



Feiern und Genießen
im Gartenhotel Heusser

Zeit für Ihre persönliche Feier

Liebe Gäste,

herzlichen Dank für Ihr Interesse an einer Feier in unserem Gartenhotel Heusser.
Es freut uns sehr, dass Sie für Ihren besonderen Anlass an uns gedacht haben.

Ob stilvolle Geburtstagsfeier, familiäre Taufe, ein bedeutendes Jubiläum, eine elegante Hochzeit oder eine einfühlsame Trauerfeier – unser Haus bietet Ihnen den passenden Rahmen für ganz persönliche Momente. Unser idyllischer asiatischer Garten mit dem japanischen Teehaus sowie unsere geschmackvoll eingerichteten Räumlichkeiten schaffen eine Atmosphäre, in der Ihre Feier stilvoll und unvergesslich wird.

Aus Rücksicht auf die Ruhe und Erholung unserer Wellnessgäste verzichten wir bewusst auf große Feste mit lauter Musik und ausgelassenem Tanz bis in die Nacht. Stattdessen konzentrieren wir uns auf Feiern, die durch ihre besondere Note, liebevolle Gestaltung und ein hochwertiges kulinarisches Konzept bestechen. Ob Sie sich für ein elegantes Menü, ein feines Buffet oder eine Kombination aus beidem entscheiden – wir richten uns ganz nach Ihren Wünschen. Die Feier klingt in entspannter Atmosphäre gegen 23:00 Uhr aus.

Wenn Sie sich mit Ihrer Feier in diesem Rahmen wiederfinden, freuen wir uns sehr darauf, Sie persönlich kennenzulernen und gemeinsam mit Ihnen einen unvergesslichen Tag zu gestalten.

Mit herzlichen Grüßen

Frank Berwing
Veranstaltungskoordination



Veranstaltungsräume

Bankettsaal Rittergarten

Unser heller Bankettsaal Rittergarten bietet Platz für 40 bis 80 Personen und verfügt über eine eigene überdachte Terrasse sowie Zugang zur Gartenanlage. Ein großzügiges Foyer ist vorhanden. Ab 45 vollzahlenden Gästen entfällt die Raummiete von € 500,00.



Wintergartenrestaurant Schöne Anna

In unserem Wintergarten können 25 bis 50 Personen mit Blick auf den Garten und das japanische Teehaus feiern. Der persönliche Sektempfang kann auf der eigenen Terrasse stattfinden. Ab 33 vollzahlenden Gästen entfällt die Raummiete von € 400,00.



Kaminzimmer

Unser elegantes Kaminzimmer bietet Platz für 25 bis 40 Personen und grenzt direkt an das Restaurant „Gartenblick“, mit Blick auf den asiatischen Wasserfall und Teich. Ab 28 vollzahlenden Gästen entfällt die Raummiete von € 150,00.



Burgunderstube

Unsere Burgunderstube ist ein eleganter, ruhiger Raum in direkter Nähe zum Buffet – ideal für kleinere Feiern im Kreis von 8 bis 16 Personen.



Japanisches Teehaus

Das japanische Teehaus ist das Herzstück der asiatischen Gartenanlage. Genießen Sie hier die Kaffeezeit oder planen Sie eine freie Trauung in unserem Teehaus. Ab 60 vollzahlenden Gästen entfällt die Raummiete von € 500,00.

Ihr Empfang

So empfangen Sie Ihre Gäste

Unsere asiatische Gartenanlage mit Koiteichen, Skulpturen und viel Grün bietet den perfekten Rahmen für besondere Momente. Sollte das Wetter einmal nicht mitspielen, bieten unsere Innenräume eine atmosphärische Alternative.



Klassischer Sektempfang

€ 10,50 pro Person

Riesling Sekt trocken

Sekt Orange

Alkoholfreier Fruchtsecco

Spritziger Empfang

€ 13,00 pro Person

Riesling Sekt trocken

Aperol Spritz

Alkoholfreier Fruchtsecco

Saisonaler Empfang

€ 10,50 pro Person

Frühling: Holunderblütensekt

Sommer: Pêche Royal

Herbst: Kir Royal

Winter: Glühwein

Riesling Sekt trocken
alkoholfreier Fruchtsecco

Ihr Fingerfood zum Empfang

Zu Ihrem Sektempfang servieren wir verschiedene Fingerfood-Varianten, die wir als Flying Buffet reichen. Dabei werden die Häppchen frisch angerichtet und in kleinen Portionen direkt zu Ihren Gästen gebracht. Bei Gruppen bis 24 Personen können Sie 2 Sorten auswählen, ab 25 Personen dürfen Sie sich für 3 Sorten entscheiden und ab 50 Personen für 4 Sorten.

Wir kalkulieren drei Häppchen pro Person. Der Preis beträgt € 12,00 pro Person.

Canapés von französischem Weißbrot belegt mit:

Schinken, Geräucherter Putenbrust, Frischkäse, Camembert, Rosa Roastbeef,
Graved Lachs, Grönländer Crevetten

Italienische Bruschetta

Mini Flammkuchen

Tomaten-Mozzarella-Spieße mit Basilikumpesto

Pikante Mini Blätterteigteilchen, verschiedene Sorten

Gebratene Garnelen mit Guacamole

Zum Kaffee

Kaffee - Kuchenpauschale in Kombination mit Mittag- oder Abendessen bei uns im Hotel.

- ☕ Kaffee/Tee inkl. Kuchengedeck
€ 17,50 pro Person

Kaffee - Kuchenpauschale ohne Mittag- oder Abendessen bei uns im Hotel.

- ☕ Kaffee/Tee inkl. Kuchengedeck
€ 19,50 pro Person



Kaffee

Zu Ihrer Kaffeetafel servieren wir Ihnen gerne Filterkaffee, koffeinfreien Kaffee, Tee und Kakao ohne Mengenbegrenzung. (Keine Kaffeespezialitäten wie Espresso / Latte Macchiato / Cappuccino etc.)

Kuchen

Sie haben die Wahl. Sie können Kuchen von Ihrer Lieblingskonditorei anliefern lassen oder selbstgebackenen Kuchen mitbringen. Gerne bestellen auch wir den Kuchen nach Ihren Wünschen und berechnen diesen zum Selbstkostenpreis weiter.

Trauerfeiern

Für Trauerfeiern bieten wir einen passenden Rahmen für einen würdevollen Abschied im Kreis Ihrer Liebsten.

Suppe nach Wahl
(Unsere Auswahl finden Sie bei den Einzelgerichten)
Filterkaffee, Tee und Kakao ohne Mengenbegrenzung
Mineralwasser
Kuchengedeck
Pauschalpreis: € 32,50 pro Person

Wir empfehlen außerdem:
halbe belegte Brötchen (mit Schinken, Käse und Wurst)
€ 4,90 pro Stück

Schlemmerbuffet am Sonntag

Das Sonntags-Schlemmerlunch-Buffet findet an ausgewählten Sonntagen und an vielen Feiertagen ab 12:00 Uhr statt. Wir präsentieren Ihnen in unserem Restaurant Gartenblick ein abwechslungsreiches Buffet mit einem großen und reichhaltigen Vorspeisenbuffet aus Land & Meer, Salatbar mit angemachten Salaten sowie knackiger Rohkost, Tagessuppe, 4 ausgesuchte Hauptgänge mit saisonalem Gemüse und verschiedenen Beilagen. Ein verlockendes Dessertbuffet mit Käse und süßen Teilchen bieten einen leckeren Abschluss. Den exakten Inhalt des Buffets legt unser Küchenchef einen Tag zuvor fest.



Varianten für Ihre Familienfeier

In unserem Restaurant

Wir reservieren für Sie im Rahmen Ihrer Familienfeier eine Tafel oder mehrere Tische, je nach Personenzahl, in unserem Restaurant „Gartenblick“, wo Sie sich am allgemeinen Schlemmerbuffet bedienen.

Für die Teilnahme am Buffet berechnen wir € 46,00 pro Person.

Im eigenen Bankettraum:

Sie bedienen sich an dem im Restaurant „Gartenblick“ befindlichen Buffet, sitzen jedoch exklusiv im eigenen Raum. Diese Varianten bieten wir in unseren Banketträumen „Schöne Anna“, „Kaminzimmer“ und „Burgunderstube“ an.

Der Preis für die Teilnahme am Buffet im Restaurant „Gartenblick“ beträgt € 55,00 pro Person inkl. Raummiete für den eigenen Raum.

Im eigenen Bankettraum mit eigenem Buffet

(Auswahl lt. Küchenchef):

Wir bereiten das Buffet in Ihrem Veranstaltungsaal exklusiv nur für Ihre Gesellschaft vor. Der Inhalt des Buffets wird, genau wie oben von uns kurzfristig festgelegt. Diese Variante ist in unseren Banketträumen „Rittergarten“ und „Schöne Anna“ möglich. Wir berechnen € 69,00 pro Person.

Menü- und Buffetideen

Als kulinarisches Highlight bieten wir Ihnen eine Auswahl an Menü- und Buffetvorschlägen, die wir mit viel Sorgfalt und Liebe zusammengestellt haben. Sie können sich für eine unserer Ideen entscheiden oder individuelle Kombinationen aus einzelnen Speisen wählen. Hier beraten wir Sie gerne. Es handelt sich nicht um à la carte Vorschläge. Bitte beachten Sie, dass Anpassungen der Vorschläge zu Preisänderungen führen können.

 : vegetarisch

Buffetvorschlag: Unser Klassiker

Vorspeisen

Rosa gegrilltes Kräuterroastbeef | Pastetenvariationen mit Sauce Cumberland

Antipasti mit luftgetrocknetem Serrano-Schinken | Brotvariationen

Mini-Tartelettes mit Paprikaschafskäse 

Rindertafelspitz in Balsamico-Gemüsevinaigrette

Gurkenschiffchen mit Eismeergarnelen

Tomatenscheiben mit Mozzarellakugeln und Basilikumpesto 

Schottischer Silberlachs mit Sahnemeerrettich

Norweger Räucherlachs mit Dill-Senf-Sauce

Räucherfischvariationen | Gebackene Garnelen mit Chili-Dip

Hausgemachte Edelfischterrine mit Zander und Lachs

Salate

Blatt- und Rohkostsalate | Kichererbsensalat  | mediterraner Nudelsalat 

Bauernsalat mit Schafskäse  | Meeresfrüchtesalat mit Oliven

Aus dem Suppentopf

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Schnittlauch

Hauptspeisen

Argentinische Rindermedaillons und Schweinefilet
mit Kräuterbutter und Cognac-Pfeffersauce

Knusprige Putenschnitzel mit Mango-Chutney

Dorschfilet im Wirsingmantel in Rieslingsauce

Gnocchi-Champignonauflauf mit Frühlingslauch und Kirschtomaten 

Beilagen

Gemüse der Saison

Butterreis | Süßkartoffelpommes | Backofenkartoffeln

Dessert

Wiener Topfenmousse mit Erdbeermark | Obstsalat

Rote Grütze mit Vanillesauce | Schokoladenschnitte

Italienisches Tiramisu oder Himbeertiramisu

Käseauswahl | Feigensenf | grünes Tomaten-Chutney | Orangensenf



Buffetvorschlag: Heussers 2.0

Vorspeisen

Mini-Nordseekrabbencocktail im Glas

Tomaten-Mozzarella-Spieße mit Basilikumpesto

Pochierte Lachsschnitte in Orangen-Pfeffersauce | Vitello Tonnato mit Kapern

Roastbeefröllchen mit Schnittlauch-Frischkäsecreme auf Pumpernickel

Saisonale Sommerrolle

Gebratener Grüner Spargel mit Olivenöl-Knoblauch-Petersilie und Pinienkernen

Karamellisierter Ziegenkäsetaler mit Honig und Rosmarin

Zucchinischiffchen mit Tomatensugo und Schafskäse

Hausgemachte Lachs-Zander-Terrine mit Friseesalat und Granatapfelferkernen

Blinis mit Schmand und Seehechtkaviar | Pastramiwrap mit Gurke und Frischkäse

Hähnchenbrustspieß süßsauer mariniert mit Koriander, Orangen und Limettenfilets

Salate

Asiatischer Gurkensalat süßsauer mit Sesam und Chili

Römersalatherzen mit Zwiebelvinaigrette, Kirschtomaten und gehobeltem Grana Padano

Bulgursalat mit Tomate, Minze und Frühlingszwiebeln

Rote Bete Salat mit Walnusskernen, Kreuzkümmel und Schafskäse

Glasnudelsalat mit Zitronengras und Cashewkernen

Hauptspeisen

Rosa Lammhüfte mit Sauce Provencale

Kalbsinvoltini mit Salbei

Lachs-Spinat-Lasagne mit Limetten-Béchamelsauce

Veganes Kichererbsencurry mit Gemüse und gebratenem Tofu

Beilagen

Ratatouillegemüse | Blumenkohlrößchen mit Butterbröseln

Süßkartoffelpommes | Paprikareis | Bandnuedeln

Dessert

Käseauswahl mit dreierlei Senf

Obstsalat | Orangen-Kardamom-Panna Cotta

Saisonaler Fruchtcrumble

Salted Caramel Mousse mit Erdnüssen

Karamellisierte Kokos-Banane mit Schokoladensauce

€ 99,00 pro Person ab 30 Personen. Bei weniger Personen berechnen wir einen Aufpreis

So könnte Ihr Festmenü aussehen

Menü mit Fisch im Hauptgang

Dreierlei vom Ziegenkäse mit Pumpernickel, Wildkräutersalat und Preiselbeeren 

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Gemüsestreifen

In Butter gebratene Seeteufelmedaillons mit wildem Brokkoli,
geträffeltem Kartoffelpüree und Weißweinschaum

Wiener Topfenmousse mit Sauerkirschen auf Joghurteis 

€ 71,00 pro Person

Menü mit Fleisch im Hauptgang

Bunter Marktsalat mit schottischem Räucherlachs,
Beeren, getrösteten Pinienkernen und Baguette

Cremesuppe von Steinpilzen mit Kräutersahnehaube 

Tranchen vom sous vide gegartem Schweinefilet im Speckmantel
mit bunten Babymöhren, hausgemachten Butterknöpfle und Pfeffersauce

Schwarzwälder Kirschtorte 2.0 

Sauerkirschkompott, in Kirschwasser getränkter Schokoladenbiskuit,
Vanillesahne und Kirschsorbet

€ 69,00 pro Person



Gestalten Sie Ihr Wunschmenü

Vorab servieren wir ofenfrisches Baguette mit Butter.

Kalte Vorspeisen

Antipasti-Platte mit Serrano-Schinken, Zitronen-Champignons, Zucchini, gefüllter Kirschpaprika, gegrilltem grünen Spargel und Knoblauchbaubergine	€ 19,50
Krabbencocktail mit Chiffonade, Cocktailsauce, frischen Früchten und Nordseekräbchen	€ 19,50
Dreierlei vom Ziegenkäse (gebacken, karamellisiert) mit Pumpernickel, Wildkräutersalat und Preiselbeeren	€ 10,50
Vorspeisenteller von Land und Meer: Roastbeeftranchen, Pastetenvariation, Knuspergarnelen mit Sweet Chili-Sauce und Salatbouquet mit Preiselbeer dressing	€ 23,00
Tomatensalat mit Kapern-Vinaigrette und Thunfisch und knusprigen Brotwürfeln	€ 13,00
Salat von Eismeergarnelen und Melonenwürfel in Limetten-Vinaigrette	€ 17,00
Carpaccio vom Angus-Rinderfilet mit Champignons in Balsamicodressing, gehobeltem Grana Padano und frischen Kräutern	€ 19,50

Salate

Blattsalat mit Preiselbeer dressing und gratiniertem Winzerkäsebaguette	€ 12,50
Rucolasalat mit Balsamico und gratiniertem Tomaten-Mozzarellabaguette	€ 12,50
Bunter Marktsalat mit schottischem Räucherlachs, Beeren und gerösteten Pinienkernen	€ 14,00
Blattsalat mit Limettenvinaigrette und gebratener Riesengarnele	€ 14,00
Blattsalat mit gebratenen Roastbeefstreifen und gepickelten roten Zwiebeln	€ 14,00
Bunter Marktsalat mit Balsamicovinaigrette und Butter-Croûtons	€ 8,50

Suppen

Kürbissuppe mit Garnelen oder Hähnchenspieß	€ 10,50
Gemüsecremesuppe mit Buttercroutons	€ 9,00
Vegane Rote-Bete-Suppe mit Kartoffelcroûtons	€ 9,00
Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Gemüestreifen	€ 9,00
Pfälzer Kartoffelsuppe mit Majoran mit knusprigem Rucola	€ 9,00
Fruchtige Tomatencremesuppe mit Crème fraîche und Basilikum	€ 9,00
Cremesuppe von Steinpilzen und Kräuter-Sahnehaube	€ 10,50

Warme Vorspeisen

In Butter gebratene Jakobsmuschel auf Weißweinrisotto mit grünem Spargel und Safranschaum	€ 23,50
Zucchini-Cannelloni: Erfrischender Couscous mit Zitrone, Minze, Pinienkernen und getrockneten Tomaten in gebratener Zucchini gerollt	€ 19,50
Gebratene Garnelen mit Paprikawürfeln, Petersilie und Knoblauchbaguette	€ 19,50
Knuspriger Schweinebauch sous vide gegart mit Mango, Avocado, Cashewkernen, Koriander und Zitronengrasjus	€ 19,50
Frittiertes Sushi von Lachs und Garnele mit Ananas-Tomatenchutney und Friseesalat	€ 21,00
Filet vom Loup de mer auf Tomaten-Paprika-Ragout und Knoblauch-Crostini	€ 19,50
Mais-Hähnchenbrust im Kräutermantel auf Safrantagliatelle und Brokkoli	€ 18,00

Sorbets

Limonensorbet mit Wodka	€ 9,00
Mandarinensorbet*	€ 9,00
Cassissorbet*	€ 9,00
Weinbergspfirsich-Sorbet*	€ 9,00

*auch mit Sekt möglich

Hauptgerichte

In Butter gebratene Seeteufelmedaillons mit wildem Brokkoli, geträffeltem Kartoffelpüree und Weißweinschaum	€ 39,50
Doradenfilet mit mediterranem Ofengemüse und gebackenen Kartoffeln dazu Weißweinsauce	€ 35,00
Surf'n turf: Sous vide gegartes Rinderfilet und gebratene Riesengarnele mit buntem Pfannengemüse und Kartoffelgratin mit Portweinsauce	€ 40,50
Heussers hausgemachter Sauerbraten mit Rosinen-Apfel-Rotkraut und hausgemachten Kräuterknöpfle	€ 32,00
Geschmorter Kalbstafelspitz in Kräutersauce mit glacierten Karotten und Petersilienkartoffeln	€ 30,00
Tranchen aus sous vide gegartem Schweinefilet im Speckmantel mit bunten Babymöhren, hausgemachten Butterknöpfle und Pfeffersauce	€ 32,00
Sous vide gegarter Lammrücken mit Speckbohnenröllchen und Rosmarinkartoffeln dazu Sauce Provencal	€ 38,00
Auf der Haut gegrilltes Flußzanderfilet auf Trüffelwirsing und Petersilienkartoffeln	€ 30,00
Rosa gegrillte Lammsteakhüfte „Provencal“ auf buntem Grillgemüse mit Rosmarinkartoffeln	€ 33,50
Gegrilltes Ostseedorschfilet „Asia“ auf geschmortem Asia-Mangogemüse und Basmatireis	€ 34,50
Tranchen vom Roastbeef sous vide gegart mit Dornfelder-Rotweinzwiebeln, buntem Gemüsekörbchen und Süßkartoffelpüree	€ 36,00
Gegrillte Lachsfiletschnitte mit Riesengarnele auf grünem Spargelrisotto und Riesling-Sektsauce	€ 33,50
Rosa gegrillte Hirschrückenmedaillons mit Preiselbeersauce, buntem Marktgemüse, Petersilienwurzelpüree und Haselnuss-Knöpfle	€ 42,50
Steinpilzcapelettis in Salbeibutter mit geschmolzenen Kirschtomaten und Walnusskernen 	€ 24,50
Vegan: Kirchererbsenmasala mit Kokosmilch, buntem Gemüse und gebratenen Tofuwürfeln 	€ 24,50

Dessert

Zweierlei Schokoladenmousse mit frischen marinierten Beeren	€ 12,50
Italienisches Tiramisu oder Himbeertiramisu	€ 12,50
Heiße Liebe: hausgemachtes Vanilleparfait mit heißen Himbeeren	€ 12,50
Schwarzwälder Kirschtorte 2.0: Sauerkirschkompott, in Kirschwasser getränkter Schokoladenbiskuit, Vanillesahne und Kirschsorbet	€ 12,50
Bananensplit 2.0: karamellisierte Banane an Schokoeis, Vanillesahne und Schokoladensauce	€ 9,50
Gebackene Kokos-Banane mit Salted Caramel Eis und Schokoladensauce	€ 9,50
Wiener Topfenmousse mit Sauerkirschen auf Joghurt	€ 12,00
Himbeer-Traum: Himbeer-Schokoladentörtchen mit Himbeer-Sahne-Eis und Himbeersauce	€ 12,50
Sorbet-Variation Mandarinen-, Cassis-, Kirsch- und Weinbergpfirsichsorbet mit Früchten	€ 13,50
DIY-Pancake-Station: Wir richten für Sie eine Pancake-Station für eine Dauer von 60 min mit automatischer Pancake-Maschine zum Selbstbedienen. Dazu richten wir verschiedene Toppings wie warmes Nutella, Schlagsahne und Fruchtgrütze. Mindestpersonenzahl 35	€ 6,50



Wissenswertes rund um Ihre Feier



Ihre festlich gedeckte Tafel

In unseren Räumlichkeiten sind verschiedene Tischformen möglich. Lassen Sie sich hierzu ausführlich beraten.

Inklusive:

- Geschirr, Besteck und Gläser
- Tischwäsche (Farbe nach Wahl)
- Stoffservietten auf Wunsch mit farbiger Einlage
- weiße oder champagnerfarbene Spitzkerzen

Zubuchbar:

- Individuelle Serviettenformen
- Zusätzliche Kerzendekoration
- Menükarten in creme. Erstellen und Auslegen:
€ 4,90 pro Menükarte

Blumen

Gerne bestellen wir bei renommierten Dürkheimer Floristen Blumengestecke nach Ihren Vorstellungen oder lassen diese nach unseren Erfahrungen anfertigen. Blumenschmuck berechnen wir zum Selbstkostenpreis weiter.

Beamer und Leinwand

Gerne stellen wir für Ihre Veranstaltung leihweise einen Beamer und eine Leinwand zum Preis von € 30,00 zur Verfügung.

Hotelzimmer

Unsere 93 komfortabel eingerichtete Hotelzimmer sind alle mit Bad/Dusche, WC, Kosmetikspiegel, Fön, Telefon, Minibar, TV und Safe ausgestattet und sind klimatisiert. Alle Zimmer sind Nichtraucherzimmer und haben einen Balkon oder eine Terrasse.

Gerne reservieren wir für Ihre Gäste eine Übernachtung in unserem Haus.

Asiatische Gartenanlage

Die Gartenanlage steht allen unseren Gästen zur Verfügung.

Ihre Rechnung

Diese schicken wir Ihnen zur Überweisung zu. Die Zahlung per Kreditkarte ist bei Bankettveranstaltungen nicht möglich. Berechnungsgrundlage ist die 2 Tage vor der Veranstaltung genannte Personenzahl.

Ihre persönliche Checkliste

Ablaufplanung

- Wunschtermin festgelegt
- Dateilabsprache ca. 4 Wochen vorher
- Uhrzeit für Empfang
- Essenszeiten
- Ansprachen / Programmpunkte

Ausklang der Feier

Gäste

- Erwachsene:
- Kinder (0-6 Jahre):
- Kinder (7-12 Jahre):
- Sitzplan

Dekoration & Gestaltung

- Tischdekoration
- Blumenschmuck
- Platzkarten / Menükarten gewünscht

Kulinarisches Angebot

- Menü oder Buffet gewählt
- Sonderwünsche (vegetarisch, vegan, Allergien): _____
- Kaffee & Kuchen gewünscht
- Sektempfang geplant

Technik & Ausstattung

- Hintergrundmusik
- Beamer / Leinwand /
- Präsentationstechnik

Hotelzimmer

- Anzahl der Hotelzimmer
- Zimmerverteilung
- besondere Wünsche z. B. Lift

Notizen
