



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.brendal-heidenheim.com

AGB

<http://www.brendal-heidenheim.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

~~~

Toblerone Parfait mit marinierten Waldbeeren

€ 24,00

Menü 3

Geräucherte Forelle mit Meerrettich und Salatbouquet an Himbeerdressing

~~~

Gefüllte Hähnchenbrust mit Rosmarinsauce, Gemüsebukett und Kartoffelrösti

~~~

Joghurt – Mascarponeörtchen mit Mango

€ 24,00

Menü 4

Bunter Salat mit Pilzen und Speck

~~~

Schweinelendchen in Kräutersauce mit Spätzle und Marktgemüse

~~~

Apfelküchle mit Vanilleeis

€ 29,00



Menü 5

Schwäbische Festtagssuppe

~~~

Kalbsrahmbraten mit Kräuterspätzle und Gemüsebouquet

~~~

Topfenknödel an Beerensauce

€ 29,00

Menü 6

Tatar von Tomate und Mozzarella an Salatbukett

~~~

Lachsschnitte an Dillsauce mit Kräuterkartoffeln und Röstgemüse

~~~

Crème Brûlée mit Waldbeeren

€ 29,00

Menü 7

Zitronengrasschaumsuppe mit Flusskrebsspraline

~~~

Filet vom Bodensee Zander an Safransauce mit Tagliatelle und Blattspinat

~~~

Orangenmousse mit roter Fruchtsauce

€ 35,00

Menü 8

Rosen vom Räucherlachs mit Blinis und Frischkäse am Salatbouquet

~~~

Zarte Ochsenbacken mit Wurzelgemüse und Getrüffeltem Kartoffel - Selleriestampf

~~~

Mousse au chocolat dunkel und hell im Glas mit gebackenem Obst

€ 35,00



Menü 9

Gebackener Pilzstrudel auf Rote Beete und Salatbukett

~~~

Knusprige Maispouardenbrust mit Roter Butter Sauce getrüffeltem Kohlrabi und Rosmarin Kartoffeln

~~~

Nougat Mousse mit Ananas – Tatar und Mandelhippe

€ 35,00

Menü 10

Ziegenkäse mit Nüssen karamellisiert an feinem Salatbouquet unter Himbeer-Dressing

~~~

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Praline

~~~

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 Gemüse Antipasti

~~~

Erdbeer-Lasagne mit Rhabarber Kompott

€ 39,00

Menü 12

Italienischer Antipasti Teller mit Parmaschinken, Parmesan, Oliven, geröstetem Gemüse und Rucola

~~~

Minestrone

~~~

Hähnchen Involtini mit Mozzarella und Tomaten gefüllt auf Florentiner Spinat und Kartoffel Gnocchis

~~~

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
Geräuchertes Forellenfilet mit Apfel-Meerrettich
Marinierte Rote Beete mit Schafskäse
Hausgemachte Rohkostsalate
Blattsalate mit zweierlei Dressings
Brot, Brötchen und Butter

~~~

Schweinefilets in Pilzrahmsauce  
Rinderschmorbraten in Lemberger Sauce  
Bodensee Renke auf Lauchgemüse  
Geröstete Vegetarische Maultaschen  
Spätzle  
Schupfnudeln  
Reis  
Marktgemüse

~~~

Apfelstrudel mit Vanilleeis
Bayrischcrème mit marinierten Waldbeeren
Topfenknödel mit Füllung
Schokoladencrème

€ 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
Gebackene Kartoffeln
Heidenheimer Knöpfle
Reis
Marktgemüse

~~~

Apfelküchle mit Vanilleeis  
Tobleroneparfait  
Weißer Schokoladenmousse

**€ 32,00**



### Mediterranes Buffet I

Tomatencrèmesuppe

~~~

Geröstetes Gemüse Antipasti
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

~~~

Tiramisu „Klassisch“
Birnentarte mit Lavendel
Dunkles Schokoladenmousse
Apfelcrumble

€ 36,00

Mediterranes Buffet II

Paprikacrèmesuppe

~~~

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
Haselnuss - Gemüsebratlinge
Kartoffelgratin
Nudeln mit Pesto
Pilaw-Reis
Saisongemüse

~~~

Weißes Schokoladenmousse  
Crème Brulee mit Waldbeeren  
Kaiserschmarrn mit Vanillesauce

**€ 34,00**





### Nationales Buffet

Kresseschaumsuppe 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

Gratinierter Ziegenkäse mit Nüssen

Hausgemachte Rohkostsalate

Blattsalate mit zweierlei Dressings

Brot, Brötchen und Butter

~~~

Putenroulade „Hausfrauen Art

Gefüllte Kalbsbrust mit Calvados Rahm“

Gebratene Forellenfilets mit Zitronenbutter

Schupfnudelpfanne mit Gemüse

Spätzle

Serviettenknödel

Salzkartoffeln

Marktgemüse

Waldfruchtparfait

Topfenknödel mit Füllung

Orangenmousse mit Schokosauce

€ 42,00

### Internationales Buffet

Erbsenschaumsuppe mit Speckstreifen

~~~

Gebratene Lachswürfel auf Kokos - Lauchsalat

Grillgemüse mit Ziegenfrischkäse im Weckglas

Würzige Hähnchenspieße mit Dip

Shrimpscocktail mit Limette und Chilli

Hausgemachte Rohkostsalate

Blattsalate mit zweierlei Dressings

Brot, Brötchen und Butter

~~~

Frisch tranchiertes Roastbeef  
mit Sauce Bearnaise

Maispoularde mit Trüffelkruste auf  
Velouté Supreme

Gegrillte Goldbrasse mit Ratatouille

Kartoffel-Mais-Krusteln

Weißweinsrisotto

Felsenkartoffeln

Serviettenknödel

Rahmgemüse

Weißes und Dunkles Schokomousse

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Erdbeer-Rhabarber Tiramisu

Vanilleis mit heißen Himbeeren

€ 46,00

**PARK CONSUL**

SCHLOSSHOTEL HEIDENHEIM

HOTEL ★★★★★ SUPERIOR



## 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 Pumpnickel 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 Gurkensalat  
 California Sushi Rolls  
 Käsespieß mit Trauben  
 Gemüsecurry im Glas  
 Gebratener Lachswürfel auf Algensalat  
 Sashimi vom Tunfisch auf Lauchsalat  
 Garnelencocktail mit Ananas und Kerbel  
 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  
 Geräucherte Putenbrust und Orangen - Marmelade  
 Italienische Salami, Mozzarella, Pesto  
 Gerösteter 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 |
| Fleischkäseweckle (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 |
| Apfelsaft              | 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 |

**PARK CONSUL**

SCHLOSSHOTEL HEIDENHEIM

HOTEL ★★★★★ SUPERIOR





### 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 Rosso / Bianco / Extra dry             | 5 cl   | 4,50 |
| Sherry fino / medium                           | 5 cl   | 4,50 |
| Sandemann Tawny Porto                          | 5 cl   | 4,50 |

### Sekt

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

### Champagner

|                              |        |       |
|------------------------------|--------|-------|
| Monopole Brut Heidsieck & C° | 0,75 l | 75,00 |
| Champagner Blue Top          |        |       |



## Übernachtung

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

Alle Zimmer verfügen über Farb-TV, Verdunkelungsmöglichkeit, Telefon, Klimaanlage, Schreibtisch, Minibar, Safe, 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, Flatscreen, Minibar, Fax-/ PC-Anschluss, Klimaanlage und großem Schreibtisch.

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

Die Zimmer verfügen über Bad/Dusche, Haartrockner, Telefon, Flatscreen, 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.

