

Bankettmappe



Hotel-Restaurant „Zur Heide“

Raafstr.78 in 52076 Aachen

Tel.:02408/925260

info@hotel-zur-heide-aachen.de

heide-aachen.de

IBAN: DE 31390500000047724026 – BIC: AACSD33

Sparkasse Aachen

Ihre Familie Laschet und das „



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 eigener Hofbar und gemütlich ausgestattete Hotelzimmer und Veranstaltungsräume.

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 29 Zimmer mit insgesamt 55 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 oder Betriebsfeier zur Verfügung

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 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.



Biergarten-Holzofen

In unserem sehr großen und ausgiebigen Garten befindet sich ein kleiner Spielplatz für Kinder, ein Holzofen für leckere Sommergerichte 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. Mit unserem großen Zelt im Innenhof, ist es auch an regnerischen Tagen möglich, den Garten zu genießen.



Unsere Räumlichkeiten

Grand Aquis



Das Hotel-Restaurant "Zur Heide" hat neben dem Restaurant noch drei weitere Veranstaltungsmöglichkeiten. In unserem Raum „Grand Aquis“ mit angeschlossener Bar finden bis zu 60 Personen Platz. Der urgemütliche Raum lädt nicht nur zum ausgiebigen Feiern ein, sondern ist auch ideal, um Tagungen abzuhalten.

Petit Charly



Mit direktem Zugang zu unserem Garten finden auch kleinere Gästegruppen mit bis zu 40 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 Schmuggler-Stübchen. Der gemütliche Raum, der an die Schmuggler-Zeit in Lichtenbusch erinnert, hat einen direkten Zugang zur Terrasse. Hier kann ein Gästekreis bis zu 12 Personen an einer großen Holztafel ein Festmahl genießen.

Hotel

Geruhsam schlafen im Hotel-Restaurant "Zur Heide." Das Hotel verfügt über 29 Zimmer mit insgesamt 55 Betten und bietet somit auch kleineren Gruppen genügend Kapazität. Die Einzel- und Doppelzimmer sind mit Bad oder Dusche, WC und TV ausgestattet. Auf Wunsch kann ein Zimmer mit Eifelblick und Balkon reserviert werden. Darüber hinaus verfügt das Hotel über 3 Studios mit Küchenzeilen 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	89€-99€
DZ mit Dusche oder Bad/ WC	109€-119€
Dreibettzimmer mit Bad/ WC	145,00 €

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





HEIDE-MENÜ

Sie haben die Wahl aus den drei folgenden Menüs. Gerne können Sie auch Ihr persönliches 3 bis 5-Gang Menü aus unserer aktuellen Speisekarte. Saisonale Produkte, wie Spargel oder Wildgerichte können wir gerne in Ihr Menü einbinden. Zusätzliche vegetarische Alternativen sind selbstverständlich auch möglich. Pro Tisch ist die Auswahl eines Menü zu treffen. Alle Menüs werden mit Amuse-bouches serviert.

MENÜ

*Kartoffelsuppe
mit Pancetta

*Walnuss Ravioli
mit Gorgonzola V
oder*

*Züricher Geschnnetzelttes
von der Pute dazu Salat und Röstitaler
oder*

*Schweineschnitzel „Berner Art“
mit Champignons - Sauce Bénaise und Käse gratiniert dazu Salat und Pommes-frites

*Gemischtes Eis
39,90 € / Pers.*



MENU 2

Rote Bete Carpaccio an Limetten-Vinaigrette und Walnüsse V

*Argentinisches Rumpsteak
unter Kräuterkruste, mit Pfefferrahmsauce Salat und Pommes-frites
oder*

*Schweinefilet Monschau
an Monschauer-Senfsauce mit Speckbohnen und Kroketten
oder*

*Edelfischpfanne vom Lachs - Zander - Gambas
dazu Spinat und Kartoffeln mit Apfel-Calvados gratiniert*

Crème-brûlée von der Tonkabohne

57,90 € / Pers

MENU 3

Vorspeiseteller „Heide Art“

Sorbet

*Filetplatte vom Rind & Schwein
an Monschauer Senf- und Pfefferrahmsauce
oder*

*Duett vom Lachs & Zander
an Weißweinsauce und Sauce Bèrnaise
dazu*

Gemüse - Gratin - Pommes-frites

Dessertteller „Heide Art“

69,90 € / Pers



"Feinschmecker Buffet"

Kaltes Buffet:

Lachs Trilogie Geräuchert - Gebeizt - Pochiert

Vitello Tonnato vom Schweinerücken

Carpaccio vom Rinderfilet mit Basilikum und frischem Parmesan

Parmaschinken mit diverser Antipasti

Diverse Blattsalate an ihren Dressings

Tomate-Mozzarella mit Pinienkernen und Basilikum

Brotkorb mit Butter

Warmes Buffet:

Variation von Edelfischen an feinen Krusten

Knuspriges Roastbeef am Stück gebraten an Pfefferrahmsauce

Piccata Milanese an Tomatensauce

Kartoffelgratin - Rosmarinkartoffeln und Bandnudeln

Auswahl an saisonalem Gemüse

Dessert:

Leckereien aus der Patisserie

Crème-brûlée - Apfel/Mandel Serviettenknödel - Schokoladenkuchen

Französisches Käsebrett

59,90€



"Traditionelles Buffet"

Kaltes Buffet:

Geräucherter Lachs - Forelle - Nordsee Shrimps

Argentinisches Roastbeef mit Sauce Remoulade

Melone mit Ardenner Schinken

Geflügelcocktail an Currysauce

Diverse Blattsalate an ihren Dressings

Weißkrautsalat mit Speck

Möhren-Lauch Salat

Brotkorb mit Butter

Warmes Buffet:

Tranchiertes Schweinefilet an Monschauer Senfsauce

Rinderrouladen nach Großmutter Art

Putengeschnetzeltes Züricher Art

Spätzle und Rosmarinkartoffeln

Auswahl an saisonalem Gemüse

Dessert :

Verschieden Leckereien aus der Pâtisserie

Crème-brûlée - Apfel/Mandel Serviettenknödel - Schokoladenkuchen

54,90€



"GRILLBUFFET ERLENPÜTZ"

Vorspeise:

Variation von Flammkuchen aus unserem Holzofen
Lachs - Klassik - Vegetarisch

Warm:

Grillfleisch in verschiedenen Marinaden
Koteletts - Rinderhüftsteak - Putenbrust - Bratwurst - Krakauer
Gratinierte Folienkartoffeln - Rosmarinkartoffeln
Auswahl an Grillgemüse - Zucchini-Ratatouille Schiffchen
Grillkäse - Parmesan-Polenta
Maiskolben - Tomate Feta Pfännchen

Kalt:

Tomate-Mozzarella mit Pinienkernen und Basilikum
Romanasalat an Limettenvinaigrette und Nüssen
Aioli, BBQ-, Cocktail -, Remouladensauce
Brotkorb mit Butter

Dessert:

Verschiedene Leckereien aus der Pâtisserie
Creme-brulée – Apfel/Mandel Serviettenknödel - Schokoladenkuchen

49,90€



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 & Buffet

Unsere Buffets servieren wir ab 25 Pers. in den Räumlichkeiten Grand Aquis und Petit Charly bei einem Mindestumsatz von 1500 €. Unsere Menüs ab 10 Personen werden im Restaurant oder Schmugglerstübchen serviert. Die Mitnahme von Buffet-Speisen ist aus hygienischen Gründen nicht möglich. Unsere Veranstaltungen sind auf 6 Stunden begrenzt.

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 9,90€/ 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, Blumengestecke bei einem Floristen Ihrer Wahl zu bestellen. Gerne dekorieren auch wir Ihnen den Raum nach Ihren Wünschen (75€/ Std/ Mitarbeiter.)

Tischwäsche

Unsere Tischwäsche ist cremefarben. (Abdecker 2,50 €/Stk inklusive Unterdecker.) Tischsets aus Leder stehen Ihnen kostenfrei zur Verfügung. Andere Farbwünsche lassen sich individuell mit Zellstoff-Tischwäsche 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 bezahlen.

Zapfenstreich

Man soll aufhören, wenn's am schönsten ist. Ab 00 Uhr veranschlagen wir eine Mitarbeiterpauschale von 75 €/ 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, um Ihr Fest zu einem unvergesslichen Erlebnis werden zu lassen.

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

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!!!