

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



**Veranstaltungsinformationen
Menü - Vorschläge
2022**

Sehr geehrter Gast,

im Folgenden finden Sie eine ausführliche Übersicht über unser Veranstaltungsangebot.

Wenn Ihnen dies gefällt und Sie bei uns feiern möchten, was uns natürlich sehr freuen würde, dann bitten wir Sie möglichst zeitnah Ihren Termin zu reservieren und uns ihr Reservierungsbestätigung ausgefüllt und unterschrieben zurückzusenden.

Gerne beraten wir Sie auch bei einem persönlichen Gespräch. Sie erreichen uns unter 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 35 Personen

* K Lounge

Gemütlicher Raum mit direktem Terrassenzugang. Veranstaltungen bis 25 Personen

* Müllerstube

Das Restaurant Müllerstube. Gemütliches 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 Mühlrad. 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

42,00 € 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 Waldbeeren Soße

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



Der Mühlen Klassiker

Bunte Salatauswahl der Saison, verschiedene Dressings

Brotauswahl / Salzbutter

Roastbeef-Carpaccio

Räucherforelle/ Meerrettich-/ Rote-Beete

Schweinefilet/ Champignonrahm/ Spätzle

Gebratenes Lachsfilet/ Spinat/ Reis

Saisonales Gemüse

Schokoladentarte/ Vanilleeis/ Obstsalat

54,00 € pro Person

Viva Italia

Salat Caprese

Vittello Tonato, Bruschetta

Rucola, Radicchio, Oliven

Tagliatelle/ Champignons/ Parmesan

Saltimbocca a la Romana/ Toskanisches Pfannengemüse

Rosmarinkartoffeln

Panna Cotta/ Tartufo Eis/ Melone

59,00 € pro Person

Veganes Buffet

Großes Salatbuffet mit Blatt- und Rohkostsalaten der Saison
vegane Dressings

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

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

Mandelmilchreis/ Obstsalat

59,00 € pro Person

Veggie Buffet

Kürbiscremesuppe
Marinierte Feigen/ Ziegenkäse
Feldsalat/ gebackener Kürbis
Brotauswahl

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

Apfelstrudel / Vanilleeis/ Zimt

59,00 € 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/ Rosmarinkartoffeln

Schoko-Brownie/ Vanillesauce/

Obstsalat

62,00 € pro Person

Buffet „Odenwald“

Odenwälder Wurstspezialitäten

Kochkäse/ Kräuterquark

Bauernbrot / Baguette

Butter

Schweinebraten / Zwiebelsoße

Mühlenspieße / Putensteak / Paprika / Champignons

Kartoffelstampf / Karotten-Gemüse

Obstsalat/ Vanilleeis/

gebrannte Mandeln

49,00 € 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

Veranstaltungen mit Café & Kuchen

Bitte beachten Sie, dass wir Ihnen bei Veranstaltungen um die Mittageszeit (ab 11.00Uhr) den Raum bis max. 17:00Uhr zur Verfügung stellen können. Wenn Sie länger bleiben wollen, bitten wir Sie dies bitte zuvor mit uns abzustimmen. Ab 17:00 berechnen wir einen Abendzuschlag von 50,00€/h.

Wenn Sie nach dem Mittagessen Ihren Gästen Café anbieten wollen und dazu ihren eigenen Kuchen mitbringen, berechnen wir Ihnen ein Kuchengedeck mit 15,00€ pro Person. Dies beinhaltet einen fertig eingedeckten Tisch und Filter Kaffee in Kannen. Ihren Kuchen können Sie direkt zum Buffet bringen.

Bitte beachten Sie, dass wir für selbstmitgebrachte Kuchen keine Haftung im Sinne der HACCP-Hygienevorschriften übernehmen können.

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 wie Ihnen bspw. auch Hussen (5€/ St.) anbieten.

Dekoration & Blumen

Menükarten bekommen Sie von uns. Des Weiteren unterstützen wie Sie auch gerne bei der Tisch Dekoration wie bspw. mit 5-Arm Leuchtern (5,00€/ St.) oder Windlichtern (3,00€/ St.). Blumenschmuck und weitere Dekorationsideen überlassen wir gerne unseren Gästen. Anbei finden 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. Damit wir Ihnen die zuvor bezahlte Reservierungsgebühr in Höhe von € 150,00 als Gutschrift verrechnen können, bitten wir Sie den Ausgleich der Rechnung nach Erhalt der Rechnung vor Ort „bar“ oder „per EC-Karte“ zu erledigen. Wenn Sie die Rechnung später begleichen wollen, so bitten wir Sie dies zuvor mit uns abzustimmen.

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

