



Sehr geehrte Damen und Herren,

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

Lassen Sie sich von einem Gastgeber team verwöhnen, das es sich zur Aufgabe gemacht hat, Ihren wichtigsten Tag im Leben so perfekt wie möglich zu gestalten.

Wir freuen uns darauf, Sie beraten zu dürfen und mit Ihnen gemeinsam Ihre Hochzeit zu gestalten. Genießen Sie „Ihren Tag“ auf dem Schlossberg mit der Kulisse von Schloss Hellenstein, sowie dem atemberaubenden Blick über die Stadt Heidenheim

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

Ihr
Schlosshotel Park Consul Team



Die Ehe ist und bleibt die wichtigste Entdeckungsreise,
die der Mensch unternehmen kann.

Sören Kierkegaard
dänischer Schriftsteller, Theologe und Philosoph (1813 - 1855)

Inhalt

Kontakt und Hotelübersicht	Seite 3
Hochzeitsarrangement „Ja, ich will“	Seite 4
Menüvorschläge	Seite 5-7
Buffetvorschläge	Seite 8-10
Dessertvariation	Seite 10
Fingerfood	Seite 11
After- Menü- Snacks/ Mitternachtsimbiss- oder einfach so	Seite 12
Kaffee & Kuchen	Seite 12
Auszug aus der Getränkekarte	Seite 13-14
Übernachtungen	Seite 15
Hochzeits- ABC	Seite 16-17



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.



Hochzeitsarrangement „Ja, ich will“

Damit Ihre Hochzeitsfeier so unvergesslich wie die große Liebe bleibt, sind in unserem Arrangement enthalten:

Zum Empfang Ihrer Gäste Sekt unserer Hausmarke „Fürstengold“, Orangensaft oder Mineralwasser

~~~

Gedeckpreis für Ihren **mitgebrachten** Kuchen inkl. Kaffee in Kannen auf den Tischen eingesetzt

~~~

Wir servieren Ihnen als Erstes Ihre Hochzeitssuppe mit Brätnockerln, Maultäschle, Flädle und Gemüsestreifen

Im Anschluss reichen wir Ihnen die weiteren Gänge in Buffetform, nachfolgend unser Vorschlag hierfür:

Tranchierte Hähnchenbrustfilets auf eingelegtem Röstgemüse

Gebratene Lachswürfel an Gewürzsauerrahm

Pilzravioli in Kräutermarinade

Rauchfischparfait auf Sprossenbeet

Salatauswahl mit zweierlei Dressings und gerösteten Speckwürfeln

Rohkostvariation mit Cocktaildip

Brot & Brötchenauswahl mit Butter

~~~

Gebratenes Zanderfilet an Rahmsauerkraut

Hähnchenbrustfilet in roter Currysauce

Schweinelendchen in Pilz-Pfefferrahmsauce

Gefüllte Tortellini in einer leichten Gorgonzolasauce

Gedämpfter Reis

Saftiges Ratatouille Gemüse

Hausgemachte Spätzle

Geröstetes Wurzelgemüse mit Thymian & Honig

~~~

Schokoladenmousse mit Blätterteigkissen

Ofenfrischer Apfelstrudel an Vanillesauce

Griesflammerie auf legierten Zwetschgen

Früchteauswahl

~~~

Getränkepauschale

(ab Beginn Sektempfang für 8 Stunden, anschließend Abrechnung nach Verbrauch)

Hauswein Weiß und Rot, Sekt, alkoholfreie Getränke, Bier, Kaffee nach dem Essen

~~~

Mitternachtsimbiss in Form einer herzhaften Gulaschsuppe mit Baguette

~~~

Festlich eingedeckter Saal

(gilt nur für Räumlichkeiten im Hotel, im Congress Centrum wird der Raum extra abgerechnet)

~~~

Menükarten (3 pro Tisch) mit Ihrem Wunschtext

Um nach den vielen Emotionen und Eindrücken herrlich zur Ruhe zu kommen, übernachtet das Brautpaar kostenfrei in einer unserer luxuriösen Suiten (nach Verfügbarkeit).

Preis pro Person € 79,00

(Wein nicht in der Pauschale Preis pro Person € 74,00)



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 – Mascarponetörtchen mit Mango

€ 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

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  
 ~~~

Erbsensuppe 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 Festtagsuppe

~~~

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 Knöpfe
 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 I

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 II

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 Bernaise
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  
Vanilleeis mit heißen Himbeeren

€ 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 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:**

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 |



## 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  |
| <br>                                           |        |       |
| Sekt Hausmarke                                 | 0,75 l | 26,00 |
| Prosecco                                       | 0,75 l | 29,00 |

## Champagner

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



## Übernachtungen

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-TV, Minibar, Fax-/ PC-Anschluss, Klimaanlage und großem Schreibtisch.

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

Die Zimmer verfügen Bad/Dusche, Haartrockner, Telefon, Flatscreen-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 Heidenheim. Mit separatem Schlafzimmer, Wohnbereich und Konferenz/Esszimmer. Ein großer Plasmafernseher, eine Musikanlage, ein Stepper Sportgerät.



## Hochzeits 'ABC'

### **A** ,Alleinunterhalter'

Gerne sind wir Ihnen bei der Wahl eines Musikers behilflich und legen selbstverständlich am Festtag den passenden Strom bereit.

### **B** ,Blumen'

Selbstverständlich sind wir Ihnen bei der Wahl eines Floristen behilflich und stimmen mit Ihnen ab wofür Blumen benötigt werden.

### **C** ,Champagner'

Nach der standesamtlichen- oder kirchlichen Trauung stehen wir gerne mit einem Champagner- oder Sektempfang für Sie und Ihre Gäste bereit. Bei schönem Wetter können Sie diesen gerne auf unserer wunderschönen Außenterrasse zu sich nehmen. Auf Wunsch stellen wir Ihnen Canapées oder kleine Häppchen bereit.

### **D** ,Dekoration'

Die Dekoration stimmen wir gerne mit Ihnen ab und gehen selbstverständlich auf Ihre Wünsche ein.

### **E** ,Essen'

Vorschläge für Ihr Festessen befinden sich in dieser Mappe. Hierbei gehen wir gerne auf Ihre Wünsche ein und arbeiten, auch in Zusammenarbeit mit unserer Küchenleitung, ein passendes Menü oder Buffet mit Ihnen aus.

### **F** ,Feier'

Wir hoffen Ihre Feier wird ein voller Erfolg und würden uns freuen Sie bald wieder in unserem Haus begrüßen zu dürfen, vielleicht bei einer Tauffeier?

### **G** ,Geschenke'

Einen Geschenketisch sowie Blumenvasen stellen wir Ihnen im Raum bereit.

### **H** ,Hochzeitstorte'

Gerne vermitteln wir Ihnen Kontakte zu einem passenden Konditor. Ihre Wünsche für die Hochzeitstorte können Sie gerne mit ihm abstimmen.

### **K** ,Kaffee & Kuchen'

Gerne bereiten wir Ihnen in einem separaten Raum eine Kaffeetafel vor. Kuchen können Sie selbstverständlich auch über uns bestellen, stimmen Sie hierfür einfach Ihre Wünsche mit uns ab.

### **M** ,Mitternachtsimbiss'

Stellen wir Ihnen gerne bereit. Einige Vorschläge finden Sie in dieser Mappe, falls Sie noch Wünsche haben, teilen Sie uns diese einfach mit.

### **N** ,Namens- und Menükarten'

Wir gestalten Ihnen gerne Namens- und Menükarten. Stimmen Sie einfach im Vorfeld Ihre Wünsche mit uns ab.

### **O** ,Organisation'

Bei der Organisation Ihrer Feier unterstützen wir Sie natürlich tatkräftig und stellen gemeinsam mit Ihnen sicher, dass nichts vergessen wird.





## **P** ,Parken‘

In der angrenzenden städtischen Tiefgarage finden Sie und Ihre Gäste Platz zum Parken.

## **R** ,Rede‘

Bitte teilen Sie uns im Vorfeld mit, ob Reden gehalten werden, damit wir uns mit dem Ablaufplan darauf einstimmen können. Falls Sie hierfür ein Mikrofon benötigen sollten, mieten wir Ihnen selbstverständlich eines an.

## **S** ,Schnaps‘

Auf Wunsch fragen wir nach dem Essen gerne eventuelle Schnaps-Wünsche ab und servieren Ihnen diesen.

## **T** ,Tanzfläche‘

Damit Sie an Ihrem großen Tag auch eine ‚flotte Sohle aufs Parkett legen können‘ mieten wir Ihnen gerne eine Tanzfläche an.

## **U** ,Übernachtungen‘

Selbstverständlich stellen wir für Ihre Gäste Zimmer bereit. Teilen Sie uns einfach die Anzahl mit. Sie, als Brautpaar, übernachten selbstverständlich kostenfrei in einer unserer Suiten.

## **V** ,Vegetarier‘

Bitte teilen Sie uns im Vorfeld Ihrer Feier mit, ob sich Vegetarier oder Allergiker unter den Gästen befinden, damit wir, mit unserer Küchenleitung gesonderte Speisen abstimmen können.

## **W** ,Weine‘

Nachdem Sie sich für ein Menü oder Büffet entschieden haben stimmen wir gerne mit Ihnen die passenden Weine ab. Hierzu laden wir Sie im Vorfeld zu einer Weinprobe, mit unserer Restaurantleitung ein.

## **Z** - ‚Zum Schluss...‘

...führen wir hier nun noch unsere Kontaktdaten auf, damit Sie wissen, wie Sie uns erreichen können. Bitte zögern Sie nicht uns bei Fragen und Wünschen zu kontaktieren.

**Nils Pharion**

Veranstaltungsverkaufsleiter

Tel: 07321 / 3053 413

Fax: 07321 / 3053 100

[n.pharion@consul-hotels.com](mailto:n.pharion@consul-hotels.com)