



# Seminarmappe 2018/19

Hotel Heiderhof

56593 Obersteinebach

Heiderhof. 4

Tel. +49 (0) 26879288611

email: [info@hotelheiderhof.de](mailto:info@hotelheiderhof.de)

[www.hotel-Heiderhof.de](http://www.hotel-Heiderhof.de)

# Lassen Sie sich bei uns beflügeln und tagen Sie dort, wo sich Natürlichkeit mit allen Sinnen genießen lässt!

Wir liegen nicht direkt am Autobahnhof, sondern 8 km entfernt vom A3. Sie erkennen bei uns keine standardisierte moderne Kettenhotellerie, sondern erleben ein regional-spezifisch-authentisches Wald-Hotel. Wir haben einen Selbstbedienungs Seminarcorner, sondern uns macht es sehr viel Spaß, Ihnen den Kaffee persönlich auszuschenken oder Sie auch mal mit Kakao mit Sahne oder einem leckeren Cappuccino zu verwöhnen.

Und das, so sagen unsere Gäste, macht uns so einzigartig:

## Die „soften“ Faktoren:

- die jungen, immer freundlichen und hilfsbereiten „guten Geister“ des Hauses
- die warme urige Atmosphäre, die ein besonders gutes Arbeitsklima schafft – getreu dem Motto „Natürlichkeit mit allen Sinnen genießen“

## Die Gastroangebote:

- Essen, das einfach so verführerisch lecker ist, dass man trotz leichter Speisen mindestens ein Pfund zunimmt
- der Innenhof, den man im Sommer als „Gruppenarbeitsraum“ nutzen kann: da fühlt man sich ganz wie im Süden
- als Gruppe nach dem „Krisenseminar“ die neue, stylische „Blixter“ Bar für sich alleine reserviert zu bekommen – da kann man frei und offen über Probleme diskutieren, ohne dass andere zuhören oder gucken
- Immer wieder etwas Besonderes: das Barbecue in der Patio.



- Westerwalder Landbier, Eifeler Döppekooche und Stolberger Kaffeelikör: hier schmeckt man die Region

### Spaß und Entspannung drumherum:

- Spaß und Spiel nach und zwischen den Seminareinheiten bei Kegelmeisterschaft, Team - building im Kletterwald Raffelsbrand , E-Bike-Tour und Pilzwanderung
- So hat der Wein noch nie geschmeckt wie seit dem Weinseminar am Abend.
- und bistro helfen, den Akku wieder aufzuladen und einen optimalen Seminarerfolg zu erreichen.
- die ruhige und waldreiche Umgebung
- Zu schlechtes Wetter zum Joggen? Dann ab ins Fitnessstudio.

### Die Basics:

- die außergewöhnlichen neuen Bäder in 50% der Hotelzimmer – mit Kieselsteinwänden, hinter leuchteten Glasscheiben in Baumscheibenoptik, Regenduschen, großen Flusskieselwaschbecken
- bei längeren Seminaaraufenthalten die riesigen Apartments mit Küchenzeile und viel Platz auf dem Schreibtisch
- 40 Zimmer: hier können auch noch kurzfristige Seminarzusagen untergebracht werden
- 40 Parkplätzen, Bus, auto oder Motor, kein problem.



## Seminare mit Übernachtung: Die 3 Pauschalen

Seminarpauschale		Economy	Business	All Inclusive
<b>Nettopreise:</b>				
1 Tag		€ 88,66	€ 112,75	€ 156,03
1,5 Tage		€ 97,06	€ 137,12	€ 208,97
<b>Bruttopreise:</b>				
1 Tag		€ 99,00	€ 127,00	€ 178,50
1,5 Tage		€ 109,00	€ 156,00	€ 241,50
IM SEMINAR-RAUM	Wasser und Apfelsaft, insgesamt 0,5 l pro Person und Tag		x	x
	zusätzlich gemischte Softdrinks (Cola, Fanta, Sprite, Cola light usw.) unlimitiert			x
KAFFEEPAUSEN	Kaffeepause vormittags und nachmittags mit Kaffee, Tee oder Kakao, Keksen, Obstkorb		x	x
	oder Cappuccino, Espresso, Latte Macchiato			x
	Obstsalat, Joghurt, Gemüsesticks, selbstgepresste Obst- und Gemüsesäfte zur Pause			x
	nachmittags zusätzlich frisch gebackenen Kuchen oder Waffeln, auf Wunsch ab 15 Pers. Waffelbuffet, saisonale Pausen mit Eiskaffee, etc			x
MITTAGS	Mittagsbuffet – 4-Gang		x	x
	alkoholfreie Getränke, Bier und Hauswein zum Essen			x
	Quick Lunch – Suppe und je 2 belegte Brötchenhälften oder Salatbuffet	x		
ABENDS	Abendessen – 3-Gang-Menü		x	
	alkoholfreie Getränke, Bier & Hauswein bis 0 Uhr			x
	Abendessen – Barbecue			x
	Abendbuffet – 4-Gang	x		
RÄUME	Übernachtung im Einzelzimmer, Frühstücksbuffet, Nutzung der Wellnessanlage	x	x	x
	So weit möglich, Upgrade auf höhere Zimmerkategorien		x	x
	Nutzung des Seminarraumes mit Standardtechnik (Flipcharts & Metaplantafeln ohne Papier, Leinwand)	x	x	x
	zusätzliche Technik gratis: Beamer (wenn verfügbar), Moderatorenkoffer, Papier, Stifte, W-LAN			x

## Seminare ohne Übernachtung

Brauchen Sie keine Zimmer, sondern nur einen Tagungsraum mit Verpflegung, so bieten wir die folgenden Tagespauschalen an:

Tages-Seminarpauschale		Business	All Inclusive
Nettopreise p. Pers.		€ 35,29	€ 63,87
Bruttopreise p. Pers.		€ 42,00	€ 76,00
IM SEMINAR-RAUM	Wasser und Apfelsaft, insgesamt 0,5 l pro Person und Tag	x	x
	zusätzlich gemischte Softdrinks (Cola, Fanta, Sprite, Cola light usw.) unlimitiert		x
KAFFEEPAUSEN	Kaffeepause vormittags und nachmittags mit Kaffee, Tee oder Kakao, Keksen, Obstkorb	x	x
	oder Cappuccino, Espresso, Latte Macchiato		x
	Süße Minis, Obstsalat, Joghurt, Gemüsesticks, selbstgepresste Obst- und Gemüsesäfte zur Pause vormittags		x
	zusätzlich frisch gebackenen Kuchen oder Waffeln nachmittags, auf Wunsch ab 15 Personen Waffelbuffet, saisonale Pausen mit Eiskaffee, etc.		x
MITTAGS	Mittagsbuffet – 4-Gang	x	x
	alkoholfreie Getränke, Bier und Hauswein zum Essen		x
RÄUME	Nutzung des Seminarraumes mit Standardtechnik (Flipcharts & Metaplantafeln ohne Papier, Leinwand)	x	x
	zusätzliche Technik gratis: Beamer (wenn verfügbar), Moderatorenkoffer, Papier, Stifte, W-LAN		x

# Seminartechnik

Kostenlos werden zur Verfügung gestellt:

Tafel

Leinwand

Flipchart (ohne Papier)

Pinnwände (ohne Papier)

Leihgebühren je angefangenen Seminartag / Verbrauch:

(inkl. 19% MwSt.)

Overhead-Projektor	€ 0,
Beamer	€ 10,00
Dia-Projektor	€ 0,
Videorekorder VHS	€ 15,70
DVD-Player	€ 10,
Camcorder	€ 10,00
Farbfernseher	€ 10,
Filzschreiber, Stück	€ 1,50
Weißwandstifte, Stück	€ 2,60
Flipchart-Papier, Stück	€ 0,55
Metaplan-Papier, Stück	€ 0,75
Fotokopie, Stück	€ 0,40

## Die Seminarräume

### Größe der Tagungsräume

SEMINARRAUM-NAME	LÄNGE	BREITE	GRÖSSE	HÖHE	TAGESLICHT
Seminarraum „Vixen“	18 m	8,50 m	150 qm	2,85 m	Ja
Seminarraum „Blitzer“	6,00 m	8,50 m	51 qm	2,85 m	Ja
Seminarraum „Cupid“	6,00 m	8,30 m	51 qm	2,85 m	Ja
Seminarraum „Yapi“	6,00 m	8,30 m	51 qm	2,85 m	Ja
Seminarraum „Claus“	9,00 m	8,50 m	75 qm	2,85 m	Ja

### Bestuhlung / maximale Personenzahl pro Seminarraum

SEMINARRAUM-NAME	U-FORM / BLOCK	STUHLKREIS	Theater Bestuhlung	PARLAMEN-TARISCH
Seminarraum „Vixen“	100	75	150	120
Seminarraum „Blitzer“	50	20	50	30
Seminarraum „Cupid“	50	20	50	30
Seminarraum „ Yapi“	50	20	52	30
Seminarraum „Claus“	25	25	80	60

Hier befinden sich alle Seminarräume im Hotel. Alle Seminarräume verfügen über Internetanschluss über Wireless LAN. Die Ausstattung der Seminarräume erfolgt je nach individueller Absprache und Wunsch des Seminarveranstalters.

# 4-Gang-Bufferet mittags oder abends

Brot und Buttermischung

\* \* \*

## Tagessuppe

(z.B. Zwiebelsuppe, Senfsuppe, Tomatensuppe)

\* \* \*

**Salatbuffet** mit verschiedenen Dressings

\* \* \*

## Zwei Fleischspeisen

(z.B. Involtini Toskana und Rinderröllchen in Burgundersoße  
oder Wildrehgulash mit Rotkohl und Herzogin Kartoffeln )

\* \* \*

## Eine fleischlose Speise

(z.B. Lachs-Spinatlasagne)

Kartoffelgratin

Gemüsevariationen

\* \* \*

verschiedene Sättigungsbeilagen

(z.B. grüne Bandnudeln, Bratkartoffeln, Reis, Pommes Frites)

\* \* \*

**Tagesdessert oder  
frisches Obst**



## Snacks and more

Diese Snacks können größtenteils zu den Kaffee -Pausen gereicht werden. Sie dienen aber auch als leichte Alternative zum Abendessen oder Mittagessen besonders am Anreise- oder Abreisetag.

Bitte achten Sie bei der Bestellung darauf, dass wir stets frische Ware verwenden. Aus diesem Grund sind die meisten Artikel nur auf Vorbestellung lieferbar. Gerne stellen wir Ihnen diese Snacks auch in Ihrem Seminarraum zur Verfügung. (Alle Preise inkl. 19% MwSt.)

### Herzhafte Häppchen:

Salami- oder Schinken-Minipizzen, Stk.	€ 1,10
Minifrühlingsröllchen mit Dipp, Stk.	€ 1,10
Pflaumen im Speckmantel, Stk.	€ 0,60
Garnelenschwanzspießchen im Tempurateig mit Dipp, Stk.	€ 2,10
Käsebällchen, Stck.	€ 0,55
Poulardenfilet in Bierteig mit Dipp	€ 2,10
Tomate-Mozzarella-Spieße	€ 1,20
Salami-Schafskäse-Tütchen	€ 2,10
Gemügesticks mit Kräuterdipp, pro Pers.	€ 1,50
Gulaschsuppe mit Graubrot	€ 5,50
Belegte Brötchenhälften	€ 2,30
Croissant mit Frischkäse	€ 2,30
Croissant mit geräuchertem Lachs auf Frischkäse	€ 3,90
Tomaten-, Spinat- oder Chinastrudel, Stk.	€ 1,10
Versch. Strudel im Speckmantel, Stk.	€ 1,20
Lachs-Frischkäse-Häppchen mit Fladenbrot, Stk.	€ 1,50
Waldbrothäppchen mit Eifeler Premiumschinken	€ 2,10

### Kleine Fitmacher:

Obstkorb (je 4 Äpfel, Bananen, Kiwis)	€ 9,80
Salatteller (diverse Sorten) ab	€ 5,90
Müsliriegel	€ 1,70

### Süße Häppchen:

Mini-Sahne-Windbeutel, Stk.	€ 0,85
Mini-Muffins Schoko und Zitrone, Stk.	€ 0,85
Mini-Herzchenwaffeln mit Schokospritzer, Stk.	€ 0,85
Beerenmousse-Tortenhäppchen, Stk.	€ 2,20
Pyramidenhäppchen Vanille Caramel, Stk.	€ 2,20
Schokoobst, z.B. Erdbeeren, Weintrauben, Bananen, Ananas, Stk.	€ 0,90
Erdbeer-Sahne Petit fours, Stk.	€ 1,80
Nuß-Schoko Petit fours, Stk.	€ 1,50
Käseküchlein mit frischem Obst, Stk.	€ 1,50
Donauwellenhäppchen, Stk.	€ 1,80
Mini-Plunderteiggebäck, Stk.	€ 1,10
Mini-Croissants mit Marzipan-Walnuss- & Schoko-Nougat-Füllung	€ 1,10
Joghurt, Natur und Frucht gemischt	€ 0,75
Schokoriegel	€ 1,70

### Kuchen & Co.:

Apfelkuchen, Käsekuchen oder Pflaumenkuchen (verschiedene Sorten), je Stück	€ 3,00
--	--------

#### *Der Schokobrunnen mit frischem Obst*

Überraschen Sie Ihre Gäste mit einem außergewöhnlichen optischen Highlight: einem Schokobrunnen! Die flüssige Schokolade, die sich um das frische Obst schmiegt, sorgt bei jedem für Hochgenuss.

Schokobrunnen für ca. 30 Personen	€ 55,00
Frisches Obst pro Person	€ 1,00

#### *Das Waffelbuffet*

Wer kennt ihn nicht, den süßen Geruch von frisch gebackenen Waffeln! Vor Ihren Augen backen wir vier verschiedene Waffelsorten. Diese werden begleitet von heißen Kirschen, heißen Himbeeren, Nüssen und Vanilleeis. Essen Sie hiervon, soviel Sie wollen.

Waffelbuffet pro Person	€ 8,00
-------------------------	--------

## 3-Gang-Abendmenü

In der Businesspauschale ist das 3 -Gang-Abendmenü enthalten. Dabei stehen Ihnen zwei verschiedene Hauptgänge (auf Wunsch zusätzlich eine dritte, vegetarische Alternative) zur Wahl. Diese Menüs könnten beispielhaft wie folgt aussehen:

Tomatencremesuppe

\* \* \*

Cordon bleu vom Schwein  
- mit Käse und Schinken gefüllt -  
Salatteller und Pommes frites

\* \* \*

Nußnougatröllchen  
auf Vanillesauce

Brokkolicremesuppe

\* \* \*

Lammkeulenbraten  
mit Ratatouille und  
Kartoffelpüree

\* \* \*

Apfelstrudel  
mit Vanilleeis und Sahne

Wildconsommé

\* \* \*

Landentenbrust  
gefüllt mit Lebkuchen an Jus,  
Kohlrabikörbchen und  
Stampfkartoffeln

\* \* \*

Lebkuchenmousse  
an Bratapfelkonfitüre

Rinderkraftbrühe Celestine

\* \* \*

Schweinelendchen  
mit Sauce Bernaise  
glasierten Möhren  
und Zapfenkroketten

\* \* \*

Duo von weißer Mousse au chocolat  
und Mangomousse  
mit frischen Früchten umlegt

Blumenkohlcremesuppe  
mit Schinkenstreifen

\* \* \*

Pochiertes Lachssteak  
mit Honig-Mohn-Senfauce  
Salatteller  
und Polentatürmchen

\* \* \*

Karamelcreme

Hühnersuppe  
mit Eierstich

\* \* \*

Zanderfilet  
an Rucolasauce  
mit Blattspinat und  
Butterkartoffeln

\* \* \*

Obstküchlein  
auf Nougatspiegel

Rinderkraftbühne  
mit Markklößchen  
\* \* \*

Putenmedaillons  
mit Aprikosen-Chilisauce  
Salatteller und Basmatireis  
\* \* \*

Mascarponecreme  
mit marinierten Früchten

Zitronengrassuppe  
mit Garnelen  
\* \* \*

Ahrtaler Hirschsauerbraten  
mit Rotkohl und  
Semmelknödel  
\* \* \*

Tonkabohnenmousse  
im Baumkuchenmantel

Gemüsecremesuppe  
\* \* \*

Lammragout  
in Rosmarin-Thymiansauce  
mit Prinzeßböhnchen und  
Kartoffelgratin  
\* \* \*

Törtchen von Passionsfrüchten  
mit Himbeermousse

Möhrencremesuppe  
\* \* \*

Filet vom Sankt Petersfisch  
mit Pestosauce  
und Rucola-Garnelenspaghetti

\* \* \*  
Erdbeer-Basilikum-  
Tiramisu

Kartoffelcremesuppe  
\* \* \*

Kalbsröllchen  
- gefüllt mit Roquefort und Walnüssen -  
in Feigen-Portweinjus, sautierten  
Sherrytomaten und Bandnudeln  
\* \* \*

Crêpes Suzettes

Erbsencremesuppe  
\* \* \*

Rumpsteak  
mit Pfefferrahmsauce  
Bohnen im Speckmantel  
und Zapfenkroketten  
\* \* \*

Vanilleeis mit heißen Kirschen

(Dies sind nur Beispiele. Am Tag selbst kann etwas anderes angeboten werden. Auf Anfrage senden wir Ihnen gerne im Vorfeld saisonal angepasste Menüvorschläge zu und stellen mit Ihnen gemeinsam Ihre Wunschmenüs zusammen.)

Alternativ können Sie unser beliebtes Barbecue wählen, s. nächste Seite.)

## Das etwas andere Essen

Knisternde Kaminglut, saftiges Fleisch, knackiges Grillgemüse, mediterrane Fischgenüsse, fröhliches Beisammensein, urige Gemütlichkeit ...

... bei einem Grillabend in der Kaminhalle

Wir grillen am offenen Kamin und präsentieren auf unserem Langholzschlitten das Grillgut sowie eine Reihe von hausgemachten Salaten.

Bei unserer rustikalen Grillfolge grillen wir:

Rind- und Schweinefleischspießchen  
Nackenkoteletts in Rotweinbeize  
Hackfleischröllchen  
Schweinerippchen in Virginia-Gewürz  
Wurstspießchen  
Speck  
Leberkäse  
Grilltomaten  
dazu reichen wir  
Kartoffel-, Möhren-, Kraut-, Mais-Kidneybohnen- und Waldorf-Salat,  
diverse Saucen und Partybrötchen  
Grilläpfel mit Vanilleeis, Nüssen und Sahne

Gesamte Fleischmenge: 450 g pro Person

Die Zulage zur Business -Pauschale (3-Gang-Menü) beträgt € 2,50 pro Person bei einer Mindestteilnehmerzahl von 15 Personen. In der First -Class-Pauschale ist das Grillen enthalten. Auf Wunsch können Sie dieses Grillen um je 120 g gegrilltes Schwertfischfilet, Spieße von Black -Tiger Riesengarne len oder Rinderfilet vom Angusrind (jeweils € 4,50 Aufpreis) erweitern.

Gerne bieten wir Ihnen auch andere Grillgerichte an, lassen Sie sich von uns ein Angebot machen. Sie wollen vor dem Abendessen noch für ein wenig Ablenkung an frischer Luft sorgen? Unsere geführten Nachtwanderungen mit Bier - oder Glühweinpausen im Wald sind perfekt dafür, die Anspannung hinter sich zu lassen und die Stimmung zu lockern..

Wir würden uns freuen, wenn Ihnen unsere Vorschläge gefallen

## Auszug aus unseren Seminar-/Gruppenrahmenprogrammen

- Nachtwanderung mit Glühweinpause im Wald und Barbecue am offenen Kamin
- Fisch- und Gemüsegrillen
- Kegel-/ Dartwettbewerb
- Teambuildingmaßnahme im Kletterwald Raffelsbrand (ca. 7 Autominuten)
- Hausbauwettbewerb
- Wanderrallye / Motorradrallye
- Nachtwächterführung in Stolberg mit anschließendem Altstadt-Kneipenbesuch
- Kräuter- und Pilzwanderungen mit der Stolberger Kräuterhexe
- Zwergenwanderung
- Professionelle Weinprobe mit Vesperplatte
- proBier-Spiel mit Tapasplatte
- Fondueabend mit Feuerzangenbowle
- Waffelbuffet
- Mittelalteressen mit mittelalterlichem Unterhaltungsprogramm gestaltet von Rittern, Gauklern, Hexen usw.
- Westernabend in der Zweifaller Westernranch
- Schottischer Abend mit Dudelsackgruppe und Whiskyprobe
- Brasilianischer Abend mit Tapas, Cocktails, Sambakostümen und brasilianischer Musik
- Spanischer Abend mit Flamenco-Tanzauftritt
- Back to the Flintstones: Herstellen von steinzeitlichem Werkzeug, Schmuck, Waffen
- Professionelle Radtouren mit den Profis von Eddy-Merckx-Indeland
- Paraglidingkurse
- Ballonfahrten
- Ayurveda- oder Kosmetik-Gruppenkurse
- Meditationskurse

Es hängt von der Gruppengröße und dem Wunschtermin ab, welche Events zu welchem Preis durchführbar sind. Bitte sprechen Sie ein individuelles Angebot mit uns ab.