



# MÜHLENLAUBE

Eventlocation an der Weschnitz

**Hotel und Restaurant**

**Fuchs'sche Mühle**

**Weinheim**

## **Büffetvorschläge & Veranstaltungsinformationen 2020**

Liebe Gäste,

nachstehende Buffet-Vorschläge sollen Ihnen helfen, das passende kulinarische Erlebnis für Ihre Festlichkeit zu finden. Selbstverständlich können Sie diese individuell miteinander kombinieren. Gerne stehen wir Ihnen für eine Buffetbesprechung sowie sonstige Fragen zur Verfügung.

Rufen Sie uns gerne an unter: 06201-10020.

Wir freuen uns auf Sie!

# Veranstaltungsinformationen

## Tischschmuck

Gerne organisieren wir Ihnen einen Ihrem Anlass entsprechenden Tischschmuck.

## Hotelzimmer

Das Hotel & Restaurant Fuchs'sche Mühle verfügt über 22 Hotelzimmer. Bleiben Sie nach Ihrer Feierlichkeit gerne über Nacht. Bei größeren Zimmerkontingenten gewähren wir Ihnen gerne einen Sonderpreis. Fragen Sie nach unserer Hotelpreisliste.

## Blumen & Dekoration

Blumen-Adrian, Hauptstraße 31, 69488 Birkenau, 06201 32089

Christian Mayer, Hauptstraße 113, 69469 Weinheim, 06201 66180

Silvias Floraldesign, Bahnhofstraße 15, 69469 Weinheim, 06201 392274



# Lauben-Buffer

Bunte Salatauswahl der Saison, verschiedene Dressings

Brotauswahl / Salzbutter

Roastbeef-Carpaccio

Räucherforelle/Meerrettich-/Rote-Beete

Schweinefilet/Champignonrahm/Spätzle

Gebratenes Lachsfilet/Blattspinat/Reis

Saisonaes Gemüse

Schokoladentarte

Vanille-Kokos-Eis

Obstsalat

45,00 € pro Person

# Viva Italia

Caprese

Vittello Tonato

Anti Pasti

Bruscetta

Tagliatelle/Champignons/Parmesan

Saltimbocca alla romana

Toskanisches Pfannengemüse

Rosmarinkartoffeln

Tiramisu

Latte Macchiato Creme

Tartuffo Eis

42,00 € pro Person



# Vegan

Großes buntes Salatbuffet mit Blatt-und Rohkostsalaten der Saison

verschiedene Dressings

Gegrillte Avocado/Tomatensalsa

Rote Beete Carpaccio/Rucola

Couscous-Salat / Orangen-Vinaigrette/ Sprossen

Meersalz-Kartöffelchen/ Petersilien-Pesto/ Avocado-Dip

Falafel/ Süßkartoffelpüree

Maispfannkuchen/ Pilzragout

Überbackene Zucchini/ Grilltomate / Curry-Reis

Mandelmilchreis

Obstsalat

45,00 € pro Person

# Veggie

Kürbiscremesüppchen/ Sauerrahm

Marinierte Feigen/ Ziegenkäse

Feldsalat/ gebackener Kürbis

Brotauswahl

Tortellini/ Thymian-Chili-Pesto

Gemüsecurry/ Sprossen/ Duftreis

Rosmarinkartoffeln/ Balsamicopilze/ Spinat

Bauernomelette/ Zucchini/ gegrillter Fetakäse

Mango-Limetten-Quark

Apfelstrudel/ Vanilleeis

Melone

42,00 € pro Person



# Meer

Auswahl an Blattsalaten verschiedene Dressing

Geräucherter Lachs, geräucherte Forellenfilet / Dill-Senf-Sauce/ Meerrettich

Gebratene Riesengarnelen mit Gurke und Mango

Zanderfilet/ Serranoschinken/ Gnocci

Gegrillte Dorade/ Fenchel/ Spaghettini

Mangocreme mit gebrannten Mandeln

Beerengrütze/ Vanillesauce

Kleine Schoko-Brownies

48,00 € pro Person

# Odenwälder-Buffer

Odenwälder Wurstspezialitäten

Brotauswahl / Butter

Kochkäse

Schweinebraten / Zwiebelsoße

Mühlenspieße / Putensteak / Paprika / Champignons

Kartoffelpüree / Erbsen-Karotten-Gemüse

Apfelwein-Creme

Gebackene Waffeln

Vanilleeis

34,00 € pro Person



# Grill-Buffer

Bunte Blattsalate / zweierlei Dressing

Räucherlachs / Meerrettich

Roastbeef / Remoulade

Gefüllte Avocado

Ziegenkäse / Honig-Senf-Soße

Marinierte Rindersteaks

Marinierte Lammkeule im Ganzen

Rostbratwurst

Hähnchenbrustfilet

Grill-Dip-Soße

Sour-Cream

Knoblauch-Dip

Hausgemachter Tomaten-Dip

Ofenkartoffeln / Nudelsalat / Gurkensalat / Ofengemüse

Crépe mit Vanilleeis

Limetten-Quark-Mousse mit marinierten Beeren

58,00 € pro Person

