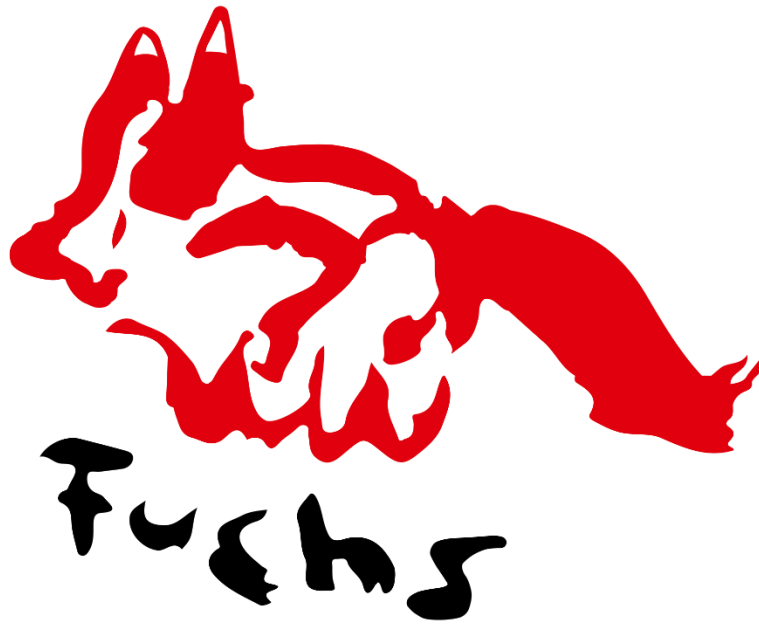


**Hotel und Restaurant  
Fuchs'sche Mühle  
Weinheim**



**Veranstaltungsinformationen  
Menü - Vorschläge  
2022**

Sehr geehrter Gast,

im Folgenden finden Sie eine Übersicht über unser Veranstaltungsangebot. Wenn Ihnen dies gefällt und Sie bei uns feiern möchten, bitten wir Sie möglichst zeitnah Ihren Termin bei uns zu reservieren und die Reservierungsbestätigung ausgefüllt und unterschrieben zurückzusenden.

Gerne beraten wir Sie auch bei einem persönlichen Gespräch. Sie erreichen uns unter [info@fuchssche-muehle.de](mailto:info@fuchssche-muehle.de) oder unter 06201-10020.

## Räumlichkeiten

Je nach Anzahl der Gäste können wir Ihnen verschiedene Räumlichkeiten anbieten. Im Haupthaus stehen Ihnen Räumlichkeiten bis zu einer Gruppengröße von 40 Personen zur Verfügung. Für größere Veranstaltungen haben wir unsere alte MühlenLaube zu einer modernen Event Location umgebaut. Ob Workshop, Geburtstag oder Hochzeit, hier können Sie ungestört feiern. Für die Benutzung der MühlenLaube erheben wir eine Nutzungsgebühr. Auch der MühlenGarten, der durch die Lage an der Weschnitz, 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

### \* K Lounge

Gemütlicher Raum mit direktem Terrassenzugang. Veranstaltungen bis 25 Personen

### \* Müllerstube

Das Restaurant Müllerstube. Elegantes Zimmer mit freigelegten Sandsteinwänden.  
Veranstaltungen bis 20 Personen.

### \* Bauernstube

Urige Bauernstube mit historischem Ursprung. Veranstaltungen bis 8 Personen.

### \* MühlenLaube

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

### \* Waldbiergarten

Pure Natur, mit Blick auf unser Mühhrad. Veranstaltungen bis 150 Personen.

# Aperitif & Empfänge

## Classic

1 Glas Rieslingsekt -brut- mit Knabbereien

8,50 € pro Person

## Classic Plus

1 Glas Rieslingsekt -brut- mit Knabbereien und Canapés

12,50 € pro Person

## Classic Deluxe

Rieslingsekt -brut- (einstündig unbeschränkt) mit Knabbereien und feinen Canapés

(z.B. Parmaschinken, Lachs, Roastbeef)

18,50 € pro Person

## Brunch

-ab 15 Personen-

An Sonn- und Feiertagen von 10.00-14.00Uhr

Frühstücksbuffet mit Käse-/Wurstauswahl

Große Auswahl an Konfitüren und Brotaufstrichen

Joghurts, Obstsalat & Müsli

Vollkornbrot, Bauernbrot, Brötchenauswahl

Antipasti

Tomate & Mozzarella

Räucherlachs

Roastbeef, Remoulade, Bratkartoffeln

35,00 € pro Person

# Menü - Auswahl

## Menüs zur Saison\*

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

### 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 Portwein Zabaione

75,00 € 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, Pfifferlingen,  
Bohngemüse und Spätzle

\*\*\*

Limetten-Quark-Mousse  
mit marinierten Erdbeeren

75,00 € pro Person

## Herbst\*

Kürbis-Curry-Cremesuppe  
mit gebratener Meerwassergarnele

\*\*\*

Terrine vom Räucherlachs  
mit knusprigem Kartoffelrösti

\*\*\*

Geschmorte Lammkeule „rosé“  
mit Ofengemüse und Kartoffel-Gratin

\*\*\*

Vergoldete Mousse au chocolat  
von der Kuvertüre  
mit Rum-Waldbeeren

75,00 € pro Person

## Winter\*

Petersilienwurzel Cremesuppe  
mit geräucherter Odenwälder Bachforelle

\*\*\*

Gebratene Jakobsmuscheln  
auf Blattspinat und Safranschaum

\*\*\*

Odenwälder Reh Steak im Haselnussmantel  
mit Apfel-Rotkohl und Spätzle

\*\*\*

Crêpe Suzette  
mit Bourbon-Vanilleeis

75,00 € pro Person

## Kleines Menü

Salat mit italienischem Landschinken  
und gerösteten Pinienkernen

\*\*\*

Rinderschmorbraten mit Marktgemüse und Spätzle

\*\*\*

Kleines Schokoküchlein mit Vanilleeis  
und heißer Beerensoße

49,00 € pro Person

## Vegetarisches Menü

Salat mit gebratenen Champignons  
und gerösteten Pinienkernen

\*\*\*

Tagliatelle mit Blattspinat, Cocktail Tomaten und Parmesanraspeln

\*\*\*

Kleines Schokoküchlein mit Vanilleeis  
und heißer Beerensoße

49,00 € pro Person

## Mühlen Menü

Rinderkraftbrühe mit Flädle

\*\*\*

Geschmorte Lammkeule „rosé“  
mit Ofengemüse und Kartoffel-Gratin

\*\*\*

Apfelstrudel mit Vanilleeis

59,00 € pro Person

# Großes Menü

Badische Festtagssuppe

\*\*\*

Seeteufel auf feinen Gemüsestreifen  
mit Butterkartoffeln

\*\*\*

Schweinefilet mit frischen Waldpilzen  
in Rahm und Kartoffelrösti

\*\*\*

Mousse au chocolat mit Rumfrüchten

76,00 € pro Person

# Schlemmermenü

Tartar vom Rinderfilet  
an Rucola mit gebratenem Wachtelei

\*\*\*

Tagliatelle mit  
schwarzem Sommertrüffel

\*\*\*

Gebratenes Kabeljaufilet mit Kartoffel-Kapern-Ragout

\*\*\*

Tranchen vom Kalbsrücken mit Spitzmorcheln in Rahmsoße,  
Marktgemüse und Spätzle

\*\*\*

Feigen mit Portweinsauce  
und Vanilleeis

110,00 € pro Person

# Gourmetmenü

Marinierte Meeresfrüchte mit Orange und Avocado

\*\*\*

Tranchen von der Entenbrust auf getrüffeltem Kartoffelstampf

\*\*\*

Zitronensorbet mit Rieslingsekt

\*\*\*

Gebrautes Filet vom Steinbutt mit Spinatagliatelle

\*\*\*

Rinderfilet am Stück gebraten mit hausgemachter Pfefferbutter,  
Ofengemüse und Rosmarinkartoffeln

\*\*\*

Dreierlei

Crème brûlée – Schokotorte – exotischer Fruchtsalat

125,00 € pro Person



# Buffet Auswahl „MühlenLaube“

\*In der MühlenLaube servieren wir die Menüs in Buffetform



## MühlenLaube

Bunte Salatauswahl der Saison, verschiedene Dressings

Brotauswahl / Salzbutter

Roastbeef-Carpaccio

Räucherforelle/ Meerrettich-/ Rote-Beete

Schweinefilet/ Champignonrahm/ Spätzle

Gebrautes Lachsfilet/ Spinat/ Reis

Saisonales Gemüse

Schokoladentarte/ Vanille-Eis/ Obstsalat

49,00 € pro Person

## Viva Italia

Salat Caprese/ Vittello Tonato,

Bruschetta/ Oliven

Tagliatelle/ Champignons/ Parmesan

Saltimbocca a la Romana/ Toskanisches Pfannengemüse

Rosmarinkartoffeln

Tiramisu/ Panna Cotta/ Tartufo Eis

49,00 € pro Person

# Veganes Buffet

Großes Salatbuffet mit Blatt- und Rohkostsalaten der Saison  
verschiedene Dressings

Gegrillte Avocado/ Tomatensalsa  
Rote Beete Carpaccio/ Rucola  
Couscous-Salat / Orangen-Vinaigrette/ Sprossen

Überbackene Zucchini/ Grilltomate / Curry-Reis  
Meersalz-Kartöffelchen/ Petersilien-Pesto/ Avocado-Dip  
Falafel/ Süßkartoffelpüree  
Kichererbsen-Taler/ Pilzragout

Mandelmilchreis/ Obstsalat

55,00 € pro Person

# Veggie Buffet

Kürbiscremesuppe  
Marinierte Feigen/ Ziegenkäse  
Feldsalat/ gebackener Kürbis  
Brotauswahl

Tortellini/ Thymian-Chili-Pesto  
Gemüsecurry/ Sprossen/ Duftreis  
Rosmarinkartoffeln/ Balsamico Pilze/ Spinat  
Bauernomelette/ Zucchini/ gegrillter Fetakäse

Mango-Limetten-Quark  
Apfelstrudel / Vanilleeis /Melone

55,00 € pro Person

## Buffet „Meer“

Bunte Salatauswahl der Saison, verschiedene Dressings

Geräucherter Lachs mit Dill-Senf-Sauce

Geräucherte Forellenfilet mit Meerrettich

Gebratene Riesengarnelen mit Gurke und Mango

Zanderfilet/ Serrano Schinken/ Gnocchi

Gegrillte Dorade/ Fenchel/ Spaghetti

Mango Crème mit gebrannten Mandeln

Beerengrütze/ Vanillesauce

Kleine Schoko-Brownies

62,00 € pro Person

## Buffet „Odenwald“

Odenwälder Wurstspezialitäten

Brotauswahl / Butter

Kochkäse

Schweinebraten / Zwiebelsoße

Mühlenspieße / Putensteak / Paprika / Champignons

Kartoffelpüree / Erbsen-Karotten-Gemüse

Gebackene Waffeln

Vanilleeis

45,00 € pro Person

# Grill - Buffet „MühlenLaube“

Bunte Blattsalate / zweierlei Dressing

Räucherlachs / Meerrettich

Roastbeef / Remoulade

Gefüllte Avocado

Ziegenkäse / Honig-Senf-Soße

Marinierte Rindersteaks

Marinierte Lammkeule, und Steaks

Rostbratwurst

Hähnchenbrustfilet

Grill-Dip-Soße

Sour-Cream

Knoblauch-Dip

Hausgemachter Tomaten-Dip

Ofenkartoffeln / Nudelsalat/ Gurkensalat/ Ofengemüse

Crêpes mit Vanilleeis

Limetten-Quark-Mousse mit marinierten Beeren

59,00 € pro Person

# Veranstaltungshinweise

## Café & Kuchengedeck

Gerne können Sie auch Ihren eigenen Kuchen mitbringen. Ein Kuchengedeck berechnen wir mit 15,00€ pro Person. Dies beinhaltet einen fertig eingedeckten Tisch und Filter Kaffee, den wir Ihnen in Kannen zur Verfügung stellen. Ihren selbst gebackenen Kuchen können Sie direkt zum Buffet bringen.

Wenn es sich bei dem Kuchen um Ihre Hochzeitstorte handeln sollte, berechnen wir 3,00 € pro Person. Für die Hochzeitstorte erhalten Sie Kuchenteller & Gabeln. Die Organisation, insbesondere das Wann & Wo überlassen wir Ihnen. Bitte beachten Sie, dass wir für selbstmitgebrachte Kuchen keine Haftung im Sinne der HACCP-Hygienevorschriften übernehmen können.

Bei Veranstaltungen mit Kaffee und Kuchen stellen wir Ihnen den Raum bis 17:30 Uhr zur Verfügung.

## 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 auch gerne bei der Tisch Dekoration wie bspw. mit 5-Arm Leuchtern (5€/ St.) oder Windlichtern (3€/ St.). Blumenschmuck und weitere Dekorationsideen überlassen wir gerne unseren Gästen. Damit haben wir die beste Erfahrung gemacht. Anbei erhalten Sie einige Adressen, die unser Haus gut kennen und 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

## 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 5,00€ pro Person.

## 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 oder am darauffolgenden Tag. Wir bitten Sie den Ausgleich der Rechnung möglichst am gleichen Tag vor Ort bar oder per EC-Karte zu erledigen. Sollten Sie den Rechnungsbetrag per Überweisung begleichen wollen, so bitten wir Sie dies zuvor mit uns abzustimmen. Die zuvor bezahlte Reservierungsgebühr wird Ihnen dabei als Gutschrift in Höhe von € 150,00 verrechnet.

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

