

After-Work-Spa – Ladies aufgepasst...

5. Mai 2016 | Entspannung über den Dächern von Heidenheim

Während die Herren den Vatertag zelebrieren, lassen Sie sich bei uns im Schlosshotel verwöhnen:

- Massage oder Gesichtsbildung zur Beruhigung und Entspannung (25 Min.)
- Fruchtcocktail, Aufenthalt im Dampfbad oder in der Sauna inkl. Nutzung des gesamten Vital Forum
- Zum Abschluss servieren wir Ihnen ein leichtes, leckeres und gesundes 2-Gänge Menü.

Preis pro Person: 55,00 Euro

Reservieren Sie telefonisch unter: 07321 - 30 53 0



BEST WESTERN PREMIER

Schlosshotel Park Consul

Hugo-Rupf-Platz 2
89522 Heidenheim
pcheidenheim@consul-hotels.com
www.pcheidenheim.consul-hotels.com



PREMIER

Kulinarischer Kalender

Frühling 2016

Kulinarischer Kalender 2016

Muttertagsbrunch 8. Mai 2016 – Weil Mutti die Beste ist!

11.30 – 14.30 Uhr | Brasserie Saison

Verwöhnen Sie Ihre Mutter mit dem Besuch beim Brunch im Schlosshotel. Wir bieten Ihnen von 11.30 – 14.30 Uhr in der Brasserie Saison unser Brunchbuffet. Ein Glas Sekt zur Begrüßung, Heißgetränke und Säfte sind im Preis inbegriffen.

Preis pro Person: 28,00 Euro

Kinder bis 6 Jahre frei | 7 bis 12 Jahre 14,00 Euro

Reservieren Sie telefonisch unter: 07321 - 30 53 0

Pfingstbrunch

15. & 16. Mai 2016 | 11.30 – 14.30 Uhr | Brasserie Saison

Genießen Sie von 11.30 – 14.30 Uhr in der Brasserie Saison unser Brunchbuffet im Kreise Ihrer Familie und Freunde. Ein Glas Sekt zur Begrüßung, Heißgetränke und Säfte sind im Preis inbegriffen. Für die kleinen Gäste gibt es eine Kinderbetreuung und eine Spielecke.

Preis pro Person: 28,00 Euro

Kinder bis 6 Jahre frei | 7 bis 12 Jahre 14,00 Euro

Reservieren Sie telefonisch unter: 07321 - 30 53 0

Feierlichkeiten

Ob Hochzeit, Geburtstag, Taufe oder Firmenevents, Weinverkostungen, Küchenpartys, exklusiver Galaabend – wir bieten Ihnen den passenden Rahmen. SIE laden Ihre Familie, Freunde und Kollegen ein und WIR kümmern uns um ein köstliches Festessen und gestalten mit Ihnen GEMEINSAM eine individuelle Veranstaltung ganz nach Ihren Wünschen.

Die Pauschale für Ihr Fest:

- Festlich eingedeckter Veranstaltungsraum inkl. Kerzen, Menükarten und weißer Tischwäsche
- Sektempfang
- 3-Gänge Menü oder Buffet (ab 30 Personen Buffet möglich)
- Getränkepauschale inkl. Softgetränke, Kaffeespezialitäten nach dem Essen, Tee, Bier, Rot- und Weißwein (Hausmarke) (Gültig ab Beginn für acht Stunden)

Pauschalangebot: 58,00 Euro (gültig ab 20 Personen)

Bausteine, die dazu gebucht werden können:

- Mitternachtsimbiss 4,50 Euro pro Person
- Kaffee- und Kuchenbuffet mit Torten- und Kuchenauswahl 9,00 Euro pro Person (oder alternativ Gedeckgeld für Ihren mitgebrachten Kuchen 2,50 Euro pro Person, Abrechnung von Kaffee nach Verbrauch)
- Canapées zum Sektempfang 3,00 Euro pro Stück

Gern erstellen wir Ihnen auch ein individuelles Angebot und sind für Sie erreichbar unter der Tel.: 07321 - 30 53 413.



www.DAS-KONZEPT.com

BEST WESTERN PREMIER
PARK CONSUL
SCHLOSSHOTEL HEIDENHEIM A.D. BRENZ
HOTEL ★★★★★ SUPERIOR



APRIL

Kriminal Dinner – Schwarze Nelken für den Don 8. April 2016 | Beginn: 19.00 Uhr | Brasserie Saison

Seit zwei Jahren liegen die großen Dons von Amerika im Streit. Der Kleinkrieg zwischen den mächtigsten Familien des Landes kostet nicht nur Nerven und Dollars, sondern mit der Zeit auch einfach zu viele gute Leute. Offiziell trifft man sich zur Jahresversammlung der „Brüder des Belcanto“, um gutem Essen und schönem Gesang zu fröhnen. Alles scheint gut zu gehen, bis plötzlich tödliche Schüsse fallen... Spannend, komisch, kriminell! Freuen Sie sich auf einen kniffligen und spannenden Krimi, der an Witz und Komik nicht zu übertreffen ist. Abgerundet wird der Abend durch ein kulinarisches Menü in 4 Gängen. Spaß und spannende Unterhaltung sind garantiert.

Preis pro Person: 69,00 Euro
inkl. einem 4-Gänge Menü & Programm

Reservierung erforderlich: 07321 - 30 53 0



Whisky-Tasting mit Klaus Rimpf 23. April 2016 | Beginn: 19.00 Uhr

Vielleicht sind Sie schon ein Whiskyfreund oder wollen noch einer werden. Klaus Rimpf nimmt Sie an diesem Abend mit in die Welt dieses hochprozentigen Getränks. Von der Geschichte über die Herstellung bis hin zu den unterschiedlichen Facetten und Geschmacksrichtungen, stellt er Ihnen 5 Whisky-Sorten vor. Währenddessen servieren wir Ihnen folgendes Menü in 3 Gängen:

- Regionale Köstlichkeiten - Lammschinken, Straußensalami, Alblinsen-Salat, Ziegenfrischkäse und Wildkräutersalat
- Gefülltes Roastbeef mit Gemüsekörbchen und Kartoffellauchstrudel
- Duett von Erdbeere und Whisky

Bei dieser Verkostung werden alle Sinnesorgane gefordert.

Preis pro Person: 49,00 Euro
inkl. Whisky-Tasting und 3-Gänge Menü
(max. Teilnehmerzahl 30 Personen)

Reservieren Sie telefonisch unter: 07321 - 30 53 0

MAI

Craftbier Event mit Jürgen Arndt **Inspirationsbräu Esslingen** 28. Mai 2016 | Beginn: 19.00 Uhr | Brasserie Saison

Lust auf gutes Bier? Lassen Sie sich von neuen, intensiven und ungewöhnlichen Geschmackserlebnissen begeistern! Beim Brauen unseres eigenen Bieres können wir Farbe, Bittere, Stammwürze, Malz- und Hopfenaromen individuell gestalten. Jürgen Arndt nimmt Sie mit in die Welt der Craftbiere und stellt Ihnen u.a. selbstgebraute aus einem Sud mit unterschiedlichen Kalthopfungungen sowie ober- und untergärig Vergorene vor. Dazu servieren wir Ihnen ein perfekt abgestimmtes Menü in 4 Gängen:

- Salat von Maultaschen in Schwarzbiermarinade
- Bier-Consommé mit Grießnockerln
- Steak vom Albschwein mit Hopfenkruste auf Bohnengemüse und Dinkelspätzle
- Erdbeer-Rhabarbersalat dazu Halbgefrorenes vom Malzbier

Treffen, trinken, schwätzen & genießen...

Preis pro Person: 49,00 Euro
inkl. Craftbierauswahl und 4-Gänge Menü

Reservieren Sie telefonisch unter: 07321 - 30 53 0

Twingle Menü – Für alle, die lieber zu zweit genießen! 1. Do & 3. Sa im Monat | ab 18.00Uhr | Brasserie Saison

Jeden ersten Donnerstag und dritten Samstag im Monat überraschen wir Sie mit unserem beliebten Twingle-Menü. In unserer Brasserie Saison erwartet Sie ein 3-Gang Menü inklusive einer Flasche Wein.

Preis zu zweit: 59,00 Euro
inkl. 3-Gänge Menü und einer Flasche Wein

Die aktuellen Menüs finden Sie auf unserer Homepage unter:
www.pcheidenheim.consul-hotels.com

Reservieren Sie telefonisch unter: 07321 - 30 53 0

JUNI

Gemüsefans aufgepasst – 1. Schlosshotel Kochabend 2. Juni 2016 | Beginn: 17.30 Uhr | Brasserie Saison

Starten Sie Ihre vegetarische oder vegane Genussreise und experimentieren Sie mit uns gemeinsam mit bis zu 12 neuen Rezepten! Von der sommerlichen kalten Suppe, über Smoothies mit Obst und Gemüse wird auch die Maultasche vegetarisch und auch vegan neu in Szene gesetzt.

- 3 ½ Stunden Kochkurs
- Zubereitung von bis zu 12 leckeren Köstlichkeiten (vegetarisch/vegan)
- beste biologische und pflanzliche Lebensmittel
- Wasser, Wein, Kaffee- und Teespezialitäten
- Rezepte für Zuhause
- Kochschürzen werden für den Kurs gestellt

Preis pro Person: 89,00 Euro
(max. Teilnehmerzahl 20 Personen)

Diesen Kochabend können Sie auch als Gutschein an Ihre Lieben verschenken.

Reservieren Sie telefonisch unter: 07321 - 30 53 0

Europameisterschaft 2016 10. Juni – 10. Juli 2016

Kommen Sie zum Public Viewing in unseren Biergarten am Schloss! Erstmals starten 24 statt wie bisher 16 Mannschaften in den Kampf, um die begehrte EM-Trophäe. Während der Fußball-Europameisterschaft 2016 bieten wir Ihnen den Stadion-Klassiker „Bratwurst“ in verschiedenen Kreationen an. Von der Currywurst mit Pommes, der Roten im Weckle bis hin zur veganen Bratwurst mit Coleslaw.

Nun heißt es „Daumen drücken“ für unsere Deutsche Elf!

Ihre Tischreservierung nehmen wir gern unter der Rufnummer 07321 - 30 53 0 entgegen!