

# 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](mailto: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, kann für 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

Reichsrat von Buhl Rieslingsekt\* oder Rosé (Brut)

10,00 € pro Person

## Sekt & Snack

Reichsrat von Buhl Rieslingsekt\* (Brut) – mit Flammkuchen

17,00 € pro Person

*\*auch alkoholfreier Sekt auf Anfrage*

## Late Breakfast

*Nach dem Fest ... das gemütliche Frühstück*

**Buchbar ab 16 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 Lachsfilet 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

## 4 Gang Menü

Brotkorb mit Kräuterquark

\*\*\*

Carpaccio vom Rinderfilet mit griechischem Olivenöl und Grana Padano Parmesan

\*\*\*

Rucola Salat mit Himbeerdressing, Ziegenfrischkäse und Walnüssen

\*\*\*

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

Gebrautes Lachsfilet / Ofengemüse / 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

Ofenkartoffeln / Mediterranes Gemüse/

Gegrillter Feta-Käse

Grill-Dip-Soßen

Bourbon Vanilleeis 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 20€ 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.

## 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€.

## Dekoration & Blumen

Menükarten bekommen Sie von uns. Des Weiteren unterstützen wie 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

Wir haben auch einige gute Adressen für Live - Musik, DJ, Wanderungen, und Weinprobe.

## Nachtzuschlag

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

