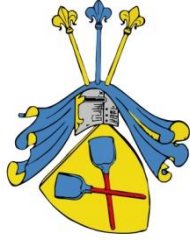


Tagungen auf Burg Heimerzheim



Burg Heimerzheim Kölner Str. 1 53913 Swisttal-Heimerzheim Tel. 02254-836053-14

Fax: 02254-1307 info@burg-heimerzheim.de www.burg-heimerzheim.de



**Tagen auf
Burg Heimerzheim
Catering / Team Building / Schlafen
Hotel Weidenbrück**

Tagungspauschale 1

9 Uhr

Get together mit Frühstückssnacks

11 Uhr

Kaffeepause am Vormittag

13 Uhr

Mittagessen (Menü oder Buffet)

15 Uhr

Kaffeepause am Nachmittag

Ende der Veranstaltung

Mineralwasser und Apfelsaft im Tagungsraum inklusive
Getränke zum Mittagessen berechnen wir nach Verbrauch.

79 pro Person € inkl. MwSt.

zuzüglich Raummiete



Tagungspauschale 2 (9 Uhr – 13 Uhr)

9 Uhr

Get together mit Frühstückssnacks

11 Uhr

Kaffeepause am Vormittag

13 Uhr

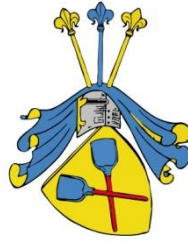
Mittagessen (Menü oder Buffet)

Ende der Veranstaltung

Mineralwasser und Apfelsaft im Tagungsraum inklusive
Getränke zum Mittagessen berechnen wir nach Verbrauch.

59,00 EUR pro Person inkl. MwSt.

zuzüglich Raummiete



Abendessen

in Verbindung mit unseren Tagungspauschalen

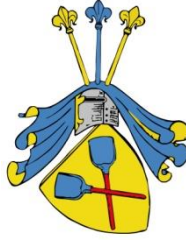
Im Hotel Weidenbrück:

3 Gänge Menü ab 29,00 EUR inkl. 19 % MwSt. pro Person

4 Gänge Menü ab 39,00 EUR inkl. 19 % MwSt. pro Person

Auf Burg Heimerzheim

Auf Anfrage



Erst die Arbeit, dann das Vergnügen



Shake it - Cocktail Kurs

Entdecken Sie die Geschichte der leckeren Drinks und mixen Sie gemeinsam mit uns Klassiker sowie die neusten Cocktailkreationen.

Es erwarten Sie 2 Stunden leckere Drinks, Snacks & Musik.

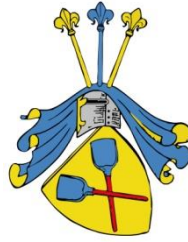
115 EUR inkl. 19 % MwSt. pro Person ab 15 Teilnehmern

PS3-FIFA-Turnier

Wer wird PS3-FIFA-Weltmeister?

Duellieren Sie sich mit Ihren Kollegen und Kolleginnen auf einer Leinwand
im FIFA-Turnier.

Preis auf Anfrage



BBQ an historischem Gemäuer

Deluxe BBQ auf der Terrasse des Burgpavillons auf Burg Heimerzheim -

mit Blick auf die Burg, am Fluss „Swist“ und unter freiem Himmel!



Unser BBQ Beispielenü

Hähnchenspieß „Oriental“

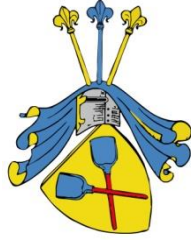
Curry-Linsen-Salat

Gurken-Tomatensalat

Fladenbrot

Hommos

Erdbeeren mit frischer Minze



Porterhouse Steak „American“

Kartoffelsalat

Cesar Salat

hausgemachte BBQ-Sauce

Sour Cream, Guacamole

Cookies & Cream Eis

Salsiccia „Italia“

Antipasti

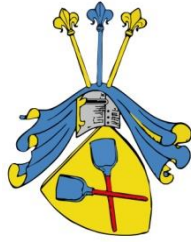
Caprese

Pasta-Pesto-Salat

Focaccia

Mascarponecreme

Preis auf Anfrage



Kulinarisches..



Beigefügte Vorschläge sind Beispiele für Ihre Mahlzeiten.

Diese ändern sich je nach Saison, da wir gerne mit regionalen Produkten arbeiten. Gerne sprechen wir Ihr Menü individuell mit Ihnen ab.

Kaffeepausen

Filterkaffee / Tee inklusive

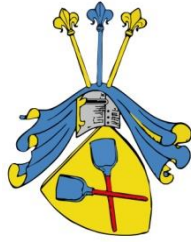
Gerne bieten wir Ihnen

Kaffeespezialitäten aus unserer WMF Bistro

Cafe Creme, Espresso, Latte Macchiato, Cappuccino

Berechnung nach Verbrauch.

Sie wählen eins der unten genannten Elemente pro Kaffeepause aus. Aufpreis je weiterem Snack-Element EUR 2,50 inkl. 19 % MwSt. pro Person.



Am Vormittag

Joghurt mit Früchten im Glas

Canapées mit geräuchertem Schinken, Salami und Gouda

Minicroissants mit hausgemachter Marmelade

Blätterteigfleurons mit Spinat und Käse gefüllt

Buscetta



Am Nachmittag

Muffins

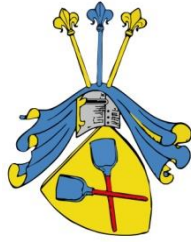
Panna Cotta im Glas

Hausgebackener Rhabarber-Vanille Kuchen

Waffeln mit Fruchtkompott

Schokoladenmousse im Glas

Fruchtsalat mit Vanillesauce



Mittagessen

1 Die schnelle Variante:

Flying Buffet Rheinisch

Bärlauchfrikadellchen vom Rind mit Dijondip

Himmel und Äad ~ Blut- und Leberwurst mit Zwiebel-Apfel-Konfit

Halve Hahn ~ junger Gouda mit Paprika und Zwiebelchen

Kräuter~Lachstatar mit mediterranem Meerrettichdip

Flying Buffet Klassisch

Frischkäse mit Kräutern auf Pumpernickel

Asia~Salat umhüllt von Scheiben von rosa Roastbeef

Lachs ~ Dill ~ Tartar mit Ingwer~Philadelphia auf frischem Baguette

Brie auf Cracker mit Tomatenbutter frischer Blattpetersilie

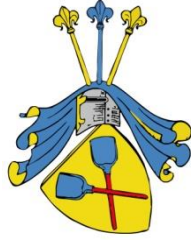
Flying Buffet Italienisch

Prosciutto di Parma auf Ciabatta

„Vitello Tonnato“ Salat von Kalb und Thunfisch in Glas

Italienischer Büffelmozzarella, Strauchtomaten und Basilikumpesto

Gamba in Pesto gebraten



2 Menü

3- Gang Menü in 45 Minuten

Süppchen von Cherrytomaten mit Kräutercroutons

Filet vom Farmhuhn auf Curryrahm mit Früchten dazu Reistörtchen

oder

Lachsfilet auf Tagliarini mit hausgemachter Basilikum-Pesto

Vanilleeis mit Früchten

3 Buffet

Pesto~Pastasalat

Kirschtomaten & Mozzarella am Spieß

Knackige Rohkostsalate mit feinen Saucen, Brot und Butter

~~~

Piccata Milanese vom Farmhuhn

in feiner Parmesanpanade dazu Tomatentagliarinis

und

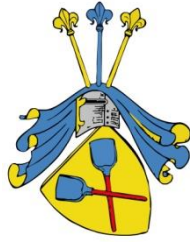
Taler vom Jungschein auf Wokgemüse in Kokos-Zitronengrassauce

und

Variation von Fisch auf mediterranem Gemüse

~~~

Vanillecreme & Fruchtsalat



Übernachtung Burg Heimerzheim



Doppelbettapartment 160 EUR inkl. MwSt. pro Nacht

Einzelbelegung 130 EUR inkl. MwSt. pro Nacht

Dreibettapartment, Vierbettapartment 180 EUR inkl. MwSt. pro Nacht

Burgzimmer 115 EUR inkl. MwSt. pro Nacht

Frühstücksbuffet auf der Burg 11 EUR inkl. MwSt. pro Person Montag bis Freitag

Frühstücksbuffet am Wochenende 19 EUR inkl. MwSt. pro Person



Hotel Weidenbrück

Hotel Weidenbrück ab 89 EUR inkl. MwSt. inklusive Frühstück