



Sehr geehrte Damen und Herren,

eingebettet in das Brenztal mit direktem Blick auf das Schloss Hellenstein liegt das Schlosshotel Park Consul Heidenheim. Erleben Sie das erfrischende Ambiente des 4 Sterne Superior-Hotels und genießen Sie unseren persönlichen Service.

Hohe Ansprüche und herausragende Extras, internationale Gastronomie in einem speziell für Sie entworfenen Arrangement – das ist unser Vorschlag für Ihre Veranstaltung.

Getreu dem Motto „kreativ feiern“ geben wir jeder Veranstaltung, unter Berücksichtigung Ihrer persönlichen Vorstellungen und Ideen, eine individuelle Note.

Unser erfahrenes Veranstaltungsteam berät Sie gerne bei der Planung **Ihres Geburtstags, Ihrer Konfirmation/Kommunion oder Ihres Jubiläums** und arbeitet individuelle Vorschläge für Sie aus.

Gerne stehen wir Ihnen jederzeit für ein persönliches Gespräch zur Verfügung oder zeigen Ihnen die Möglichkeiten vor Ort.

Ihr
Schlosshotel Park Consul Team



Inhalt

Kontakt und Hotelübersicht	3
Menüvorschläge	4-6
Buffetvorschläge	7-9
Fingerfood	10
After-Menü - Snacks/Mitternachtsimbiss - oder einfach so	11
Kaffee & Kuchen	11
Getränkkarte	12 - 13
Übernachtung	14



Kontakt und Hotelübersicht

Nils Pharion

Veranstaltungsverkaufsleiter

Tel: 07321 / 3053 413 Fax: 07321 / 3053 100

n.pharion@consul-hotels.com

Adresse

Hugo-Rupf- Platz 2,89522 Heidenheim an der Brenz

Telefon

+49-(0)7321 / 30 53-0

Telefax

+49-(0)7321 / 30 53-100

Email

pcheidenheim@consul-hotels.de

Internet

www.pcheidenheim.consul-hotels.com

AGB

<http://www.pcheidenheim.consul-hotels.com/agb.aspx>

Lage

direkt am Schloss Hellenstein

Entfernung Flughafen zum Hotel

85 km zum Flughafen Stuttgart

Entfernung Autobahn zum Hotel

7 km zur Autobahn A7

Kategorie

4 Sterne Superior

Anzahl der Zimmer

115 Hotelzimmer
107 Doppelzimmer
6 Residenz Suiten
2 Schloss Suiten

Restaurant und Bar

Restaurant Brasserie Saison
Schlosswirtschaft
Consul Bar & Lounge
Biergarten am Schloss

Fitnesseinrichtung

Vital Forum
Wellness Bereich mit Sauna, Dampfbad, Whirlwanne,
Solarium und Massage

Tiefgarage

Die Tiefgarage mit ausreichend Stellplätzen befindet sich direkt unter dem Hotel.

Die Nutzung dieser öffentlichen Tiefgarage erfolgt auf eigene Gefahr, das Hotel haftet nicht für Schäden. Folgende Parkgebühren der Tiefgarage gelten für Gäste des Hotels*:

bis 0:00 Uhr € 4,50

24 Stunden Ticket € 8,00

* Die Tiefgarage wird von einem externen Dienstleister betrieben.
Eventuelle Preisanpassungen sind deshalb unangekündigt möglich.



Liebe Gäste,

auf den folgenden Seiten, erhalten Sie einige Menü – und Büffetvorschläge, selbstverständlich erstellen wir auch ein individuelles Speisenangebot für Ihre Feier:

Menüvorschläge

(Bitte achten Sie auf eine einheitliche Speisenfolge, die Auswahl mehrerer Menüs ist nicht möglich!)

Menü 1

Schwäbische Linsensuppe mit Saitenwürstle

~~~

Kocherforellenfilet mit knuspriger Haut, Dillkartoffeln und Wurzelgemüse

~~~

Kaiserschmarrn mit Vanillesauce

€ 24,00

Menü 2

Crèmesuppe von der Schwarzwurzel mit Kräutercroutons

~~~

Rinderschmorbraten in Lemberger Jus mit Serviettenknödel und glasiertem Marktgemüse

~~~

Gemandeltes Obst mit Kardamonsabajone

€ 24,00

Menü 3

Geräucherte Forelle mit Meerrettich und Salatbouquet an Himbeerdressing

~~~

Gebratene Hähnchenbrust an Gorgonzolasauce mit Kartoffelrösti und Vichy-Karotten

~~~

Apfelstrudel mit Zimteis

€ 24,00

Menü 4

Bunter Salat mit Pilzen und Speck

~~~

Schweinelendchen in Kräutersauce mit Spätzle und Marktgemüse

~~~

Apfelkühle mit Vanilleeis

€ 29,00



Menü 5

Schwäbische Festtagssuppe
~~~

Kalbsrahmbraten mit Kräuterspätzle und Gemüsebouquet  
~~~

Topfenknödel an Beerensauce

€ 29,00

Menü 6

Griechischer Bauernsalat
~~~

Lachsschnitte an Dillsauce mit Kräuterkartoffeln und Röstgemüse  
~~~

Crème Brûlée mit Waldbeeren

€ 29,00

Menü 7

Crèmesuppe vom Flusskrebis mit gebackenem Kräuterfrischkäse
~~~

Saiblingsfilet an Safransauce mit Tagliatelle und Röstgemüsen  
~~~

Orangenmousse mit roter Fruchtsauce

€ 35,00

Menü 8

Rosen vom Räucherlachs mit Blinis und Frischkäse am Salatbouquet
~~~

Zarte Ochsenbacken mit überbackener Polenta und saisonalem Gemüse  
~~~

Mousse au chocolat dunkel und hell im Glas mit gebackenem Obst

€ 35,00



Menü 9

Nizzasalat mit frisch gebratenem Thunfischfilet

~~~

Knusprige Maispouardenbrust mit Paprikasauce, Rosmarinkartoffeln und getrüffeltem Kohlrabi-Karotten- Gemüse

~~~

Mousse vom Moccacino mit Mandelkrokant

€ 35,00

Menü 10

Ziegenkäse mit Nüssen karamellisiert an feinem Salatbouquet unter Himbeer-Dressing

~~~

Leberspätzlesuppe

~~~

Tranchiertes Rinderfilet (rosa gebraten) an Rahmsauce, Kräuterspätzle und Saisongemüse

~~~

Schwäbische Quarkknödel mit Vanillesauce und frischen Waldbeeren

**€ 39,00**

### Menü 11

Lachsmousse mit Wildkräutersalat, Sauerrahm und Keta-Kaviar

~~~

Erbensuppe mit knusprigem Parmaschinken

~~~

Lammkarree im Kräutermantel mit Felskartoffeln und gerösteten Gemüseantipasti

~~~

Gebratene Erdbeeren mit Champagnersabajone

€ 39,00

Menü 12

Italienischer Antipastiteller mit Parmaschinken, Parmesan, Oliven und gerösteten Gemüsen und Rucola

~~~

Minestrone

~~~

Saltimbocca vom Kalb mit Polentaschnitte und mit Mozzarella überbackener Tomate

~~~

Tiramisu

**€ 39,00**



## Unsere Buffets

(ab mindestens 30 Personen im Schlosshotel)

(ab mindestens 80 Personen im Congress Centrum)

### Schwäbisches Buffet I

Rinderkraftbrühe mit Flädle

~~~

Mini Schnitzel auf schwäbischem Kartoffelsalat

Kalter Braten, Roastbeef, Schäferstecken,

Schwartenmagen und Meerrettich

Hummus (Kichererbsenmousse) mit Zitruslachs und Sesam

Ziegenfrischkäsecreme mit würziger Aubergine im Töpfchen

Hausgemachte Rohkostsalate

Blattsalate mit zweierlei Dressings

Brot, Brötchen und Butter

~~~

Schweinefilets in Pilzrahmsauce

Rinderschmorbraten in Lemberger Sauce

Königsfisch in Dillsauce

Schwabische Nudelpfanne mit Gemüse

Spätzle

Schupfnudeln

Reis

Marktgemüse

~~~

Auswahl von 5 Desserts aus unserer Dessertvariation

€ 38,00

Schwäbisches Buffet II

Schwäbische Festtagssuppe

~~~

Schweizer Wurstsalat im Glas

Salat von gerösteten Maultaschen

Platte von geräucherten Fischen mit Meerrettich

Hausgemachte Rohkostsalate

Blattsalate mit zweierlei Dressings

Brot, Brötchen und Butter

~~~

Schäufele mit Sauerkraut

Rinderrouladen in Rotweinsauce

Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce

Käsespätzle mit Röstzwiebeln

Bratkartoffeln

Geschmelzte Breznknödel

Reis

Marktgemüse

~~~

Auswahl von 5 Desserts aus unserer Dessertvariation

**€ 32,00**

**PARK CONSUL**

SCHLOSSHOTEL HEIDENHEIM

HOTEL ★★★★★ SUPERIOR



### Mediterranes Buffet I

Tomatencremesuppe

~~~

Geröstetes Gemüseantipasti
Tomaten-Mozzarella-Salat mit saftigem Basilikumpesto
Italienischer Brotsalat mit Parmaschinken,
Rucola und Ziegenkäse
Hausgemachte Rohkostsalate
Blattsalate mit zweierlei Dressings
Brot, Brötchen und Butter

~~~

Piccata Milanese vom Hähnchen  
Toskanischer Rinderschmorbraten  
Gebratene Forelle auf Paprikagemüse  
Vegetarische Rigatoni al Forno  
Gnocchi leicht geröstet  
Rosmarinkartoffeln  
Reis mit Erbsen  
Ratatouille

~~~

Auswahl von 5 Desserts aus unserer Dessertvariation

€ 36,00

Mediterranes Buffet II

Paprikacremesuppe

~~~

Risoni-Salat mit Erdbeeren und Balsamico  
Vitello Tonnato  
Mit Reis gefüllte Weinblätter  
Mit Hackfleisch gefüllte Zucchini  
Hausgemachte Rohkostsalate  
Blattsalate mit zweierlei Dressings  
Brot, Brötchen und Butter

~~~

Schweinefilets mit Tomate-Mozzarella überbacken
Lasagne mit feiner Bolognesesauce und Käse
Mixed Grill vom Edelfisch
Tofu-Gemüse-Bratling
Kartoffelgratin
Nudeln mit Pesto
Pilaw-Reis
Saisongemüse

~~~

Auswahl von 5 Desserts aus unserer Dessertvariation

**€ 34,00**





### Nationales Buffet

Würzige Käsesuppe mit Croutons

~~~

Fleischküchle auf schwäbischem Kartoffel-Gurken-Salat
 Bunte Vesperplatte mit kaltem Braten, Roastbeef,
 Schäferstecken, Wurst und Käse
 Räucherfischplatte mit geräuchertem und gebeiztem Lachs,
 Makrele und Forelle
 Geräucherte Entenbrust auf Schwarzwurzelpüree
 Hausgemachte Rohkostsalate
 Blattsalate mit zweierlei Dressings
 Brot, Brötchen und Butter

~~~

Putenroulade „Hausfrauen Art“  
 Kalbsrollbraten in Rahmsauce  
 Gebratene Forellenfilets mit Zitronenbutter  
 Schwäbische Nudelpfanne mit Gemüsen  
 Spätzle  
 Schupfnudeln  
 Reis  
 Marktgemüse

~~~

Auswahl von 5 Desserts aus unserer Dessertvariation

€ 42,00

Internationales Buffet

Kräutercremesüppchen mit Kresse und Croutons

~~~

Schwäbischer Linsensalat mit Schäferstecken im Gläschen  
 Grillgemüse mit Ziegenfrischkäse im Weckglas  
 Würzige Hähnchenspieße mit Dip  
 Riesengarnelen auf Tigermilch  
 Hausgemachte Rohkostsalate  
 Blattsalate mit zweierlei Dressings  
 Brot, Brötchen und Butter

~~~

Frisch tranchiertes Rinderfilet Chateaux Briand
 mit Sauce Bearnaise
 Hähnchenbrust mit Nuss- und Trüffelüllung
 mit Velouté Supreme
 Königsfisch auf kreolischem Gemüse
 Kräuterspätzle
 Serviettenknödel
 Wildreis
 Heiß geröstete Gemüseantipasti

~~~

Auswahl von 5 Desserts aus unserer Dessertvariation

€ 46,00

### Dessertvariation

Mousse au Chocolate weiß und dunkel im Glas  
 Mousse vom Moccacino mit Mandelkrokant  
 Orangenmousse mit roter Fruchtsauce  
 Bayrisch Crème mit Beeren  
 Apfelstrudel mit Vanillesauce  
 Apfelcrumble  
 Birnentarte  
 Waldfruchtparfait  
 Tiramisu klassisch  
 Orangen-Tiramisu  
 Mokka-Creme mit Mandelkrokant  
 Kaiserschmarrn mit Vanillesauce  
 Apfelküchle mit Karamellsauce



## Fingerfood

**Kulinarische Gaumenfreuden perfekt inszeniert.  
Jeder Gang wird in kleinen Schalen, Gläsern auf Löffeln oder Tellern angerichtet.  
à € 3,50**

Roastbeef-Röllchen mit Frischkäse und Wasabi Mayonnaise  
Gefüllte Auberginen mit orientalischem Cous Cous Salat und Mango Chutney  
Geräucherter Lachs auf Minirösti mit Limonensauerrahm  
Datteln im Speckmantel  
Tomate-Mozzarella Spießchen  
Geräuchertes Forellenfilet auf Pumpernickel mit Meerrettich Espuma  
Obazda auf Schwarzbrot mit Kümmelkrokant  
Mediterranes Gemüse mit Chorizo im Glas  
Bruschetta mit sonnengereiften Tomaten  
Hähnchenspieße in Erdnussauce  
Zwiebel Speck Quiche  
Wrap vom gebeizten Lachs mit Avocado  
Mini Schnitzel auf Kartoffel Endiviensalat  
California Sushi Rolls  
Käsespieß mit Trauben  
Gemüsecurry im Glas  
Riesengarnele auf buntem Algensalat  
Riesengarnele auf kreolischer Tigermilch (Limettensaft, Zwiebeln, Chilli, Koreander)  
Garnelencocktail in Brandymayonnaise  
Linsensalat mit Schäferstecken  
Hähnchen-Sesam-Spießchen mit Erdnussauce  
Mini Schaschlik-Spießchen in Paprika-Tomaten-Sud  
Garnelen-Spießchen mit Kräutersauce  
Rinderfilet-Spießchen mit holländischer Sauce

## Canapées

Lachs, Dill, Frischkäse  
Roastbeef, Meerrettich, Frühlingszwiebel  
Parmaschinken, Honigmelone  
Schwarzwälder Schinken, Mini-Essiggurke, Kräuterquark  
Leberpastete, Sherry-Aspik, Preiselbeeren  
Italienische Salami, Mozzarella, Pesto  
Geröstete Gemüse-Antipasti, Balsamiko  
Camembert, Preiselbeeren, Kerbel  
Geräucherte Forelle, Meerrettichmayonnaise, Dill



### After-Menü – Snacks/Mitternachtsimbiss – oder einfach so...

|                                                                   |        |
|-------------------------------------------------------------------|--------|
| Butterbrezeln                                                     | € 2,50 |
| Butterbrezeln mit Schinken                                        | € 3,50 |
| Deftige Gulaschsuppe mit Wecken                                   | € 5,50 |
| Kartoffelsuppe mit Karotten und Wecken                            | € 5,50 |
| Vesperplatten mit verschiedenen Wurst & Käsesorten, Brot & Butter | € 9,80 |
| Mini Weißwürste mit Brezeln und süßem Senf                        | € 6,50 |
| Käsewürfel mit Trauben                                            | € 6,50 |
| Fleischkäswecle (warm) mit Ketchup oder Senf                      | € 3,50 |
| Fleischkäse mit Kartoffelsalat                                    | € 6,50 |

**Unsere Preise sind Endpreise, inklusive Bedienungsgeld und 19% Umsatzsteuer.**

**Bei einer Umsatzsteuererhöhung wird der neue Satz berechnet.**

**Preisänderungen auf Grund von Produktpreisschwankungen vorbehalten.**

### Kaffee & Kuchen

Hierfür bieten wir Ihnen verschiedene Alternativen an:

#### **Alternative I:**

Kaffee- & Kuchenpauschale à € 9,00 pro Person.

Diese enthält jegliche Heißgetränke, wie Kaffee, Tee, Kaffeespezialitäten und heiße Schokolade sowie eine Kuchen- und Tortenauswahl.

#### **Alternative II:**

Falls Sie Kuchen selbst mitbringen möchten, ist dies selbstverständlich auch möglich.

Hierfür berechnen wir pro Person ein Gedeckgeld à € 2,50 pro Person.

Den Kaffee servieren wir Ihnen separat und berechnen diesen nach Verbrauch.

#### **Mindestumsatz bei exklusiver Nutzung der Restaurants:**

Eine Raummiete für die „Schlosswirtschaft“ oder die „Brasserie Saison“ wird bei einem gastronomischen Mindestumsatz in Höhe von € 5.500,00 bzw. € 4.000,00 nicht berechnet. Bei Nichterreichen des gastronomischen Mindestumsatzes wird der Differenzbetrag zum tatsächlich erzielten Umsatz als Raummiete berechnet.

#### **Servicepauschale:**

Nach 01:00 Uhr berechnen wir bei Veranstaltungen eine Servicepauschale pro Mitarbeiter und Stunde à € 25,00.

Dies betrifft den reinen Gästeservice.



## Auszug aus der Getränkekarte

### Softdrinks

|                      |                     | €    |
|----------------------|---------------------|------|
| Africola             | 0,20 l              | 2,70 |
|                      | 0,40 l              | 3,90 |
| Africola ohne Zucker | 0,20 l              | 2,70 |
|                      | 0,40 l              | 3,90 |
| Bluna Orange         | 0,20 l              | 2,70 |
|                      | 0,40 l              | 3,90 |
| Afri Zitrone         | 0,20 l              | 2,70 |
|                      | 0,40 l              | 3,90 |
| Bluna Mix            | 0,20 l              | 2,70 |
|                      | 0,40 l              | 3,90 |
| Saftschorlen         | 0,20 l              | 2,70 |
|                      | 0,40 l              | 3,90 |
| Orangensaft          | 0,20 l              | 2,90 |
|                      | 0,20 l              | 2,90 |
| Schweppes            | Bitter Lemon 0,20 l | 3,50 |
|                      | Tonic 0,20 l        | 3,50 |
|                      | Ginger Ale 0,20 l   | 3,50 |

### Bier vom Fass & Flaschenbiere

|                                 |        |      |
|---------------------------------|--------|------|
| Königsbräu Edel Pils            | 0,33 l | 3,00 |
|                                 | 0,50 l | 3,80 |
| Königsbräu Spezial              | 0,33 l | 3,00 |
|                                 | 0,50 l | 3,80 |
| Radler                          | 0,33 l | 3,00 |
|                                 | 0,50 l | 3,80 |
| Königsbräu Hefeweizen naturtrüb | 0,33 l | 3,00 |
|                                 | 0,50 l | 3,80 |
| Königsbräu Hefeweizen dunkel    | 0,50 l | 3,80 |
| Königsbräu Kristallklar Weizen  | 0,50 l | 3,80 |
| Erdinger Hefe alkoholfrei       | 0,50 l | 3,80 |
| Clausthaler Classic alkoholfrei | 0,33 l | 3,20 |



### Aperitif

|                                                |        | €    |
|------------------------------------------------|--------|------|
| Prisecco Apfel Sinfonie & rotfruchtig          | 0,10 l | 4,50 |
| Alkoholfreier Cocktail, Manufaktur Jörg Geiger |        |      |
| Prosecco Scavi & Ray Spumante dry              | 0,10 l | 4,80 |
| Sekt Hausmarke, trocken                        | 0,10 l | 4,20 |
| Campari Orange / Soda                          | 0,20 l | 6,50 |
| Hugo                                           | 0,20 l | 5,50 |
| Aperol Spritz                                  | 0,20 l | 5,50 |
| Martini <i>Rosso / Bianco / Extra dry</i>      | 5 cl   | 4,50 |
| Sherry <i>fino / medium</i>                    | 5 cl   | 4,50 |
| Sandemann <i>Tawny Porto</i>                   | 5 cl   | 4,50 |

### Sekt

|           |        |       |
|-----------|--------|-------|
| Hausmarke | 0,75 l | 26,00 |
| Prosecco  | 0,75 l | 29,00 |

### Champagner

|                                                            |        |       |
|------------------------------------------------------------|--------|-------|
| Monopole Brut Heidsieck & C°<br><i>Champagner Blue Top</i> | 0,75 l | 75,00 |
|------------------------------------------------------------|--------|-------|



## Übernachtung

Das Schlosshotel Park Consul verfügt über 107 Zimmer und 8 Suiten.

Alle Zimmer verfügen über Farb-TV, Verdunkelungsmöglichkeit, Telefon, Klimaanlage, Schreibtisch, Minibar, Safe, Video- oder Pay-TV, Radio oder Radiowecker, Kosmetikspiegel, Haartrockner und Lautsprecher sowie Telefon im Bad, analoger und digitaler Telefonanschluss TAE2 bzw. IAE2, Internetverbindung oder PC inkl. Internetzugang, Zubereitungsmöglichkeit für Kaffee/ Tee, Türspione, Elektronische Schlüsselkarten.

Einige Zimmer verfügen über Betten in Übergröße, Sitzgelegenheit, Hosenbügler, Kochgelegenheit, CD-Player, Ruhige Lage.

### **Superior Zimmer ab € 100,00 für das Doppelzimmer**

Unsere hell und freundlich eingerichteten Superior Zimmer verfügen über Bad/Dusche, Haartrockner, Telefon, Farb-/ Pay-TV, Minibar, Fax-/ PC-Anschluss, Klimaanlage und großem Schreibtisch.

### **Executive Zimmer ab € 120,00 für das Doppelzimmer**

Die Zimmer verfügen Bad/Dusche, Haartrockner, Telefon, Farb-/ Pay-TV, Minibar, Fax-/ PC-Anschluss, Klimaanlage, großer Schreibtisch, Kaffee/Teemaschine und Stepper Sportgerät.

### **Residenz Suiten ab € 140,00 für zwei Personen**

Ausgestattet wie unsere Superior Zimmer, zusätzlich mit Kochbereich und zwei großen Plasmafernsehern.

### **Schloss Suiten ab € 160,00 für zwei Personen**

Die größten Suiten im Park Consul. Mit separatem Schlafzimmer, Wohnbereich und Konferenz/Esszimmer. Ein großer Plasmafernseher, eine Musikanlage, ein Stepper Sportgerät.

