



Unsere

Bankettmappe

für Ihre Veranstaltung

Tel. 06334 983666

Email: diekleinemuehle@weihermuehle.de

Die kleine Mühle
Cronauer Gastro Gbr
Weihermühle 2
66987 Thaleischweiler

die kleine **Mühle** 
Restaurant - Biergarten



Liebe Gäste,

wir heißen Sie herzlich willkommen und freuen uns, Ihre Veranstaltung auszurichten und zu einem unvergesslichen Fest zu gestalten. Die kleine Mühle besticht durch ihre wunderschöne Lage.

Unser stilvolles und atmosphärisches Restaurant in Holz und Glas bietet Ihnen den passenden Rahmen in intakter Natur.

Unsere Bankettmappe gibt Ihnen einen Einblick in unser umfangreiches Angebot.

Gerne beraten wir Sie...
Das Team mit Freude und Fachkenntnis.

Ihr
Gastgeber - das Team der kleinen Mühle





Gemeinsam anstoßen „BROSCHT ZUSAMME“

Klassisch

Sektempfang mit Rieslingsekt und Orangensaft 3,20 € p. Glas

Modern

Sektempfang mit Rieslingsekt, Orangensaft, Cassis, Holunderblütensirup und Aperol 3,50 € p. Glas

Alkoholfreier Fruchtcocktail 4,20 € p. 0,2l. Glas



Natürlich haben wir auch etwas dazu „FER IN DIE HAND“

Blätterteig Trilogie
mit Käsefüllung, Schinken-, Käsefüllung und Räucherlachscreme 3,10 € p.P.

Laugenminis 2,20 € p.P.

Oder vielleicht doch ganz individuell ? € p.P.



Fingerfood „FER ZUM SEKT“

versteht sich als kleine Leckerei und Appetithäppchen das zum Stehempfang gereicht wird. Sie und wir möchten Ihre Gäste willkommen heißen, zum Plausch animieren und Gastfreundschaft leben.

Sie haben die „Qual“ der Wahl.

Aufs Brot

Gerauchtes Forellenfilet auf Pumpernickel und Sahnemeerrettich
Bruschetta mit Tomaten
Grissini mit Parmaschinken

Gespießtes

Käsespießchen mit Trauben
Hackbällchen mit Tomatensalsa

Gebackenes

Mini Pizza
Mini Flammkuchen

Fingerfood „STANDARD“

(Drei verschiedene
Leckereien)
4,90 € p.P.

Fingerfood „KLASSIK“

(Vier verschiedene
Leckereien)
5,90 € p.P.

Fingerfood „KLEINE MÜHLE“

(Fünf verschiedene
Leckereien)
6,90 € p.P.

Um sich auf den Abend einzustimmen wird jeder Ihrer Gäste erfahrungsgemäß ca. vier Mal zugreifen.
Dementsprechend bereiten wir Ihre Auswahl vor.

Die einzelnen Fingerfood-Arrangements unterscheiden sich in der größeren Auswahl für Ihre Gäste und nicht in der Gesamtmenge.



„Liebe geht durch den Magen“

Die ausgesuchten Gaumenfreuden sind für das Gelingen Ihrer Veranstaltung von großer Bedeutung. Unser Küchenteam rund um Küchenchef Heiner Müller kombiniert reiche Erfahrung bei Veranstaltungen mit Finesse und Kreativität zu kulinarischen Leckereien.

Bitte verstehen Sie alle Menüs als unsere Vorschläge. Auf Wunsch kombinieren wir diese miteinander, fügen Ihr Lieblingsessen hinzu oder berücksichtigen aktuelle Trends.

Da wir Ihnen immer die beste und frischeste Qualität unserer Speisen garantieren wollen, berücksichtigen wir bei der persönlichen Menüabsprache die saisonale Verfügbarkeit einzelner Lebensmittel.





Buffetvorschläge:

Italienisches Buffet „Dolce Vita“

Tomate & Mozzarella mit frischem Basilikum

Fischplatte mit Geräuchertem Lachs und Forelle

Italienische Wurstplatte mit deftiger Salami & anderen Spezialitäten

Parmaschinken mit Melone

Verschiedene Blatt- & Rohkostsalate der Saison

Schweinefilet mit Champignonrahmsoße

Zanderfilet auf kräuter-Tomatensauce

Putenröllchen mit Spinat und Ricotta gefüllt

Linguine mit hausgemachtem Kräuter-Pesto, Kirschtomaten & Parmesan

Beilagen:

Kartoffelgratin, Kroketten, Reis und mediterranes Mischgemüse

Panna Cotta mit frischen Früchten der Saison

Schokoladenmousse mit Vanillesoße

36,20 € p.P.



Französisches Buffet – „VIVRE“

Gratinierte Zwiebelsuppe

Räucherlachs mit Rösti

Quiche Loraine

Gebackener Camenbert mit Preiselbeere

Verschiedene Blatt- & Rohkostsalate der Saison

Burgunderbraten vom Rind

Schweinemedallions im Speckmantel mit Cognacrahmsauce

Gebratene Salmschnitte mit Senfsauce

Beilagen: Knödel, Bandnudeln, Kroketten

Crème Brûlée

Eclair (Liebesknochen)

34,50 € p.P.



Der Klassiker „GUDD GESS“

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Einlage

Tomate & Mozzarella mit frischem Basilikum

Verschiedene Blatt- & Rohkostsalate der Saison

Tafelspitz mit Meerrettichsoße

Schweinerollbraten mit deftiger Bratensoße

Lachsfilet mit Riesling-Sahnesoße

Beilage: Salzkartoffeln, Knödel, Tagliatelle und Gemüse

Kaiserschmarren mit Fruchtkompott

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne

29,50 € p.P.



Genießerbuffet – „DIE KLEINE MÜHLE“

Räucherlachstatar & Rucola-Kirschtomatensalat

Ziegenkäse im Speckmantel auf Baguette

Geräucherte Forelle mit Preiselbeer-Meerrettich

Tomate & Mozzarella mit Basilikum

Schafskäse in der Folie

Italienischer Schinken mit Melone

Putenbrust mit fruchtiger Currysauce

Rinderrouladen mit Bratensud

Gebratene Lachschnitte mit Senfsoße oder Riesling-Sahnesoße

Semmelknödel in Pilzrahmsauce

Beilagen: Reis, Kartoffelgratin & Kroketten

Tiramisu

Mousse von der hellen und dunklen Schokolade

Frischer Obstsalat

36,50 € p.P.



Menüvorschläge:

Menü 1 „ES KLASSISCHE“

Suppe der Saison

Kleiner Marktsalat

Burgunderbraten
mit hausgemachten Knödeln

Oder

Schweinelende mit Champignonrahmsauce
und Krokette

Dazu reichen wir buntes Gemüse

Lauwarmer Apfelstrudel
mit Vanilleeis und Schlagsahne

26,50 € p.P.



Menü 2 „ES BÜRGERLICHE“

Rinderkraftbrühe
mit Markklößchen und Einlage

Kleiner Marktsalat

Schweineschnitzel „Wiener Art“
mit 2 verschiedenen Saucen,
Pommes frites und Kroketten

Oder

Linguine mit hausgemachtem Kräuter-Pesto,
Kirschtomaten und Parmesan

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

22,40 € p.P.



Menü 3 „ES DEFDISCHE“

Hausgemachte „Grumbeersupp“

Kleiner Marktsalat

Krustenbaten vom Schwein
mit Sauerkraut und Kartoffelpüree

oder

Tafelspitz mit Meerrettichsoße
und Salzkartoffeln

Kaiserschmarrn
mit Fruchtkompott und Vanilleeis

25,60 € p.P.



Menü 4 „EM HEINER SOINS“

Vorspeisevariation

Räucherlachs auf Rösti, Tomate & Mozzarella,
Italienischer Schinken mit Melone
und einem Salatbouquet

Rinderroulade mit deftiger Bratensauce
und Kartoffelgratin

Oder

Cordon Bleu
mit Pommes frites

Dazu reichen wir buntes Gemüse

Rostiger Ritter mit Vanillesauce
und Wahnusseis

27,50 € p.P.



Mitternachtsimbiss „VER DE ZWEDE HUNGER“:

Gulaschsuppe mit Baguettebrot	4,20 € p.P.
Flammkuchen	4,90 € p.P.
Käsebrett mit verschiedenen Weichkäsen	
Trauben, Feigensenf, Butter, Baguettebrot	5,50 € p.P.

Kaffee & Kuchen „AUS EM HUMBE & DE BLATT“:

Selbstverständlich können Sie Kuchen und Torten auch selbst mitbringen. Wir bitten darum diese rechtzeitig anzuliefern, damit sie von uns angerichtet, bereitgestellt und angeschnitten werden können.

Kaffee Gedeck pro Person 5,50 € p.P.

(Beinhaltet das komplette organisatorische Kuchenhandling, das festliche Eindecken der Tafel, unbegrenzt Filterkaffee, Milch und Zucker, Tee)

Wir freuen uns darauf, Sie und Ihre Gäste bei uns verwöhnen zu dürfen.

Bei der Zusammenstellung Ihres Menüs und der Planung Ihrer Veranstaltung beraten wir Sie selbstverständlich gerne in einem persönlichen Gespräch vor Ort.

Bitte vereinbaren Sie einen Termin und profitieren Sie von unserem Wissen und unserer langjährigen Erfahrung



Unsere Inklusivleistungen

In unseren Bankettpreisen sind für Sie folgende Leistungen enthalten:

Kompetente und individuelle Beratung vor Ort für Ihre Feier

Bereitstellung des Raumes bis 24:00 Uhr
(danach 75,- € / je angefangene Stunde), Wir schließen um 04:00 Uhr

Bestuhlung nach Ihrem Wunsch

Bedienung durch unser qualifiziertes Fachkräfteteam mit einem festen
Ansprechpartner für Sie

Kostenlose Parkplätze für Sie und Ihre Gäste

Verteilung von Ihren Gastgeschenken und Ihrer Dekoration
bis maximal 30 Minuten Zeitaufwand

(Weitere Leistungen berechnen wir nach Zeitaufwendung
mit 39,00 € pro Stunde)

Blumenarrangement

Gerne unterstützen wir Sie bei der Organisation einer speziell-auf Ihr Event
abgestimmte Blumendekoration



Zusatzleistungen

Gerne haben Sie die Möglichkeit, weitere folgende Leistungen vom Haus zu buchen.

Für den gedeckten Tisch

Menükarten - mit Speisen - und Getränkeauflistung	0,50 € pro Stück
Tischkarten mit Namen	1,50 € pro Stück
(obige Preise inkl. Verteilen / Aufstellen am Tisch)	

Für den Raum

Cremefarbene oder weiße Tischwäsche und Servietten	1,00 € pro Gast
Stehtische mit Hussen	5,00 € pro Stück
Heizpilze inkl. Gasfüllung	35,00 € pro Stück

Eingebrachte Speisen und Getränke

Gedeckpreis für eingebrachte Kuchen und Torten	2,00 € pro Person
Korkgeld für eingebrachte Getränke	10,00 € pro Fl. 0,75l

Was Sie noch wissen sollten

Rechnungen, die voraussichtlich eine Höhe von 1.000,00 € überschreiten, müssen 30% der voraussichtlichen Rechnungssumme im Voraus bezahlt werden. Hier wird eine Vorausrechnung des Restaurants gestellt, die bis zu 10 Werktagen nach Angebotsannahme beglichen sein muss.



Allgemeine Geschäftsbedingungen (AGB)

● 1. Vertragsregelung

Ein Veranstaltungsvertrag kommt grundsätzlich in Schriftform zustande.

Er gilt auch als abgeschlossen, sobald die bestellten Zimmer und/oder Veranstaltungsräume zugesagt oder - falls eine Zusage aus Zeitgründen nicht mehr möglich war - bereitgestellt worden sind.

Nur diese Geschäftsbedingungen sind Vertragsbestandteil, etwaige Geschäftsbedingungen des Kunden sind nicht zulässig.

● 2. Preisgültigkeit

Die Preise bestimmen sich nach der zum Veranstaltungszeitpunkt gültigen Preisübersicht. Sind in der Auftragsbestätigung feste Preise genannt und liegen zwischen Vertragsabschluss und Leistungserbringung mehr als 6 Monate, ist das Restaurant berechtigt, Preisänderungen vorzunehmen.

● 3. Vorreservierung

Vorreservierungen (=Optionen) oder Kontingenthaltung von Restaurant und Terrasse sind für beide Vertragspartner bindend. Das Restaurant behält sich das Recht vor, nach Ablauf der Vorreservierung Restaurant und Terrasse anderweitig zu vergeben.

● 4. Bereitstellung von Veranstaltungsräumen

Das Restaurant behält sich die Zuweisung bestimmter Zimmer und Veranstaltungsräume vor, die der Anzahl der gemeldeten Teilnehmer entsprechen. Sollten aus gegebenem Anlass bestimmte - auch in der Auftragsbestätigung zugesagte - Räume nicht zur Verfügung stehen, so ist das Restaurant verpflichtet und berechtigt, für einen gleichwertigen Ersatz - auch außerhalb des Restaurants - Sorge zu tragen.

● 5. Teilnehmerzahlen

Wir bitten um Mitteilung der teilnehmenden Personen bis spätestens 7 Werktage vor Veranstaltungsbeginn. *Die Garantiezahl ist die Basis der Abrechnung.* Kommen mehr Teilnehmer, wird gemäß der tatsächlichen Teilnehmerzahl abgerechnet.

● 6. Ablauf der Veranstaltung

Um einen ordnungsgemäßen Ablauf der Veranstaltung von Seite des Restaurants zu gewährleisten, wird der Veranstalter gebeten, dem Restaurant spätestens 4 Tage vor Ankunft ein Programm und eine Liste der Teilnehmer zur Verfügung zu stellen.

● 7. Stornierung

Bei Annullierung fester und schriftlich bestätigter Buchungen, ist das Restaurant berechtigt - sofern nicht innerhalb des folgenden halben Jahres eine Nachfolgeveranstaltung in derselben Größenordnung gebucht und durchgeführt wird - folgende Ausfallgebühren in Rechnung zu stellen.

- bis 12 Wochen vor dem vereinbarten Termin: keine Kosten
- 12 - 4 Wochen vor dem vereinbarten Termin: 30% des Betrages für die bestellte Leistung
- 4 - 2 Wochen vor dem vereinbarten Termin: 50 % des Betrages für die bestellte Leistung
- Weniger als 2 Wochen vor dem vereinbarten Termin: 75 % des Betrages für die bestellte Leistung

Für nicht in Anspruch genommene Veranstaltungsräume bemüht sich das Restaurant um anderweitige Vermietung. Bis zur Vergabe an Dritte, hat der Vertragspartner für die vertraglich reservierten Veranstaltungsräume, unter Berücksichtigung der vorgenannten Kostenregelung und der vereinbarten Vertragsdauer, die entsprechende Ausfallgebühr zu zahlen. Maßgebend für die Rechtzeitigkeit der Stornierung ist der Eingang der schriftlichen Mitteilung an das Restaurant. Ausnahmen obiger Regelung sind nur nach Rücksprache mit der Geschäftsleitung möglich.

● 8. Fremdleistungen

Soweit das Restaurant für den Kunden technische und sonstige Gegenstände anmietet / beschafft, handelt es im Namen und auf Rechnung des Kunden. Das Restaurant haftet nicht für die Funktion beschaffter technischer oder sonstiger Geräte, sowie für die vermittelten Fremdleistungen, z.B. Transfers, Künstlerauftritte o.ä.

● 9. Wertgegenstände

Für Wertgegenstände übernimmt das Restaurant keine Haftung. Sofern diese im Tresor des Restaurants deponiert werden, gilt die Haftungsgrenze der Versicherung des Restaurants.



● 10. Haftung

Der Veranstalter haftet für Verluste und Beschädigungen der Einrichtung oder des Inventars im Hotel, seitens seiner Mitarbeiter, Veranstaltungsteilnehmer, Hilfspersonen oder durch ihn selbst ohne Verschuldungsnachweis, sofern nicht der Schaden im Verantwortungsbereich des Hotels liegt.

● 11. Dekorationsmaterial

Das Anbringen von Dekorationsmaterial oder sonstigen Gegenständen ist nur mit Zustimmung des Restaurants gestattet. Sämtliches mitgebrachtes Material muss den feuerpolizeilichen und sonstigen Vorschriften entsprechen. Im Zweifelsfall ist der Veranstalter verpflichtet, sich mit der zuständigen Behörde in Verbindung zu setzen. Vom Auftraggeber eingebrachte Dekorationsmaterialien und Geräte sollten bis spätestens 24 Stunden nach Ende der Veranstaltung wieder abgeholt werden. Das Hotel haftet nicht für abhanden gekommene oder beschädigte Gegenstände.

● 12. Mitbringen von Speisen und Getränken

Das Mitbringen von Speisen und Getränken ist grundsätzlich nicht zulässig. Ausnahmeregelungen bedürfen der ausdrücklichen schriftlichen Vereinbarung, die eine entsprechende Kostenregelung (Gedeck- bzw. Korkgeld) einschliesst. Für mitgebrachte Speisen übernimmt das Restaurant keine Haftung.

● 13. Sperrstunden-Regelung

Bis 1:00 Uhr ist unsere Serviceleistung inklusive.

Ab 1:00 Uhr berechnen wir einen Servicenachzuschlag von 50,00 €.

Sie können bis ca. 4:00 Uhr bei uns feiern. Das Restaurant wird nächtliche Ruhestörung durch andere Gäste des Hauses im Rahmen seiner Möglichkeiten unterbinden. Eine Reduzierung des vereinbarten Preises ist ausgeschlossen.

● 14. Art der Veranstaltungen

Der Kunde verpflichtet sich, das Hotel unaufgefordert darüber aufzuklären, sollte der Charakter der Veranstaltung - sei es aus politischer, religiöser oder sonstiger Sicht - öffentliches Interesse hervorrufen, das den Ruf und die Sicherheit des Hauses gefährden könnte.

Zeitungsanzeigen, sonstige Werbemaßnahmen und Veröffentlichungen, die einen Bezug zum Hotel aufweisen, bedürfen grundsätzlich der Einwilligung des Restaurants.

Verletzt der Kunde die Aufklärungspflicht oder es folgt eine Veröffentlichung ohne eine Einwilligung des Restaurant - hat das Restaurant das Recht, die Veranstaltung abzusagen, sofern die Annahme besteht, dass die Belange des Restaurants beeinträchtigt werden.

Das Restaurant kann darüber hinaus im Falle höherer Gewalt (Brand, Streik, Naturkatastrophen etc.) oder aus sonstigen - vom Restaurant nicht zu vertretenden Umständen - vom Vertrag zurücktreten, ohne dass dem Kunden ein Anspruch (z.B. Schadensersatz) zusteht.

● 15. Reklamationen

Sollte der Besteller Grund für eine Reklamation einer oder mehrerer Leistungen des Restaurants oder des Personals sehen, so ist die unverzüglich im Restaurant an verantwortlicher Stelle vorzubringen, damit dem Restaurant Gelegenheit gegeben wird, sofortige Abhilfe zu schaffen. Spätere Reklamationen sind nicht mehr möglich.

● 16. Schreib- / Rechenfehler

Die Berichtigung von Irrtümern, sowie von Schreib- und Rechenfehlern in schriftlichen und mündlichen Angeboten, Bestätigungen und Prospekten des Restaurants bleibt vorbehalten.

● 17. Änderungen / Ergänzungen

Sollte eine Bestimmung dieser Geschäftsbedingungen unwirksam sein, so berührt das die Wirksamkeit der übrigen Vereinbarungen nicht. Änderungen und Ergänzungen bedürfen der Schriftform. Auch für mündliche Vertragsabsprachen gelten vorstehende Bedingungen.

● 18. Erfüllungsort

Erfüllungsort ist Herschberg und Gerichtsstand für beide Parteien ist Zweibrücken.

Es gilt deutsches Recht.

Restaurant:

Die kleine Mühle

Weihermühle 2

66919 Herschberg

Kunde: Bezeichnung für Besteller, Veranstalter, Gast usw.