

DEIN PERFEKTES EVENT

Heiaer's
PARKHOTEL

DEIN PERFEKTES EVENT





FACTS

ZEIT FÜR DAS UNS

UNSER HEINERS HOTEL EIGNET SICH PERFEKT FÜR BUSINESS EVENTS, HOCHZEITEN UND FEIERN IM PRIVATEN RAHMEN.

GEMEINSAM MIT UNSEREM NETZWERK AN PARTNERN SIND WIR BESTENS AUFGESTELLT.

WIR BEGLEITEN SIE AN IHREM GROSSEN TAG UND ÜBERNEHMEN GERNE DIE ORGANISATION.

EVENTS





EVENTS

DER RUNDE GEBURTSTAG ODER EINFACH DAS LEBEN FEIERN?

IN UNSEREM SAAL IST ALL DAS MÖGLICH.

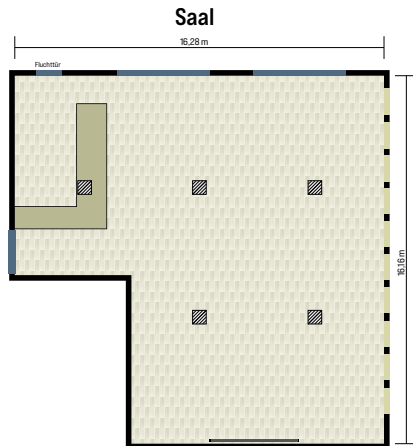
WIR STATTEN DEN RAUM GANZ NACH IHREN WÜNSCHEN
AUS UND ORGANISIEREN FÜR SIE GERNE SOWOHL
KÜNSTLER, CATERING ALS AUCH DIE DEKORATION.



EVENTS IM HEINER'S SAAL

ab 30 Personen

Alle haben Spaß auf reichlich Fläche, wenn der Platz für den Hochzeitstanz, die Party oder für das Überraschungsständchen der Kollegen gegeben ist. Erfreuen Sie Ihre Gäste mit einer Feier in passenden Räumlichkeiten und Service an der Bar.



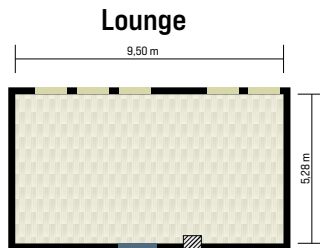
Etage	EG
L x B x H in m	12,21 x 16,16 x 3,30
Größe in Quadratmetern	200
Technische Ausstattung	Beamer, Leinwand, Mikrofon, Soundsystem, WLAN, Fußbodenheizung, Klimaanlage
Ideal für	Hochzeiten, Geburtstage, Firmenfeiern, Partys, Taufe, Kommunion, Konfirmation, Jubiläen, Plenums, Meetings, Workshops



EVENTS IN DER LOUNGE IM HEINER'S CLOUD 7

bis 30 Personen

Die Lounge ist eine beliebte Wahl für kleine Feste und Meetings bis zu 30 Personen – der ideale Raum für alle Veranstaltungen oder Konferenzen mit gemütlicher Atmosphäre.



Etage	EG
L x B x H in m	9,5 x 6,16 x 3,7
Größe in Quadratmetern	58.5
Technische Ausstattung	Beamer, Leinwand, Fernseher, Soundsystem, WLAN, Fußbodenheizung, Klimaanlage
Ideal für	Feiern in kleinem Rahmen, Meetings, Konferenzen, Präsentationen, Tagungen, Sitzungen, Seminare, Schulungen, Workshops, Assessment Center

WEDDING & MORE





„LIEBE IST NUR EIN WORT, BIS JEMAND
KOMMT UND IHM BEDEUTUNG GIBT.“

UNSERE EVENTPAUSCHALEN





EVENTPAUSCHALE SMART

Buffet Smart

Buffet

Getränke: Alkohlfreie Getränke + Bier + Hauswein (rot, weiß, rose), Sekt, Filterkaffee, Tee

Preis* für 8 Stunden € 115,00

Inklusivleistungen: Betreuung durch geschultes Personal, Sektempfang, weiße Tischdecken, weiße Stoffservietten, Juniorsuite (je nach Verfügbarkeit inkl. 2 x Frühstück)

Optionen:

Stoffserviette + farbige Papierserviette € 1,00

Stuhlhussen € 7,00

Tellergeld (Torte) € 1,50

Mitternachtssnack Currywurst € 5,00

Kaffeespezialitäten € 6,50

Kerzenständer silber 5-armig (Tisch) € 25,00

Parken € 6,00

*) Preis pro Person

BUFFET SMART

Kaltes Buffet

Mini-Pulled-Pork-Burger mit Coleslaw-Salat

Heimische Bachforelle mit Sahne-Meerrettich-Dip

Kartoffelsalat mit Fleischwurst nach Mamas Rezept

Mini-Knusper-Schnitzel von der Pute

Party-Bierknacker

Gefüllte Champignons mit Frischkäse und Blattspinat

Baguettestangen dazu Kräuterbutter und Kräuter-Frischkäse

Warmes Buffet

Saftiger Schweinenackenbraten an herzhafter Malzbiersauce

Hähnchengeschnetzeltes in Champignon-Rahmsauce

Kartoffelgratin

Kaiser-Spätzle

Gemüseplatte mit Blumenkohl, Mandel-Brokkoli, Bohnen mit Speck dazu Sauce Hollandaise

Paprika-Kartoffelpfanne mit frischen Kräutern

Dessert im Glas

Herrencreme mit Rum

Quark-Beeren-Dessert



EVENTPAUSCHALE STANDARD

Buffet Standard

Buffet

Getränke: Alkoholfreie Getränke + Bier + Hauswein (rot, weiß, rose), Sekt, Filterkaffee, Tee, Spirituosen
(max. 3) inkl. dazugehörige Longdrinks

Preis* für 10 Stunden € 145,00

Inklusivleistungen: Betreuung durch geschultes Personal, Sektempfang, weiße Tischdecken,
weiße Stoffservietten + Papierservietten in Wunschfarbe, Stuhlhussen, Tellergeld,
Juniorsuite (je nach Verfügbarkeit inkl. 2 x Frühstück)

Optionen:

Mitternachtssnack Currywurst € 5,00

Kaffeespezialitäten € 6,50

Kerzenständer silber 5-armig (Tisch) € 25,00

Parken € 6,00

*) Preis pro Person

BUFFET STANDARD

Kaltes Buffet

Fischplatte mit Räucher-, Graved- und Stremelachs dazu Honig-Senf-Sauce und Sahne-Meerrettich

Rosa Roastbeef mit Kräuter-Remoulade

Tomatenscheiben mit Schafskäsehaube

Pollo Tonnato – dünn aufgeschnittene Putenbrust mit Thunfisch-Sauce

Mediterrane Antipastiplatte mit marinierten Champignons, eingelegter Paprika und griechischen Oliven

Gemüse-Tabouleh

Baguette- und Partybrötchensortiment dazu Kartoffel-Knoblauch-Dip und Rucola-Frischkäse

Warmes Buffet

Zarte Schweinefiletmedaillons dazu Vanille-Shiraz-Jus

Pochierter Lachs an Holunderblütensauce

Rosmarinkartoffeln

Wild-/ Basmatireismischung

Cantuccini-Bohngemüse

Brokkoliröschen mit Mandelbutter

Helle Tagliatelle mit frischen Kräutern der Saison

Fruchtige Tomaten-Mozzarella-Sauce

Dessert im Glas

Klassische Mousse au Chocolat

Panna Cotta mit Himbeerspiegel

EVENTPAUSCHALE DELUXE

Buffet Deluxe

Buffet

Getränke: Alkohlfreie Getränke + Bier + Hauswein (rot, weiß, rose), Sekt, Filterkaffee, Tee, Spirituosen (max. 3) inkl. dazugehörige Longdrinks

Preis* für 10 Stunden

€ 165,00

Inklusivleistungen: Betreuung durch geschultes Personal, Sektempfang, weiße Tischdecken, weiße Stoffservietten + Papierservietten in Wunschfarbe, Stuhlhussen, Servierpauschale für Torte, Mitternachtssnack Currywurst, Kaffeespezialitäten, Kerzenständer silber 5-armig (auf Wunsch), Parken für alle Gäste, Juniorsuite (je nach Verfügbarkeit inkl. 2 x Frühstück)

*] Preis pro Person



BUFFET DELUXE

Kaltes Buffet

Vitello Tonnato – Kalbfleisch mit Thunfisch-Kapern-Sauce

Mediterraner Nudelsalat mit Zucchini, Aubergine und getrockneter Tomate

Kumato-Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum

Antipasto Misto aus gebratener Zucchini, eingelegter Paprika, gebratener Aubergine, marinierten Champignons und griechischen Oliven

Cantaloupe-Melone mit Chili-Landschinken

Fischplatte mit Krabbencocktail, Räucher- und Graved-Lachs dazu Sahne-Meerrettich und Honig-Senf-Dip

Wraps mit Guacamole, Rucola, Putenbrust und Fetakäse

Mediterrane Baguettevariationen dazu italienischer Frischkäse, Auberginen-Creme und Tomaten-Butter

Warmes Buffet

Pochiertes Kabeljaufilet in Orangen-Pfeffer-Beurre Blanc

Fenchelgemüse mit Cherrytomaten und Dill

Schupfnudeln

Zarte Schweinefiletmedaillons an weißer Pfeffersauce

Getrüffeltes Kartoffelpüree

Tranchen von der Poulardenbrust auf Zucchini-Mais-Zwiebel-Gemüse

Gemüse der Saison

Französische Pfannenkartoffeln

Dessert im Glas

Crème Brulée

Nuss-Nougat-Mousse

Caipirinha-Crème







ZUSATZOPTIONEN – FÜR ALLE PAUSCHALEN BUCHBAR

Käsespezialitäten*	€ 12,50
Fingerfood (auf Wunsch zubuchbar) Auswahl von Caterer Schweißguth	
Verlängerung der Pauschale pro Stunde	
smart*	€ 15,00
Standard/Deluxe*	€ 19,50
Sonstiges	
Aufwände Deko/Pauschal je nach Aufwand	€ 100,00-150,00
Sektempfang Nordsterturm	€ 800,00

Nach Ablauf der Pauschalzeit (10 Stunden) berechnen wir € 200,00/Stunde Personalkosten zusätzlich.

*) Preis pro Person

ROOM





GET READY

ZEITRAUM HOCHZEITSSUITE

IN BESONDEREM AMBIENTE KÖNNEN SIE BEI
UNS NICHT NUR DIE HOCHZEIT, SONDERN
VOR ALLEM DIE VORFREUDE FEIERN!



Heiær's
PARKHOTEL



DAS HEINER'S PARKHOTEL

In der 1. Etage des Magazingebäudes und im Neubau stehen wir Ihnen mit unserem Vier-Sterne-Hotel zur Verfügung. Das Hotel verfügt über 12 Einzelzimmer, 20 Doppelzimmer und 4 Juniorsuiten.

Alle Zimmer sind bequem mit Hilfe unseres Aufzuges erreichbar, barrierefrei, klimatisiert und in gehobenem Design.

Einzelzimmer	€ 105,00
Doppelzimmer	€ 145,00
Junior-Suite	€ 185,00

Zimmerpreise gelten pro Nacht. Bei Messen & Großveranstaltungen gelten abweichende Preise.

Bedienen Sie sich an unserem Frühstücksbuffet im Heiner's Restaurant (18,50 € pro Person) und nutzen Sie gerne den Fitness- und Wellnessbereich des wetalis.

Ausführliche Informationen finden Sie auf den entsprechenden Internetseiten:
www.heiners.info und www.heiners-cloud7.de



ZIMMERAUSSTATTUNG

Bad mit Dusche / WC / Haartrockner

Kosmetikspiegel

Zimmersafe

Klimaanlage

Fußbodenheizung

Telefon mit Voice-Mailbox

Digitales SAT-TV

Flachbildschirm

Wasserkocher (Tee u. Kaffee zur Selbstbedienung)

WLAN

Bose Audioanlage

Hochwertige Einrichtung von hülsta

Gepäckablage

Französisches Bett

Touchpanel zur Bedienung der Beleuchtung und der

Soundanlage

Kleiner Schreibtisch

Tablets (digitale Gästemappe)

Junior Suite zusätzlich mit Badewanne

Das Bild links zeigt eine der vier Juniorsuiten.



BRAUTMODE

 FRÄULEIN
WUNDER
DAS SCHÖNSTE #DATEIN WUNDERLICHEN TAG

FLORISTIK

 BLATT & BLÜTE
FLORISTIK & FRIEDHOFSGÄRTNEREI

PARTNER

BEAUTY



FOTOGRAFIE



SCHMUCK



KONDITOREN



TRAUREDEN



MUSIK



CATERER



FOTOBOXEN



organizer
married
date
paper
day
note
planning
pen
letter
calendar
event
marriage
plan
schedule
checklist
events
romance
big
band
management
communication
invitation
elegant
commitment
scheduling
bridal
list
love
band
celebration
time
planner
couple
diary
time

CHECKLISTE

- erledigt
- 8 MONATE
- Termin für Standesamt und Kirche wählen
- 7 MONATE
- Veranstaltungsllocation festlegen und buchen
- 6 MONATE
- Zimmer für die Gäste buchen (falls nötig)
- 5 MONATE
- Hochzeitsbekleidung, Eheringe aussuchen
- Hochzeitsreise organisieren
- 4 MONATE
- Unterhaltungsmusik für das Fest aussuchen
- Fotografen buchen
- 3 MONATE
- Blumenschmuck und Dekoration bestellen
- Einladungen verschicken
- 2 MONATE
- Absagen von der Gästeliste streichen
- Dankschreiben vorbereiten

- erledigt
- 1 MONAT
- Speisen auswählen, Hochzeitstorte und Hochzeitsbäckerei bestellen
- Probearbeitung mit Schuhen, event. Änderungen machen
- Anfahrtsweg zur Kirche und zum Hotel festlegen
- 2 WOCHEN
- Checkliste prüfen
- Namenskärtchen schreiben
- Sitzordnung dem Heiner's bekanntgeben
- 1 TAG VORHER
- Namens- und Tischkärtchen, ggf. Dekoration im Heiner's abgeben
- Letzter Check von Brautkleid, Accessoires und Hochzeitsanzug
- Dokumente für das Standesamt und Eheringe herrichten

Heider's
PARKHOTEL

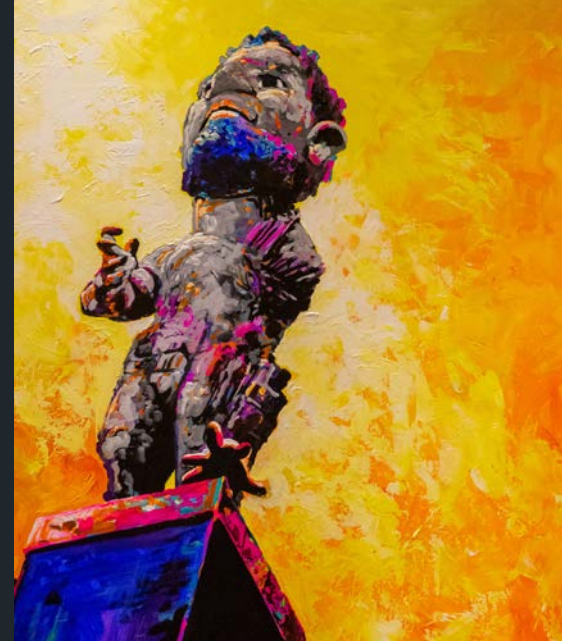
KONTAKTDATEN


Heiner's Hotel und Gastronomie GmbH
Am Bugapark 1d
45899 Gelsenkirchen


Fon: 0209 1772-222
Fax: 0209 1772-175

Telefonische Zeiten:
09-17 Uhr von Montag – Samstag

www.heiners.info
verkauf@heiners.info



 INSTAGRAM HEINERS_PARKHOTEL/

 FACEBOOK HEINERS_PARKHOTEL/

