



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 Angebot – 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](mailto: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](mailto:pcheidenheim@consul-hotels.de)

Internet

[www.brendal-heidenheim.com](http://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

Rinderkraftbrühe mit Grießklöschen  
~~~

Kocherforellenfilet mit knuspriger Haut, Dillkartoffeln und Wurzelgemüse  
~~~

Kaiserschmarrn mit Vanilleeis und Beerensauce

**€ 28,50**

### Menü 2

Crèmesuppe vom Rosenkohl mit Kräutercroutons  
~~~

Rinderschmorbraten in Lemberger Jus mit Serviettenknödel und glasiertem Marktgemüse  
~~~

Toblerone Parfait mit marinierten Waldbeeren und Topfensoufflé

**€ 27,00**

### Menü 3

Geräucherte Forelle mit Meerrettich und Salatbouquet an Himbeerdressing  
~~~

Gefüllte Hähnchenbrust mit Rosmarinsauce, Gemüsebukett und Kartoffelrösti  
~~~

Joghurt – Mascarponeörtchen mit Mango

**€ 27,00**

### Menü 4

Bunter Salat mit Pilzen und Speck  
~~~

Schweinelendchen in Kräutersauce mit Spätzle und Marktgemüse  
~~~

Apfelküchle mit Vanilleeis und Sahne

**€ 29,00**





### Menü 5

Schwäbische Festtagssuppe

~~~

Gefüllte Kalbsbrust auf Rahmkohlrabi und Kartoffelplätzchen

~~~

Nougatknödel mit Zitrusfrüchten und Walnusseis

**€ 31,00**

### Menü 6

Tatar von Tomate und Mozzarella an Salatbukett

~~~

Lachsschnitte an Dillsauce mit Kräuterkartoffeln und Röstgemüse

~~~

Tiramisu mit Früchten und Rahmeis

**€ 31,00**

### Menü 7

Zitronengrasschaumsuppe mit Flusskrebsspraline

~~~

Filet vom Bodensee Zander an Safransauce mit Tagliatelle und Blattspinat

~~~

Panna Cotta mit Fruchtspiegel und Cassis- Sorbet

**€ 37,00**

### Menü 8

Rosen vom Räucherlachs mit Blinis und Frischkäse am Salatbouquet

~~~

Zarte Ochsenbacken mit Wurzelgemüse und Getrüffeltem Kartoffel - Selleriestampf

~~~

Gebackene Schokolade mit Mangoragout und Dattelahmeis

**€ 37,00**



### Menü 9

Gebackener Pilzstrudel auf Kürbis- Chutney und Salatbukett

~~~

Knusprige Maispouardenbrust mit Roter Butter Sauce getrüffeltem Kohlrabi und Rosmarin Kartoffeln

~~~

Himbeer Mousse mit Ananas – Tatar und Mandelhippe

**€ 37,00**

### 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

**€ 44,50**

### Menü 11

Lachsmousse mit Wildkräutersalat, Sauerrahm und Keta-Kaviar

~~~

Erbensuppe mit knusprigem Parmaschinken

~~~

Zweierlei vom Ostalblamm mit Ofengemüse und Safranrisotto

~~~

Törtchen mit Mohn und Heidelbeeren an Vanilleeis

**€ 44,50**

### 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

~~~

Lasagne von Nougat und weißer Schokolade auf Fruchtspiegel

**€ 42,00**



## Unsere Buffets

(ab mindestens 30 Personen im Schlosshotel)

(ab mindestens 80 Personen im Congress Centrum)

### Schwäbisches Buffet I

Rinderkraftbrühe mit Maultasche

~~~

Mini Schnitzel auf schwäbischem Kartoffelsalat  
Kalter Braten, Roastbeef, Schäferstecken,  
Schwartenmagen und Meerrettich  
Geräuchertes Forellenfilet mit Apfel-Merrettich  
Marinierte Rote Beete mit Schafskäse  
Hausgemachte Rohkostsalate  
Blattsalate mit zweierlei Dressings  
Brot, Brötchen und Butter

~~~

Schweinefilets in Pilzrahmsauce  
Rinderschmorbraten in Lemberger Sauce  
Zander auf Rahmsauerkraut  
Geröstete Vegetarische Maultaschen  
Spätzle  
Schupfnudeln  
Reis  
Marktgemüse

~~~

Apfelstrudel mit Vanilleeis  
Bayrischcrème mit marinierten Waldbeeren  
SchwarzwälderKirsch- Parfait im Baumkuchenmantel  
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

~~~

Kassler Braten mit Sauerkraut  
Rinderrouladen in Rotweinsauce  
Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce  
Käsespätzle mit Röstzwiebeln  
Gebackene Kartoffeln  
Heidenheimer Knöpfe  
Reis  
Marktgemüse

~~~

Apfelküchle mit Vanilleeis  
Buttermilch- Waldbeerpafait  
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  
Steinpilz- Krokette  
Rosmarinkartoffeln  
Reis mit Erbsen  
Ratatouille

~~~

Tiramisu „Klassisch“  
Birnentarte mit Lavendel  
Dunkles Schokoladenmousse  
Apfelcrumble

**€ 38,00**

### Mediterranes Buffet II

Minestrone

~~~

Mango- Paprika Guacamole im Glas  
Vitello Tonnato  
Mit Reis gefüllte Weinblätter  
Verschiedene Mini- Quiches  
Hausgemachte Rohkostsalate  
Blattsalate mit zweierlei Dressings  
Brot, Brötchen und Butter

~~~

Schweinefilets mit Tomate-Mozzarella überbacken  
Kalbsgeschnetzeltes mit Zucchini  
Mixed Grill vom Edelfisch  
Raviolis mit Blattspinat in Kräutersauce  
Kartoffelgratin  
Nudeln mit Pesto  
Weißweinrisotto  
Ofengemüse

~~~

Weißes Schokoladenmousse  
Crème Brulee mit Waldbeeren  
Gin Tonic Törtchen

**€ 36,00**





### Nationales Buffet

Kresseschaumsuppe mit Croutons

~~~

Fleischküchle auf schwäbischem Kartoffel-Gurken-Salat

Bunte Vesperplatte mit kaltem Braten, Roastbeef,  
Schäferstecken, Wurst und Käse

Räucherfischplatte mit geräucherter und gebeiztem Lachs,  
Makrele und Forelle

Frischkäse Lollipops mit Mango

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

Parmesan Krokette

Marktgemüse

Waldfruchtparfait

Topfenknödel mit Füllung

Schokoladentörtchen mit Karamellkern

€ 44,00

### Internationales Buffet

Erbsenschaumsuppe mit Speckstreifen

~~~

Gebratene Lachswürfel auf Kokos - Lauchsalat

Grillgemüse mit Ziegenfrischkäse im Weckglas

Würzige Hähnchenspieße mit Dip

Wraps mit Schinken und Käse

Hausgemachte Rohkostsalate

Blattsalate mit zweierlei Dressings

Brot, Brötchen und Butter

~~~

Frisch tranchiertes Roastbeef  
mit Sauce Bearnaise

Maispoularde mit Trüffelkruste auf  
Velouté Supreme

Filet von der Dorade mit Ratatouille

Kartoffel Mais Krusteln

Weißweinsrisotto

Felsenkartoffeln

Serviettenknödel

Rahngemüse

Weißes und Dunkles Schokomousse

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Petit Fours

Vanilleis mit heißen Himbeeren

€ 48,00

**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  
 Tomato-Mozzarella Spießchen  
 Lachsmousse mit Zitrone und Dill  
 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  
 Fisch Saté Spieß mit Salsa  
 Käsespieß mit Trauben  
 Gemüsecurry im Glas  
 Gebratener Lachswürfel auf Algensalat  
 Chicken Empanada (Teigtasche) auf Bulgursalat  
 Garnelencocktail mit Ananas und Kerbel  
 Linsensalat mit Schäferstecken  
 Heringssalat mit roter Beete  
 Mini Schaschlik-Spießchen in Paprika-Tomaten-Sud  
 Garnelen-Spießchen mit Kräutersauce  
 Wachtel- Kotelett auf Ananaschutney

## 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, Balsamico  
 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 € 11,00 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 € 29,00.

Dies betrifft den reinen Gästeservice.





## Auszug aus der Getränkekarte

### Softdrinks

|                                      |                     | €    |
|--------------------------------------|---------------------|------|
| Teinacher Mineralwasser medium/still | 0,25l               | 2,90 |
|                                      | 0,75l               | 5,90 |
| Africola                             | 0,20 l              | 2,90 |
|                                      | 0,40 l              | 3,90 |
| Africola ohne Zucker                 | 0,20 l              | 2,90 |
|                                      | 0,40 l              | 3,90 |
| Bluna Orange                         | 0,20 l              | 2,90 |
|                                      | 0,40 l              | 3,90 |
| Afri Zitrone                         | 0,20 l              | 2,90 |
|                                      | 0,40 l              | 3,90 |
| Bluna Mix                            | 0,20 l              | 2,90 |
|                                      | 0,40 l              | 3,90 |
| Saftschorlen                         | 0,20 l              | 2,90 |
|                                      | 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            | 0,30 l | 3,20 |
|                                 | 0,50 l | 3,90 |
| Königsbräu Spezial              | 0,30 l | 3,20 |
|                                 | 0,50 l | 3,90 |
| Radler                          | 0,30 l | 3,20 |
|                                 | 0,50 l | 3,90 |
| Königsbräu Hefeweizen naturtrüb | 0,50 l | 3,90 |
| Königsbräu Hefeweizen dunkel    | 0,50 l | 3,90 |
| Königsbräu Kristallklar Weizen  | 0,50 l | 3,90 |
| Erdinger Hefe alkoholfrei       | 0,50 l | 3,90 |
| Gold Ochsen alkoholfrei         | 0,33 l | 3,50 |





### Aperitif

|                                                |        | €     |
|------------------------------------------------|--------|-------|
| Prisecco Apfel Sinfonie & rotfruchtig          | 0,10 l | 4,70  |
| Alkoholfreier Cocktail, Manufaktur Jörg Geiger |        |       |
| Prosecco Scavi & Ray Spumante dry              | 0,10 l | 4,90  |
| Sekt Hausmarke, trocken                        | 0,10 l | 4,50  |
| Campari Orange / Soda                          | 0,20 l | 7,00  |
| Hugo                                           | 0,20 l | 6,00  |
| Aperol Spritz                                  | 0,20 l | 6,00  |
| Martini Rosso / Bianco / Extra dry             | 5 cl   | 4,50  |
| Sherry fino / medium                           | 5 cl   | 4,50  |
| Sandemann Tawny Porto                          | 5 cl   | 4,50  |
| <br>                                           |        |       |
| Sekt Hausmarke                                 | 0,75 l | 26,00 |
| Prosecco                                       | 0,75 l | 29,00 |

### 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, 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.

