

Herzlich Willkommen im
Hotel-Restaurant "Zur Heide"
Bankettmappe



**Hotel-Restaurant „Zur Heide“
Raafstr.78 in 52076 Aachen
Tel.:02408/925260
Mobil:01776806039
hotelzurheide@aol.com
hotel-zur-heide-aachen.de
IBAN: DE 31390500000047724026 – BIC: AACSD33
Sparkasse Aachen**

Ihre Familie Laschet und das „Heide-Team“



Sehr geehrte Gäste

Herzlich Willkommen im Hotel-Restaurant "Zur Heide"

Wir betreiben unser Haus bereits in der fünften Generation und blicken auf eine mehr als hundertjährige Tradition in der wir getreu unserem Motto:

"Familiär und sehr persönlich"

ständig für unsere Gäste präsent sind. Wir verfügen über ein ausgezeichnetes Restaurant, einen großzügigen Biergarten mit Cocktailbar, praktische Tagungsräume und gemütlich ausgestattete Hotelzimmer und Studios.

Nur wenige Autominuten von der Aachener Innenstadt entfernt, finden Sie hier Ihre Ruhe und können sich von einem erlebnisreichen Tag erholen. Ein ausreichend großer, hauseigener Parkplatz steht Ihnen selbstverständlich kostenfrei zur Verfügung.

Das Hotel verfügt über 3 Studios, 26 Zimmer mit insgesamt 50 Betten und bietet somit auch kleineren Gruppen genügend Kapazität.

*Wir hoffen, dass in der nachfolgenden Auswahl von einzelnen Menüs und Buffets ein jeder von Ihnen etwas nach seinem Geschmack und passend zum jeweiligen Anlass findet. In einem persönlichen Gespräch stehen wir Ihnen gerne zur Planung und Organisation Ihres Menüs oder Buffets, anlässlich Ihrer Familienfeier, Betriebsfeier oder Seminars zur Verfügung.
Fragen Sie auch nach unseren Aktionsangeboten!!!*

Wir hoffen Sie sehr bald als Gast in unserem Hause begrüßen zu können

Ihre Familie Laschet und das "Heide Team"

Unsere Räumlichkeiten

Restaurant

Das Restaurant verfügt über 80 Sitzplätze. Hier wartet auf den Gast eine familiäre und persönliche Atmosphäre im traditionell-modernen Ambiente. Hofbar, Biergarten und Terrasse befinden sich direkt im Anschluss des Restaurants. Die Angebotspalette der Küche umfasst ein vielfältiges und regionales Speiseangebot, welches von der traditionellen französischen Küche bis zu modernen Gerichten aus dem Holzofen reicht. Durch häufig wechselnde Aktionswochen (Futtern wie bei Müttern, Fischspezialitäten, Gänse & Wild...) ist der Vielfalt für den Gast keine Grenzen gesetzt. Auf der Saisonkarte finden, je nach Jahreszeit, Muscheln, Spargel, Pilze, Wild und Gans ihren Platz. An Feiertagen wie Ostern und Weihnachten, wird das Angebot um spezielle Oster- beziehungsweise Weihnachtsmenüs erweitert.



Grand Aquis



Das Hotel-Restaurant "Zur Heide" hat neben dem Restaurant noch drei weitere Veranstaltungsmöglichkeiten.

Im Seminarraum mit angeschlossener Bar finden bis zu 60 Personen Platz. Der urgemütliche Raum lädt nicht nur zum ausgiebigen Feiern ein, sondern er ist auch ideal um Tagungen abzuhalten.

Petit Charly

Mit direktem Zugang zu unserem Garten finden auch kleinere Gästegruppen mit bis zu 30 Personen Platz. Die Besonderheit in diesem Raum sind die Fensterscheiben, die Karl den Großen auf seinem Thron in Aachen und seine europäischen Ländereien zeigen



Schmugglerstübchen



Seit kurzem ist noch ein weiterer Veranstaltungsraum dazugekommen, das Schmugglerstübchen. Der gemütliche Raum, der an die Schmugglerzeit in Lichtenbusch erinnert hat einen direkten Zugang zur Terrasse. Hier kann ein Gästekreis bis zu 12 Personen an einer großen Holztafel ein Festmahl genießen. Die technische Ausstattung befindet sich auf dem neuesten Stand und ist somit auch für Meetings bestens geeignet.

Wintergarten-Holzofen-Biergarten



In dem sehr großen und ausgiebigen Garten befindet sich ein kleiner Spielplatz für Kinder, ein Holzofen und eine Hofbar mit Terrasse auf der bis zu 120 Gäste Platz finden. In der Hofbar werden internationale, exotische und feurige Drinks angeboten, die den Gast an einem lauen Sommerabend das perfekte Urlaubsgefühl vermitteln. Wöchentlich wechselnde frische Gerichte aus dem Holzofen lassen auch für den Freund der kulinarischen Küche keine Wünsche offen.

Hotel

Geruhsam schlafen im Hotel-Restaurant "Zur Heide". Das Hotel verfügt über 26 Zimmer mit insgesamt 50 Betten und bietet somit auch kleineren Gruppen genügend Kapazität. Die Einzel- und Doppelzimmer sind mit Bad oder Dusche, WC, Telefon und TV ausgestattet. Auf Wunsch kann ein Zimmer mit Eifelblick und Balkon reserviert werden. Darüber hinaus verfügt das Hotel über 3 Studios mit Küchenzeile für Langzeitgäste. Allen Gästen steht selbstverständlich kostenfreies W-lan und ein großzügiger Parkplatz zur Verfügung. Am Morgen erwartet die Gäste ein reichhaltiges und umfangreiches Frühstücksbuffet.



EZ mit Dusche oder Bad/ WC	69€-89€
DZ mit Dusche oder Bad/ WC	89€-109€
Drei-Bettzimmer mit Bad/ WC	109,00€

Preis pro Zimmer inkl. Frühstücksbuffet, W-lan und Parkplatz





HEIDE-MENÜ

Sie können Ihr persönliches 3 bis 5-Gang Menü aus unserer aktuellen Speisekarte auswählen. Bei Menüs ab 4-Gängen erhalten Sie 10% Rabatt auf den Menüpreis. Sie können sich nicht für einen Gang entscheiden?! Gerne stellen wir ein Auswahl-Menü für Sie und Ihre Gäste zusammen. Neben der Speisekarte bieten wir Ihnen folgende Gerichte, für die Zusammenstellung Ihres Menüs an.

Vorspeisenteller Heide Art 13,50€

Sorbet 4,90€

*Filetplatte vom Rind & Schwein an Pfefferrahmsauce - Monschauer Senfsauce
Gemüsebouquet und Kartoffelgratin 27,50€*

*Duett vom Lachs und Zander an Weißweinsauce - Sauce Béarnaise
Lauchgemüse und Kartoffeln 24,50€*

Dessertteller Heide Art 7,90€



"FEINSCHMECKER BUFFET"

Warm:

Variation von Edelfischen an feinen Krusten
Kruspriges Roastbeef am Stück gebraten an Pfefferrahmsauce
Piccata Milanese
Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffeln und Bandnudeln
Auswahl an saisonalem Gemüse

Kalt:

Marinierte Scampi in Knoblauch
Lachs Trilogie (geräuchert - Gebeizt - Pochiert)
Vitello Tonnato vom Schweinerücken
Carpaccio vom Rinderfilet mit Basilikum und frischem Parmesan
Parmaschinken mit diverser Antipasti

Salate:

Diverse Blattsalate an ihren Dressings
Artischocken-Palmherzsalat
Pennesalat in kräftigem Rucola-Sahne-Dressing
Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum

Dessert:

Leckereien aus der Patisserie,
Französisches Käsebrett

42,50€



"TRADITIONELLES BUFFET"

Warm:

*Tranchiertes Schweinefilet an Monschauer Senfsauce
Rinderrouladen nach Großmutter Art
Putengeschnetzeltes Züricher Art
Spätzle und Rosmarinkartoffeln
Auswahl an saisonalem Gemüse*

Kalt:

*Triologie von Lachs - Forelle - Nordseeshrimps
Argentinisches Roastbeef mit Sauce Remoulade
Melone mit Ardennen Schinken
Geflügelcocktail an Currysauce*

Salate:

*Diverse Blattsalate an ihren Dressings
Weißkrautsalat mit Speck
Möhren-Lauch Salat
Gurkensalat mit Dill*

Dessert :

Verschieden Leckereien aus der Pâtisserie

34,50€



"GRILLBUFFET ERLENPUTZ"

Vorspeise:

Variation von Flammkuchen aus unserem Holzofen

Warm:

Grillfleisch in verschiedenen Marinaden
Kotelette - Rinderhüftsteak - Putenbrust
Bratwurst - Krakauer
Folienkartoffeln - Rosmarinkartoffeln
Auswahl an Grillgemüse
Maiskolben - Tomate Feta Pfännchen

Kalt:

Hausgemachter Kartoffel - und Nudelsalat
Aioli, Cocktail -, Remouladensauce
Brotkorb mit Butter

Dessert:

Verschieden Leckereien aus der Pâtisserie

32,50€

Auf Ihre individuellen Wünsche könne wir gerne in einem persönlichen Gespräch eingehen



Informationen zur Gestaltung Ihrer Festlichkeit

Empfang

Zum Empfang Ihrer Gäste empfehlen wir unseren leckeren Hausapéretive mit Walderdbeeren.
Gerne darf es auch ein Glas Sekt oder frisch gezapftes Bier zur Begrüßung sein.

Menü & Büffet

Unsere Büffets servieren wir ab mindestens 20 Personen in den Räumlichkeiten Grand Aquis und Petit Charly. Menüs bis 20 Personen werden im Restaurant oder Schmugglerstübchen serviert. Die Mitnahme von Büffet-Speisen ist aus hygienischen Gründen nicht möglich.

Getränke

Ein wohlsortierter Weinkeller und 5 verschiedene Sorten Fassbier werden Ihren Durst stillen.
Für korrespondierende Getränke zu Ihren Speisen stehen wir Ihnen gerne in einem persönlichem Gespräch mit Rat und Tat zur Seite.

Kids

Pizza (nur im Sommer) - KiKa-Schnitzel - Nudeln mit Tomatensauce oder doch vom Buffet.
Auf die individuellen Wünsche Ihrer Kinder gehen wir gerne ein. Schulkinder zw. 5-12 Jahren zahlen die Hälfte. Alle jüngeren Kinder sind unsere Gäste. Eltern haften für Ihre Kinder.

Kuchen und Torten

Sie backen selber oder vertrauen auf Ihrem Konditor?! Kein Problem! Wir stellen Ihre Torte oder Kuchen kühl und servieren ihn zum gewünschtem Zeitpunkt. In diesem Fall berechnen wir einen Gedeckpreis von 3,50€/ Pers. Getränke werden separat abgerechnet.

Extras

In unserem Raum Grand Aquis haben Sie die Möglichkeit einen Beamer (50€) und/oder ein Mikrofon: (15€) für Ihre Veranstaltung zu leihen.



Dekoration

Sofern es sich zeitlich und arbeitstechnisch einrichten lässt, können Sie den Raum vorher nach Ihren Wünschen dekorieren. Sie haben die Möglichkeit Gestecke bei einem Floristen Ihrer Wahl zu bestellen.

Tischwäsche

Sie haben die Wahl zwischen weißer oder champagnerfarbener Tischwäsche. Andere Farbwünsche lassen sich individuell mit Zellstofftischwäsche realisieren.

Musik

Alle unsere Räumlichkeiten verfügen über eine ausreichende Musikanlage. Die Lautstärke ab 22 Uhr muss sich, aus Rücksicht auf unsere Hotelgäste, reduzieren

Abrechnung

Nach Erhalt der Rechnung können Sie bar, per Banküberweisung oder per EC-Karte zahlen

Zapfenstreich

Man soll aufhören wenn's am schönsten ist. Ab 00 Uhr veranschlagen wir eine Mitarbeiterpauschale von 25€/ Std/ Mitarbeiter. Um 2 Uhr schließen unsere Pforten

Rat und Tat

Wir möchten Ihnen die Gelegenheit bieten, ein individuell auf Sie und Ihre Gäste zugeschnittenes Fest zu arrangieren. Gern stehen wir mit unserer Erfahrung zur Verfügung, sind aber auch für jede Anregung Ihrerseits dankbar. Wir werden unser Bestes geben, Ihr Fest zu einem unvergesslichen Erlebnis werden zu lassen

Es gelten die aktuellen Corona-Hygienebestimmungen

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir uns auf Grund saisonaler Gegebenheiten, Veränderungen, auch bei schon abgesprochenen Buffets oder Menüs grundsätzlich vorbehalten