf die Haushaltsküche. Ideen, Anregungen und Anleitungen, die Ihnen ermöglichen mit weniger Aufwand bessere Ergebnisse zu erzielen. Gewürzt mit guter Laune!

Langjährig erfolgreich am Markt ist Cookingsolutions außerdem in den Bereichen:

Consulting, Kochshows, Koch-Events, Produktpräsentation, Produktentwicklung und Rezeptentwicklung.

Das Villa Mittermeier Catering

Wahre Größe liegt im Detail !

Egal, ob Sie zu einer Feierlichkeit in privaten Räumen einladen möchten oder ein großes Fest mit mehreren Hundert Personen planen:

- ❖ ausgesuchte und ungewöhnliche Locations
- ❖ fantasievolle Raum- und Tischdekoration
- ❖ engagiertes und freundliches Service-Personal
- ❖ erstklassige Speisen und Getränke
- ❖ ein erfahrenes Sales-Team, das Sie kompetent berät und betreut



Trauben & Köche im gemischten Satz

Wir, Lars Zwick, Jürgen Koch und Christian Mittermeier, drei leidenschaftliche Gastronomen, sind freundschaftlich verbunden und stets der Qualität und der Tradition verpflichtet. Unsere Betriebe sind allesamt an der Tauber angesiedelt, dem ehemals längsten Weinbaugebiet Deutschlands.

Unsere Weine werden wir daher auch nach einer traditionellen, früher für das Taubertal typischen Methode erzeugen: Beim »Gemischten Satz« werden, anders als bei der »Cuvée«, Trauben verschiedener Rebsorten schon im Wengert nebeneinander angebaut, gleichzeitig gelesen und gemeinsam gekellert und vergoren.

Im »Gemischten Satz« vereinen wir die unterschiedlichen Reife- und Säuregrade unserer Rebsorten für eine herausragenden Qualität – und drei Charaktere zu einem kreativen Unternehmen.

Tauberhase GbR

Vorm Würzburger Tor 7

91541 Rothenburg ob der Tauber

Gesellschafter: Lars Zwick, Jürgen Koch, Christian Mittermeier





Beratung – Entwicklung - Steuerung

Perfektion ist unser Standard und den leben wir in allen Bereichen. Ob als Vermittler, Strategen, Köche oder Coaches – wir haben das Wissen, das Sie zum Erfolg bringt

Durch das ausgeprägte Know-how in den unterschiedlichsten Bereichen (Konzeption, Eventmanagement, Gastronomie, Hotellerie oder Controlling) erfüllen wir Ihre Anforderungen und führen Sie zuverlässig zu ihrem gewünschten Ziel. Oder gern auch einen Schritt weiter.

MK Mentor versteht sich als Partner an Ihrer Seite, der Ihnen den Rücken stärkt.

MK Mentor GmbH

Vorm Würzburger Tor 7

91541 Rothenburg ob der Tauber

Geschäftsführer: Daniel Kübler & Christian Mittermeier

Kontakt Daten

VILLA MITTERMEIER

Vorm Würzburger Tor 7 & 9
91541 Rothenburg ob der Tauber

Telefon 09861 / 945 4 -0
Fax 09861 / 945 4 -94
Mail welcome@mittermeiershospitality.com

ANSPRECHPARTNER

Geschäftsführung Christian Mittermeier
Kaufm. Leitung Angelika Hofmann
Rooms Division Heike Müller
Sales Sabrina Kübler
Food & Beverage Thorsten Hauk

Impressum

Mittermeiers Hospitality GmbH & Co. KG
Vorm Würzburger Tor 7
91541 Rothenburg ob der Tauber

Handelsregister: HRA 4317
Registergericht: Amtsgericht Ansbach

Vertreten durch:
Mittermeiers Verwaltungs GmbH
Vorm Würzburger Tor 7
91541 Rothenburg ob der Tauber

Geschäftsführer: Christian Mittermeier
Handelsregister: HRB 6893
Registergericht: Amtsgericht Ansbach

Umsatzsteuer
Finanzamt Ansbach, Steuernummer: 203 252 00 325
Umsatzsteuer-Identifikationsnummer gemäß §27 a
Umsatzsteuergesetz: DE 32 13 38 643

Verantwortlich für den Inhalt nach § 55 Abs. 2 RStV:
Christian Mittermeier
Vorm Würzburger Tor 7
91541 Rothenburg ob der Tauber