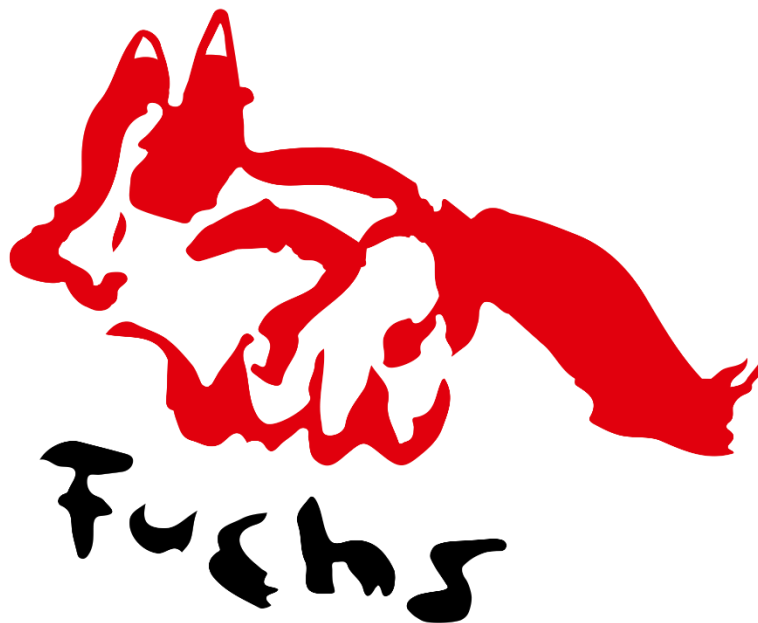


Hotel und Restaurant Fuchs'sche Mühle Weinheim



Veranstaltungsinformationen

Menü - Vorschläge

2025

Herzlich Willkommen in der Fuchs'schen Mühle,

wir freuen uns, dass Ihnen unser Haus gefällt und Sie bei uns feiern wollen.

im Folgenden finden Sie unsere *Veranstaltungsangebote** mit unseren Menüvorschlägen und eine Übersicht über unsere Serviceleistungen. Selbstverständlich können wir diese noch auf Ihre Wünsche anpassen. Ab 15 Personen bieten wir Ihnen eine Menüauswahl/ kleine Karte an. Gerne beraten wir Sie bei einem persönlichen Gespräch am Telefon. Termine können Sie unter info@fuchssche-muehle.de vereinbaren. *

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

Räumlichkeiten

Je nach Gruppengröße bzw. Anzahl der Gäste können wir Ihnen verschiedene Räumlichkeiten anbieten. Im Haupthaus stehen Ihnen Räumlichkeiten bis zu einer Gruppengröße von 40, bzw. 70 Personen (zwei Räume!) zur Verfügung.

Für größere Veranstaltungen, Geburtstage, Hochzeiten und auch Tagungen haben wir unsere alte MühlenLaube zu einer modernen klimatisierten Event Location umgebaut. Hier sind Sie ungestört und haben viel Platz. Für die Nutzung der MühlenLaube erheben wir eine Mietgebühr von 950.00€.

Auch der angrenzende MühlenGarten, der insb. an heißen Tagen, sehr gefragt ist, kann im Sommer für größere Veranstaltungen gemietet werden.

* **WohnZimmer**

Freundlicher heller Raum mit großen Fensterfronten und Einzeltischen. Direkt angrenzend an unsere Sonnenterrasse. Veranstaltungen von 20 - 40 Personen

* **Müllerstube**

Gemütlicher Gastraum mit freigelegten Sandsteinwänden. Ideal für eine festliche Tafel bis 20 Personen.

* **MühlenLaube – moderne Eventlocation**

In unserer MühlenLaube mit modernster technischer Ausstattung und mit Klimaanlage organisieren wir Veranstaltungen bis zu 80 Personen (950€). Bei Mitbenutzung der MühlenLaube - Außenanlage (Zelt) bis zu 120 Personen.

* **Waldbiergarten**

Natur pur, mit Blick auf das Mühlrad. Veranstaltungen bis 150 Personen (Miete 600€).

Aperitif & Empfänge

Sekt

Reichsrath von Buhl Rieslingsekt* oder Rosé (Brut) mit salzigen Snacks

10,00 € pro Person

Sekt & Snack

Reichsrath von Buhl Rieslingsekt* (Brut) – mit Flammkuchen

17,00 € pro Person

**auch alkoholfreier Sekt auf Anfrage*

Late Breakfast

Nach dem Fest ... das gemütliche Frühstück

-ab 12 Personen-

An Sonn- und Feiertagen von 10.00-12.00Uhr

Frühstücksbuffet mit Käse- und Wurstausswahl
Große Auswahl an Konfitüren und Brotaufstrichen
Joghurts, Obstsalat, Müsli
Vollkornbrot, Brötchenauswahl, Croissants
Tomate & Mozzarella
Gemüseplatte, Eier
Inkl. Kaffeespezialitäten

Für externe Gäste: 29,00€ pro Person.

MENÜAUSWAHL

Menüs zur Saison*

Gerne verwöhnen wir Sie – je nach *Jahreszeit** - mit unseren Menüs der Saison.
Bei Anfrage können wir Ihnen diese auch in einer vegetarischen Variante zubereiten.

Menü Frühling*

Saisonaler Gruß aus der Küche

Rucola Salat mit Himbeerdressing und Ziegenfrischkäse

Lachsfilet mit Blattspinat und Bandnudeln

Kalbsfilet mit Morcheln in Rahmsauce, Ofengemüse und Rosmarinkartoffeln

Vanille Parfait mit Waldbeeren Soße

87,00 € pro Person

Menü Sommer*

Saisonaler Gruß aus der Küche

Carpaccio vom Rinderfilet mit griechischem Olivenöl und Grana Padano Parmesan

Badischer **Stangenspargel** mit gebratenem Kabeljaufilet und Buttermandeln

Zartes **Rinderfilet** mit feiner dunkler Soße, Bandnudeln und Bohnengemüse

Limetten-Quark-Creme mit marinierten Erdbeeren

89,00 € pro Person

MENÜAUSWAHL

Menüs zur Saison*

Gerne verwöhnen wir Sie – je nach *Jahreszeit** - mit unseren Menüs der Saison.
Bei Anfrage können wir Ihnen diese auch in einer vegetarischen Variante zubereiten.

Menü Herbst*

Saisonaler Gruß aus der Küche

Kürbis-Curry-Cremesuppe mit gebratener Meerwassergarnele

Terrine vom **Räucherlachs** mit Kartoffelrösti

Geschmorte **Lammkeule** „rosé“ mit Ofengemüse und Rosmarinkartoffeln

Mousse au chocolat von der Zartbitter Kuvertüre mit Waldbeeren

87,00 € pro Person

Menü Winter*

Saisonaler Gruß aus der Küche

Petersilienwurzel Cremesuppe mit Croutons und Kräutern

Gebratene **Jakobsmuscheln** auf Blattspinat und Safranschaum

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

Crêpe Suzette mit Bourbon-Vanilleeis

89,00 € pro Person

MENÜAUSWAHL

Menü Weschnitz

Brotkorb mit Kräuterquark

Bunter Salatteller mit italienischem Landschinken

(VEG: Tomate – Mozzarella)

Rinderschmorbraten mit Bandnudeln und saisonalem Gemüse
(VEG: Tagliatelle mit saisonalem Gemüse und frischen Parmesan)

Warmer Apfelstrudel mit Bourbon Vanilleeis

69,00 € pro Person

Menü Bauernstube

Brotkorb mit Quark und Salzbutter

Hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Flädle
(VEG: Tomaten – Cremesuppe mit Croutons)

Geschmorte Lammkeule „rosé“ mit Ofengemüse und Rosmarinkartoffeln
(VEG: Hausgemachte Semmelknödel mit Rahmpilzen und Salatbouquet)

Schokokuchen mit Vanilleeis und heißer Beerensoße

73,00 € pro Person

MENÜAUSWAHL

Menü Wohnzimmer (4Gang)

Brotkorb mit Kräuterquark

Carpaccio vom Rinderfilet mit griechischem Olivenöl und Grana Padano Parmesan

Gebratenes Kabeljaufilet mit buntem Gemüse

Tranchen vom Kalbsrücken in Rahmsoße mit saisonalen Pilzen und Spätzle

Bourbon Vanilleeis mit Obstsalat und Mandelkrokant

90,00 € pro Person

Schlemmermenü „Fuchs’sche Mühle“

Gruß aus der Küche

Marinierte Meeresfrüchte mit Orange und Avocado

Tranchen von der Entenbrust auf getrüffeltem Kartoffelpüree

Auf der Haut gebratenes Filet vom Steinbutt mit Spinattagliatelle

Himbeersorbet mit Reichsrat von Buhl Riesling Sekt

Rinderfilet am Stück gebraten mit Pfefferbutter, Ofengemüse und Rosmarinkartoffeln

Mousse au chocolat von der Zartbitter Kuvertüre mit warmen Waldbeeren

145,00 € pro Person

Buffet Auswahl „MühlenLaube“

*In der MühlenLaube servieren wir die Menüs in Buffetform



Buffet „Mühlen Klassiker“

Bunte Salatauswahl der Saison mit zweierlei Dressing

Roast beef mit Remoulade

Tomate Mozzarella mit Balsamico Dressing

Brotkorb mit Salzbuttermilch und Quark Dip

Schweinefilet / Champignonrahmsauce / Bandnudeln / Ofengemüse

Gebratenes Lachsfilet / Salzkartoffeln

Schokokuchen mit Bourbon Vanilleeis und Obstsalat

72,00 € pro Person

Vegetarisches Buffet

Große bunte Salatauswahl der Saison mit zweierlei Dressing

Tomate Mozzarella mit Balsamico Dressing

Brotkorb mit verschiedenen Dips

Gazpacho (*spanische kalte Tomatensuppe*)

Mediterranes Gemüse/ Gemüselasagne/

Überbackener Fetakäse/ Ofenkartoffeln

Bourbon Vanilleeis mit Obstsalat und Mandelkrokant

65,00 € pro Person

Buffet Auswahl „MühlenLaube“

*In der MühlenLaube servieren wir die Menüs in Buffetform



Buffet „Surf & Turf“

Bunte Salatauswahl der Saison mit verschiedenen Dressings

Roastbeef mit Remoulade,

Geräucherter Lachs mit Dill-Senf-Sauce

Lachsfilet / Kartoffelgratin/ Mediterranes Gemüse

Marinierte Rindersteaks/ Gebratene Riesengarnelen

Ofenkartoffeln mit Quarkdipp

Bourbon Vanilleeis mit Obstsalat und Mandelkrokant

79,00 € pro Person

Grill – Buffet* „MühlenLaube“ OUTDOOR GRILL STATION

*Gerne bieten wir Ihnen zusätzlich *vegetarische / vegane Beilagen*

Auswahl an bunten Blattsalaten, Karottensalat

zweierlei Dressing mit Brotauswahl und Butter

Tomate Mozzarella mit Balsamico

Räucherlachs mit Meerrettich

Roastbeef mit Remoulade

Marinierte Rindersteaks / Marinierte Lammkeule

Hähnchenbrustfilet / Rostbratwurst

Gegrillter Feta-Käse / Grillgemüse

Ofenkartoffeln / Mediterranes Gemüse

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

Limetten-Quark-Mousse mit Obstsalat und Mandelkrokant

85,00 € pro Person

Veranstaltungen

Veranstaltungen mit Café & Kuchen / Hochzeitstorte

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

Gerne können Sie im **Anschluss an das Mittagessen** Ihren Gästen **Café & Kuchen** anbieten. Den Kuchen dürfen Sie dabei selbst mitbringen. Wir berechnen für das Gedeck eine Pauschale von 22€ pro Person. Dies beinhaltet Kaffee, Service und Raummiete.

Wenn Sie Ihre **Hochzeitstorte** zum Dessert essen wollen, zahlen Sie kein Kuchengedeck. Wir berechnen für Kühlung und Vorbereitung Ihrer Torte eine Pauschale von 150,00€.

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 (6€/St.) anbieten.

Dekoration & Blumen

Menükarten bekommen Sie von uns. Des Weiteren unterstützen wir Sie gerne bei der Tisch Dekoration bspw. mit 5-Arm Leuchtern (7,00€/St.) oder Windlichtern (7,00€/St.).

Blumenschmuck überlassen wir unseren Gästen. Anbei finden Sie unsere Empfehlungen:

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

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

Hochzeit & Freie Trauung

Gerne organisieren wir Ihnen Ihre **Freie Trauung** in unserem MühlenGarten. Die große Grünfläche direkt vor dem Mühlrad eignet sich hervorragend als Kulisse für die Trauung. Für den zusätzlichen Aufwand inkl. Bestuhlung, berechnen wir 450,00€.

Entertainment

Neben einigen guten Adressen für Live - Musik, DJ oder einer Weinprobe, können wir Ihnen auch ein Feuerwerk anbieten. Wir haben ein großes Paket und ein kleines Paket zusammengestellt und berechnen hierfür pauschal jeweils 500,00 bzw. 250,00 Euro.

Nachtzuschlag

Die Arbeitszeit unserer Mitarbeiter endet normalerweise um 24:00 Uhr. Wenn Sie länger feiern wollen, dann können Sie dies gerne tun. Wir berechnen hierfür einen Nachtzuschlag. Von 24:00 Uhr bis 1:00 Uhr berechnen wir 100,00€. Ab 1:00 Uhr berechnen wir 200,00€ je angefangene Stunde.

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

Bei großen Veranstaltungen arbeiten wir mit Vorkasse von ca. 50% der zu erwartenden Endsumme. Die finale Rechnungsstellung erfolgt am Tag Ihrer Veranstaltung. Dabei wird die Anzahlung zzgl. Reservierungsgebühr zu 100% verrechnet. Bitte richten Sie sich auf die Bezahlung der Rechnung vor Ort ein. Sie können dies „bar“ oder auch „per EC-Karte“ oder Sofortüberweisung erledigen.

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

Hotel und Restaurant Fuchs'sche Mühle

Birkenauer Talstraße 10

69469 Weinheim

06201 – 10020

info@fuchssche-muehle.de

