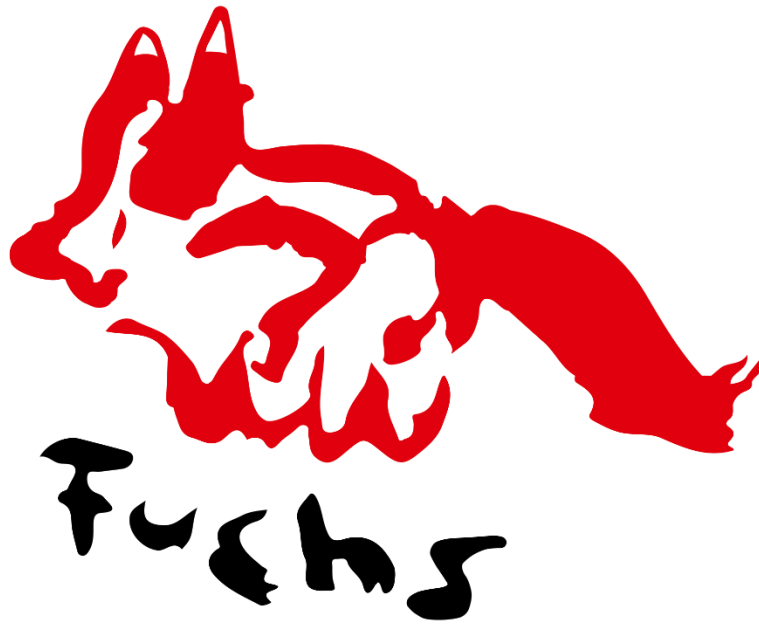


**Hotel und Restaurant  
Fuchs'sche Mühle  
Weinheim**



**Veranstaltungsinformationen  
Menü - Vorschläge  
2023**

Herzlich Willkommen in der Fuchs'schen Mühle,

wir freuen uns, dass Sie sich für unsere Location interessieren und bei uns feiern wollen.

Im Folgenden finden Sie unsere Veranstaltungsangebote mit Menüvorschlägen und eine Übersicht über Angebote und Serviceleistungen 2023. Selbstverständlich können wir diese auf Ihre individuellen Wünsche anpassen. Wichtig ist, dass Sie vorab Ihren Wunschtermin unter [info@fuchssche-muehle.de](mailto:info@fuchssche-muehle.de) anfragen bzw. für sich reservieren.

Gerne beraten wir Sie auch bei einem persönlichen Gespräch am Telefon, oder, bei größeren Veranstaltungen auch bei einem Beratungstermin vor Ort. Terminvereinbarung können Sie ebenfalls unter [info@fuchssche-muehle.de](mailto:info@fuchssche-muehle.de) vereinbaren.

*Bitte beachten Sie, dass bei langen Planungsvorläufen Preisanpassung anfallen können.*

## Räumlichkeiten

Je nach Anzahl der Gäste können wir Ihnen verschiedene Räumlichkeiten anbieten. Im Haupthaus stehen Ihnen Räumlichkeiten bis zu einer Gruppengröße von 40, bzw. 65 Personen zur Verfügung. Für größere Veranstaltungen Hochzeiten und Firmenveranstaltungen haben wir unsere alte MühlenLaube zu einer modernen Event Location umgebaut. Ob Workshop, oder Hochzeit, hier können Sie ungestört tagen bzw. feiern. Für die Benutzung der MühlenLaube erheben wir eine Miete von 700.00€. Auch der MühlenGarten, der insb. an heißen Tagen, sehr gefragt ist, kann im Sommer für größere Veranstaltungen gemietet werden.

### \* WohnZimmer

Freundlicher heller Raum mit großen Fensterfronten. Angrenzend, die Sonnenterrasse.  
Veranstaltungen bis 40 Personen

### \* Müllerstube

Gemütliches Zimmer mit freigelegten Sandsteinwänden. Veranstaltungen bis 25 Personen.

### \* Bauernstube

Urige Bauernstube mit historischem Ursprung. Veranstaltungen bis 10 Personen.

### \* MühlenLaube

Die renovierte MühlenLaube mit modernen und rustikalen Elementen. Veranstaltungen bis 80 Personen bei Mitbenutzung der Außenanlage (Miete 700€).

### \* Waldbiergarten /Mühlrad (für Freie Trauung!)

Pure Natur, mit Blick auf das Mühlrad. Veranstaltungen bis 150 Personen (Miete 500€).

# Aperitif & Empfänge

## Sekt & Snack

Rieslingsekt\*(Brut) - mit Knabbereien

10,00 € pro Person

## Sekt & Eat

Rieslingsekt\* (Brut) – mit Flammkuchen (1/3 Vegetarisch)

15,00 € pro Person

*\*auch alkoholfreier Sekt auf Anfrage*

# Brunch

-ab 15 Personen-

An Sonn- und Feiertagen von 10.00-14.00Uhr

Frühstücksbuffet mit Käse- und Wurstausswahl  
Große Auswahl an Konfitüren und Brotaufstrichen

Joghurts, Obstsalat, Müsli

Vollkornbrot, Brötchenauswahl

Eier Variationen

Antipasti

Tomate & Mozzarella

Räucherlachs, Roastbeef, Remoulade

Gemüseplatte

40,00 € pro Person

# Menü - Auswahl

## Menüs zur Saison\*

Gerne verwöhnen wir Sie – je nach *Jahreszeit\** - mit unseren Menüs der Saison.

*Die Jahreszeiten Menüs starten alle mit Baguette und Salzbutter*

## Frühling\*

\*\*\*

Rucola Salat mit Himbeerdressing  
und Ziegenfrischkäse

\*\*\*

Roulade von der Odenwälder Bachforelle  
mit Blattspinat und Bandnudeln

\*\*\*

Kalbsfilet mit Morcheln in Rahmsauce,  
Ofengemüse und Rosmarinkartoffeln

\*\*\*

Vanille Parfait mit Waldbeeren Soße

80,00 € pro Person

## Sommer\*

\*\*\*

Carpaccio vom Rinderfilet.  
„Prince of Crete“- Olivenöl und Grana Padano Parmesan

\*\*\*

Badischer Stangenspargel  
mit gebratenem Kabeljaufilet und Trüffel

\*\*\*

Rinderfilet mit Sauce Bernaise, Waldpilzen,  
Bohngemüse und Spätzle

\*\*\*

Limetten-Quark-Mousse mit marinierten Erdbeeren

80,00 € pro Person

## Herbst\*

\*\*\*

Kürbis-Curry-Cremesuppe  
mit gebratener Meerwassergarnele

\*\*\*

Terrine vom Räucherlachs  
mit Kartoffelrösti

\*\*\*

Geschmorte Lammkeule „rosé“  
mit Ofengemüse und Rosmarinkartoffeln

\*\*\*

Vergoldete Mousse au chocolat von der Kuvertüre  
mit warmen Waldbeeren

80,00 € pro Person

## Winter\*

\*\*\*

Petersilienwurzel Cremesuppe  
mit geräucherter Odenwälder Bachforelle

\*\*\*

Gebratene Jakobsmuscheln  
auf Blattspinat und Safranschaum

\*\*\*

Odenwälder Reh Steak im Haselnussmantel  
mit Apfel-Rotkohl und hausgemachten Spätzle

\*\*\*

Crêpe Suzette  
mit Bourbon-Vanilleeis

80,00 € pro Person

## Kleines Menü

Salat mit italienischem Landschinken

\*\*\*

Rinderschmorbraten mit Marktgemüse und Spätzle

\*\*\*

Schokotarte mit Vanilleeis und heißer Beerensoße

55,00 € pro Person

## Vegetarisches Menü

Brotkorb mit Kräuterquark

\*\*\*

Bunter Salatteller mit gebratenen Champignons  
und gerösteten Kernen

\*\*\*

Tagliatelle mit mediterranem Gemüse und Parmesanspalten

\*\*\*

Limettenquarkmousse mit Obstsalat und Mandelkrokant

60,00 € pro Person

## Mühlen Menü

Brotkorb mit Kräuterquark

\*\*\*

Hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Flädle

\*\*\*

Geschmorte Lammkeule „rosé“ mit Ofengemüse & Rosmarinkartoffeln

\*\*\*

Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis

65,00 € pro Person

# Schlemmermenü

Tartar vom Rinderfilet  
an Rucola mit gebratenem Wachtelei

\*\*\*

Gebratenes Kabeljaufilet mit Kartoffel-Kapern-Ragout

\*\*\*

Tranchen vom Kalbsrücken mit Spitzmorcheln in Rahmsoße,  
Marktgemüse und Spätzle

\*\*\*

Feigen mit Portweinsauce  
und Vanilleeis

95,00 € pro Person

# Gourmetmenü

Marinierte Meeresfrüchte mit Orange und Avocado

\*\*\*

Tranchen von der Entenbrust auf getrüffeltem Kartoffelstampf

\*\*\*

Zitronensorbet mit Rieslingsekt

\*\*\*

Gebratenes Filet vom Steinbutt mit Spinattagliatelle

\*\*\*

Rinderfilet am Stück gebraten mit hausgemachter Pfefferbutter,  
Ofengemüse und Rosmarinkartoffeln

\*\*\*

Dreierlei

Crème brûlée – Schokotarte – exotischer Fruchtsalat

125,00 € pro Person

# Buffet Auswahl „MühlenLaube“

\*In der MühlenLaube servieren wir die Menüs in Buffetform



## BUFFET „Burgensteig“

Bunte Salatauswahl der Saison mit zweierlei Dressing

Verschiedene Rohkostsalate

Räucherlachs / Meerrettich

Tomate / Mozzarella

Brotauswahl/ Quark Dip

Hähnchenbrustfilet/ Marktgemüse/ Ofenkartoffeln

Überbackener Schafskäse/ Ratatouille Gemüse/ Reis

Limettenquark mit exotischem Obstsalat und Mandel Splintern

59,00 € pro Person

## Der Mühlen Klassiker

Bunte Salatauswahl der Saison mit zweierlei Dressing

Roastbeef / Remoulade

Tomate / Mozzarella

Brotauswahl / Salzbutter

Schweinefilet/ Champignonrahmsauce/ Spätzle/ Ofengemüse

Gebratenes Lachsfilet/ Spinat/ Salzkartoffeln/

Schokoladentarte mit Vanilleeis und Obstsalat

65,00 € pro Person



# Viva Italia

Baguette

Salat Caprese, Oliven,  
Rucola, Radicchio, Vitello Tonato,

Tagliatelle mit Rucola, Cocktail Tomaten und Parmesan  
Saltimbocca a la Romana/ Toskanisches Pfannengemüse  
Rosmarinkartoffeln

Pana Cotta mit Tartufo Eis und Melone

60,00 € pro Person

# Vegetarisches Buffet \*

Baguette

Kürbiscremesuppe  
Feldsalat/ Ziegenkäse/ Trauben

Tortellini mit und Thymian-Chili-Pesto  
Überbackener Fetakäse/ mediterranes Gemüse/  
Ofenkartoffeln/ gebackener Kürbis

Apfelstrudel mit Vanilleeis und Zimt

65,00 € pro Person

*\*Auf Anfrage können wir das vegetarische Menü/ Buffet auch als VEGANE servieren.*

## Buffet „Meer“

Bunte Salatauswahl der Saison mit verschiedenen Dressings

Geräucherter Lachs / Dill-Senf-Sauce  
Geräucherte Forellenfilet / Meerrettich  
Gebratene Riesengarnelen mit Gurke und Mango

Zanderfilet/ Serrano Schinken/ Gnocchi  
Gegrillte Dorade/ Fenchel/ Rosmarinkartoffeln

Schokoladentarte/ Vanilleeis/ Obstsalat

65,00 € pro Person

## Grill - Buffet „MühlenLaube“ OUTDOOR GRILL STATION

Auswahl an bunten Blattsalaten  
zweierlei Dressing  
Brotauswahl

Tomate / Mozzarella  
Räucherlachs / Meerrettich  
Roastbeef / Remoulade

Marinierte Rindersteaks /Marinierte Lammkeule  
Hähnchenbrustfilet, Rostbratwurst  
Gegrillter Feta-Käse / Ofenkartoffeln / Mediterranes Gemüse

Grill-Dip-Soßen:  
Knoblauch-Dip, Tomaten-Dip, Sour-Cream

Limetten-Quark-Mousse mit marinierten Früchten und Mandelsplittern

75,00 € pro Person

# Veranstaltungen

## Veranstaltungen mit Café & Kuchen

Bitte beachten Sie, dass wir Ihnen bei Veranstaltungen um die Mittageszeit den Raum bis max. 17.00Uhr zur Verfügung stellen können. Wenn Sie länger bleiben wollen, bitten wir Sie dies zuvor mit uns abzustimmen, da wir in den Räumen am Abend Restaurantbetrieb haben.

Wenn Sie Ihren Gästen im Anschluss an das Mittagessen Café & Kuchen anbieten wollen, dann können Sie dies gerne in unseren Räumen tun. Sie dürfen hierzu Ihren eigenen Kuchen. Bitte bringen Sie diesen gleich servierfertig (ggf. gekühlt) mitbringen. Wir berechnen Ihnen für das Café & Kuchen Gedeck eine Pauschale von 20,00€ pro Person. Dies beinhaltet Kaffee, Service und Raummiete.

## Tischformen & Bestuhlung

Je nachdem für welche Räumlichkeit Sie sich entschieden haben, haben wir verschiedene Tischformen und auch Bestuhlungsmöglichkeiten. Bei besonders festlichen Anlässen In der MühlenLaube können wir Ihnen bspw. auch Hussen (5€/ St.) anbieten.

## Dekoration & Blumen

Menükarten bekommen Sie von uns. Des Weiteren unterstützen wir Sie gerne bei der Tisch Dekoration wie bspw. mit 5-Arm Leuchtern (5,00€/St.) oder Windlichtern (5,00€/ St.). Blumenschmuck überlassen wir gerne unseren Gästen. Anbei finden Sie Adressen, die wir Ihnen sehr empfehlen können.

Blumen Adrian, Hauptstraße 31, 69488 Birkenau, Telefon (06201) 32089

Christian Mayer, Hauptstraße 113, 69469 Weinheim, Telefon (06201) 66180

Silvias Floraldesign, Bahnhofstraße 15, 69469 Weinheim, Telefon (06201) 392274

Blumen & Dekorationswerkstatt, Sommergasse 87, 69469 Weinheim, Telefon +49 (0)173 4465687

## Hochzeit & Freie Trauung

Gerne organisieren wir Ihnen auch Ihre Freie Trauung in unserem MühlenGarten. Unsere große Grünfläche direkt vor dem Mühlrad eignet sich hervorragend als Kulisse für Ihre Trauung. Für den zusätzlichen Aufwand inkl. Bestuhlung, berechnen wir eine Pauschale von 300,00€.

## Entertainment

Neben einigen guten Adressen für Live - Musik, DJ oder auch kulinarischen Highlights wie einer Weinprobe und Mühlen Begehung, können wir Ihnen auch ein Feuerwerk anbieten. Dieses sollte spätestens um 22.00 stattfinden. Wir haben ein großes Paket und ein kleines Paket zusammengestellt und berechnen hierfür pauschal jeweils 500,00 bzw. 250,00 Euro.

## Nachtzuschlag

Ab 24:00 Uhr berechnen wir Bereitstellungskosten in Höhe von 50,00 € pro Servicemitarbeiter und pro angefangene Stunde. Die Anzahl des zu bereitstellenden Servicepersonals obliegt der Einteilung und Verantwortung des Hauses. Ab 23:00 Uhr bitten wir um Rücksicht auf unsere Hotelgäste die Musiklautstärke entsprechend anzupassen.

## Hotelzimmer

Unser Hotel verfügt über 22 Hotelzimmer, alle zur Waldseite gelegen. Außerdem lädt der MühlenGarten im Sommer, und auch der Spa & Sauna Bereich im Winter zum Relaxen und Entspannen ein. Fragen Sie nach unserer Hotelpreisliste.

## Rechnungsstellung

Die Rechnungsstellung für die Veranstaltung erfolgt noch am Tag der Veranstaltung. Dabei wird auch die Reservierungsgebühr verrechnet. Die Reservierungsgebühr wird nach der Veranstaltung als Gutschrift über € 150,00 allerdings nur dann zurückerstattet, wenn die Schlussrechnung, wenn nicht anders vereinbart, direkt nach Veranstaltungsende vor Ort beglichen wird. Sie können die Rechnung vor Ort „bar“ oder „per EC-Karte“ erledigen.

Sollten Sie noch Fragen haben, dann melden Sie sich gerne bei uns. Sie erreichen uns unter:

Hotel und Restaurant Fuchs'sche Mühle

Birkenauer Talstraße 10

69469 Weinheim

06201 – 10020

info@fuchssche-muehle.de

