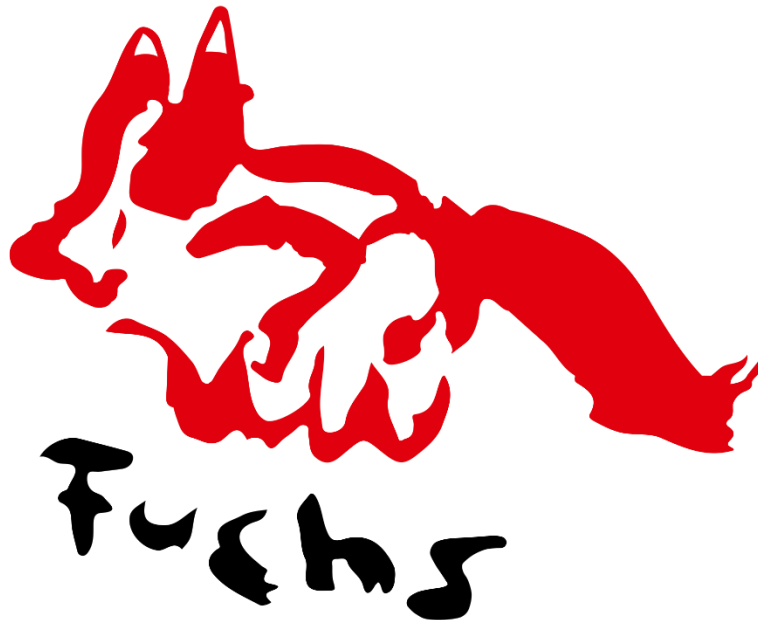


# Hotel und Restaurant Fuchs'sche Mühle Weinheim



**Veranstaltungsinformationen**  
**Menü - Vorschläge**  
**2024**

## 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. Gerne beraten wir Sie auch bei einem persönlichen Gespräch am Telefon, oder, bei Veranstaltungen (ab 15 Pers.) bei einem Termin vor Ort.

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 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 800.00€. 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 bis 40 Personen

### \* **Müllerstube**

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

### \* **MühlenLaube – moderne Eventlocation**

In unserer MühlenLaube mit modernster technischer Ausstattung und **ab Sommer 2024 auch mit Klimaanlage** organisieren wir Veranstaltungen bis zu 70 Personen (800€). Bei Mitbenutzung der MühlenLaube - Außenanlage bis zu 120 Personen.

### \* **Waldbiergarten**

Natur pur, mit Blick auf das Mühlrad. Veranstaltungen bis 150 Personen (Miete 500€).

# Aperitif & Empfänge

## Sekt

Reichsrath von Buhl Rieslingsekt\* (Brut)

10,00 € pro Person

## Sekt & Snack

Reichsrath von Buhl Rieslingsekt\* (Brut) – mit Flammkuchen (1/3 vegetarisch)

16,50 € 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

**Für externe Gäste: 25,00€ 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

\*\*\*

Roulade von der Odenwälder Bachforelle mit Blattspinat und Bandnudeln

\*\*\*

Kalbsfilet mit Morcheln in Rahmsauce, Ofengemüse und Rosmarinkartoffeln

\*\*\*

Vanille Parfait mit Waldbeeren Soße

**85,00 € 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 Sauce Bernaise, Bandnudeln und Bohnengemüse

\*\*\*

Limetten-Quark-Creme mit marinierten Erdbeeren

**85,00 € 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 warmen Waldbeeren

**85,00 € pro Person**

## Menü Winter\*

Saisonaler Gruß aus der Küche

\*\*\*

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

**85,00 € 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 Kräuterquark

\*\*\*

Hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Flädle

(VEG: Kürbis – Cremesuppe mit Croutons)

\*\*\*

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

\*\*\*

Schokokuchen mit Vanilleeis und heißer Beerensoße

**69,00 € pro Person**

# MENÜAUSWAHL

## Menü Wohnzimmer (4Gang)

Brotkorb mit Kräuterquark

\*\*\*

Carpaccio vom Rinderfilet mit griechischem Olivenöl und Grana Padano Parmesan

\*\*\*

Gebratenes Kabeljaufilet mit Kartoffel-Kapern-Ragout

\*\*\*

Tranchen vom Kalbsrücken in Rahmsoße mit saisonalen Pilzen und Spätzle

\*\*\*

Bourbon Vanilleeis mit eingelegten Feigen

**89,00 € 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

\*\*\*

Rinderfilet am Stück gebraten mit Pfefferbutter, Ofengemüse und Rosmarinkartoffeln

\*\*\*

Mousse au chocolat von der Zartbitter Kuvertüre mit warmen Waldbeeren

**125,00 € 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 / Spinat

Schokoladentorte mit Bourbon Vanilleeis und Obstsalat

**69,00 € pro Person**

## Vegetarisches Buffet

Bunte Salatauswahl der Saison mit zweierlei Dressing

Tomate Mozzarella mit Balsamico Dressing

Brotkorb mit verschiedenen Dips

Gazpacho (*spanische kalte Tomatensuppe*)

Mediterranes Gemüse/ Überbackener Fetakäse/ Ofenkartoffeln

Gemüselasagne/ Nudelsalat „Sommer“ mit Oliven & getrockneten Tomaten

Bourbon Vanilleeis mit Obstsalat und Mandelkrokant

**69,00 € 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

Limetten-Quark-Mousse mit marinierten Früchten und Mandelkrokant

**79,00 € pro Person**

## Grill - Buffet „MühlenLaube“ OUTDOOR GRILL STATION

Auswahl an bunten Blattsalaten zweierlei Dressing, Brotauswahl

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 marinierten Früchten 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 (5€/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

**Silvias Floraldesign**, Bahnhofstraße 15, 69469 Weinheim, Telefon (06201) 392274

## 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 500,00€.

## 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

Die Rechnungsstellung für die Veranstaltung erfolgt noch am Tag der Veranstaltung. Dabei wird auch die Reservierungsgebühr verrechnet. Die Reservierungsgebühr wird nach der Veranstaltung als Gutschrift über € 150,00 allerdings nur dann zurückerstattet, wenn die Schlussrechnung, wenn nicht anders vereinbart, direkt nach Veranstaltungsende vor Ort beglichen wird. Sie können die Rechnung vor Ort „bar“ oder „per EC-Karte“ 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

