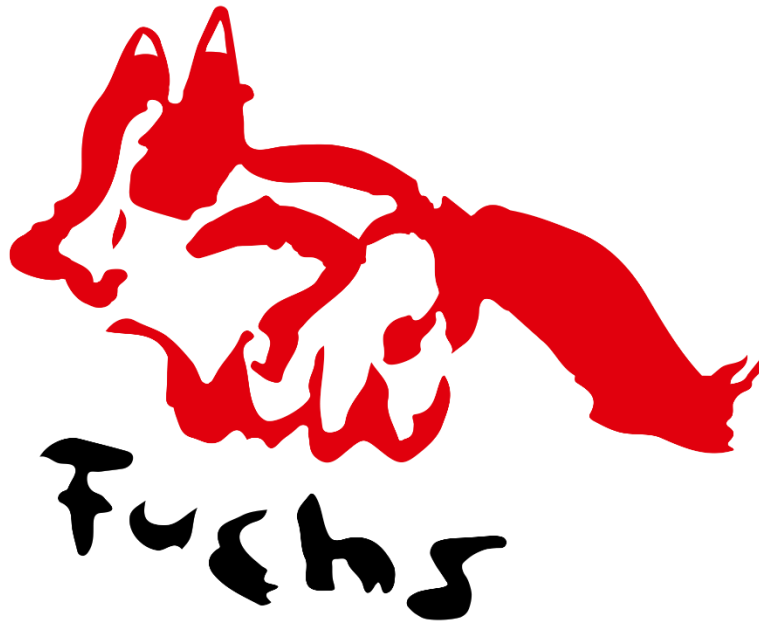


**Hotel und Restaurant
Fuchs'sche Mühle
Weinheim**



**Veranstaltungsinformationen
Menü - Vorschläge
2022**

Sehr geehrter Gast,

im Folgenden finden Sie unser Veranstaltungsangebot. Wenn Ihnen dies zusagt und Sie bei uns feiern möchten, dann bitten wir Sie zeitnah Ihren Termin zu reservieren und uns ihr Reservierungsbestätigung zurückzusenden. Gerne beraten wir Sie dann auch bei einem persönlichen Gespräch. Terminvereinbarung bitte unter info@fuchssche-muehle.de

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 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 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 35 Personen

* K Lounge

Gemütlicher Raum mit direktem Terrassenzugang. Veranstaltungen bis 25 Personen

* 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 Mühhrad. Veranstaltungen bis 150 Personen.

Aperitif & Empfänge

Sekt & Snack

Rieslingsekt (brut) & Knabbereien

10,00 € pro Person

Sekt & Eat

Rieslingsekt (brut) – mit Flammkuchen

15,00 € pro Person

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, Pfifferlingen,
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
und zweierlei Saucen

Rinderschmorbraten mit Marktgemüse und Spätzle

Schokoküchlein mit Vanilleeis und heißer Beerensoße

55,00 € pro Person

Vegetarisches Menü

Bunter Salatteller mit gebratenen Champignons
und gerösteten Kernen

Tagliatelle mit mediterranem Gemüse
, Cocktail Tomaten und frischen Parmesanspalten

Schokoküchlein mit Vanilleeis und heißer Beerensoße

60,00 € pro Person

Mühlen Menü

Brotkorb mit
hausgemachtem 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



Der Mühlen Klassiker

Bunte Salatauswahl der Saison mit zweierlei Dressing

Brotauswahl / Salzbutter

Roastbeef / Remoulade/

Räucherforelle/ Rote - Beete Meerrettich

Schweinefilet/ Champignonrahmsauce/ Spätzle/ Saisonales Gemüse

Gebrautes Lachsfilet/ Spinat/ Salzkartoffeln

Schokoladentarte mit Vanilleeis und Obstsalat

60,00 € pro Person

Buffet „Odenwald“

Odenwälder Wurstspezialitäten

Kochkäse/ Kräuterquark

Brotauswahl und Salzbutter

Schweinebraten / Zwiebelsoße

Mühlenspieße / Putensteak / Paprika / Champignons

Kartoffelstampf / Karotten-Gemüse

Apfelstrudel mit Vanilleeis

55,00 € pro Person

Viva Italia

Baguette

Salat Caprese, Oliven

Rucola, Radicchio, Vittelto 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

gebackener Kürbis

Tortellini mit Thymian-Chili-Pesto

Gemüsecurry/ Balsamico Pilze / Duft Reis

Gebackener Fetakäse / Rosmarinkartoffeln/ Zucchini

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

Rohkostsalat / Gurkensalat

Tomate / Mozzarella

Räucherlachs / Meerrettich

Roastbeef / Remoulade

Marinierte Rindersteaks

Marinierte Lammkeule/ Lamm Steaks

Hähnchenbrustfilet, Rostbratwurst

Gegrillter Feta-Käse

Ofenkartoffeln / Ofengemüse

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 (ab 11.00Uhr) den Raum bis max. 16:30Uhr 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 eigenen Kuchen mitbringen, berechnen wir eine Kaffeepauschale von 20,00€ pro Person. Diese Pauschale beinhaltet Filterkaffee, Kuchengedeck und den Service. Bitte bringen Sie Ihren Kuchen bereits servierfertig (ggf. gekühlt) mit, da wir hierfür keine Kapazitäten haben. *Bitte beachten Sie, dass wir für selbstmitgebrachte Kuchen keine Haftung nach 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 wir Ihnen bspw. auch Hussen (7€/ 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 (7,00€/St.) oder Windlichtern (7,00€/ 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

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 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

