



Feste feiern

Sächsisch natürliche Gastfreundschaft erleben & genießen

Taufe, Schulanfang, Jugendweihe, Konfirmation,
Silberhochzeit, Goldene Hochzeit, Geburtstag, Jubiläum

Räumlichkeiten in der Schiffsmühle



Im Erlebnishotel "Zur Schiffsmühle" steht eine Vielzahl von Räumen sowie unser Außenbereich mit Biergarten und Abenteuerspielplatz für Ihre Feierlichkeit zur Verfügung.

In der Kombination unseres **Gleisberg- & Kaminzimmers** finden Sie mit Ihren Gästen auf etwa 155 m² ausreichend Platz für Ihre Feierlichkeit. Das freundliche sowie gemütliche Ambiente der Räume und der integrierte Kamin schaffen eine angenehme Atmosphäre für Plausch oder Schlemmerei und natürlich bleibt auch Platz, um das Tanzbein zu schwingen.

Ausstattung: Gleisberg / Kaminzimmer

mit runden Tischen, Beamer, Tischwäsche, Geschirr, Besteck, weiße Stoffservietten, Zelltuchservietten (Kaffeetisch), Hussen, Staffelei, Buffetbeschilderung & -dekoration, Getränkekarte

Für größere Feiern bietet unser **Wintergarten** ausreichend Platz, wobei noch Raum zum Tanzen bleibt. Für die musikalische Untermalung sorgt die im Wintergarten installierte, hochwertige sowie leistungsstarke Audio-Anlage kombiniert mit einer Lichtanlage. Der Durst Ihrer Gäste kann an der integrierten Bar gelöscht werden.

Ausstattung: Wintergarten

mit Licht- und Tontechnik inkl. Mikrofon, Nebelmaschine, Tischwäsche, Geschirr, Besteck, weiße Stoffservietten, Zelltuchservietten (Kaffeetisch), Hussen, Staffelei, Buffetbeschilderung & -dekoration, Getränkekarte.



Hotelzimmer in der Schiffsmühle

Genießen Sie während Ihres Aufenthaltes die Nachtruhe in unseren hellen und bestens ausgestatteten Zimmern direkt an der Mulde. Alle Zimmer im modernen Landhausstil verfügen über Dusche, WC, Telefon sowie WLAN und sind Nichtraucherzimmer. Für Raucher reservieren wir gern ein Balkonzimmer. Entspannung und Erholung finden Sie in unserem Saunabereich inklusive Ruhezone. Morgens verwöhnen Sie mit einem reichhaltigen Frühstück.



Gastgeber-Empfehlung:

Paaren empfehlen wir ein traditionelles Zimmer mit Himmelbett und lauschigem Balkon, der den direkten Blick auf die Mulde und die angrenzenden Wiesen ermöglicht. Für alle, die es moderner mögen, halten wir unsere Zirben-Suiten bereit. Diese bestechen nicht nur durch ihre Großzügigkeit und das Zirben-Mobiliar, sondern auch durch ihre Nähe zur Mulde.



Räumlichkeiten in der Wassermühle



Das Gasthaus "Zur Wassermühle" findet man schon seit 1859 inmitten des historischen Ortskerns im "Dorf der Sinne - Höfgen". Umgeben von üppiger Natur ist es vor allem durch das historische Gebäudeensemble weit über die Grenzen Sachsens hinaus bekannt. Unvergessen für unsere Gäste bleibt der Anblick der weiten Wiesen am Ufer der Mulde mit Wassermühle und mittelalterlichen Fachwerkbauten von unserem Biergarten aus.

Das Gasthaus besteht aus der Eingangshalle, dem „Ochsenstall“, dem „Hühnerstall“, der „Strohpanzel“ sowie dem großen Spreuboden mit Panoramafenster im oberen Stockwerk. Voller Wertschätzung wurde das altehrwürdige Gebäude im "Dorf der Sinne - Höfgen" mit frischem Charme 2021 in die Gegenwart überführt. Die gesamte Wassermühle kann für große Gesellschaften gebucht werden. Für kleinere Feiern bieten wir folgende Räume an:

Ausstattung: Spreuboden

im Obergeschoss über Treppe zu erreichen (ohne Fahrstuhl, nicht behindertengerecht), mit Einzeltischen, Lichttechnik, Tischwäsche, Geschirr, Besteck, weiße Stoffservietten, Zelltuchservietten (Kaffeetisch), Buffetbeschilderung & -dekoration, Getränkekarte.

Ausstattung: Ochsenstall

im Untergeschoss, Tischwäsche, Geschirr, Besteck, weiße Stoffservietten, Zelltuchservietten (Kaffeetisch), Buffetbeschilderung & -dekoration, Getränkekarte.



Familienfeiern in der Schiffsmühle

Planen Sie Ihre individuelle Feierlichkeit in unserem Haus und setzen Sie unvergessliche Highlights.

GETRÄNKEPAUSCHALE Schiffsmühle

Heißgetränke:

Kaffee, Cappuccino, Espresso, Heiße Schokolade, Tee

Biere:

Ur-Krostitzer Pils, Staropramen Dark & Büble Hefeweizen (hell), Jever Fun alkoholfrei, Erdinger Hefeweizen alkoholfrei, Gose

Softdrinks & Säfte:

Cola, Orangenlimonade, Zitronenlimonade, Ginger Ale, Bitter Lemon, Tonic, Apfelschorle, Holunderbrause, Himbeerbrause, Grander Wasser (Still, Sprudel) in der Karaffe, Fruchtsäfte (Orange, Apfel, Sauerkirsche, Banane, Maracuja, Ananas, Rhabarber, Kiba, Johannisbeere)

Sekt:

Rotkäppchen Sekt (trocken, halbtrocken)

Wein:

Weißwein (Gutedel-Baden, Müller Thurgau-Baden)

Rotwein (Merlot-Frankreich, Spätburgunder-Rhein-Hessen)

15.00 Uhr - 01.00 Uhr (10 Stunden) 54 € p. P.

17.00 Uhr - 01.00 Uhr (8 Stunden) 44 € p. P.

Upgrade für Getränkepauschale

Spirituosenpaket: Radeberger Bitter, Baileys, Williams Birne, Saure Kirsche, Aperol Spritz, Lillet Wildberry, Gin Mött's, Hugo, Whiskey Cola, Gin Tonic, Cuba Libre

Das angegebene Spirituosenpaket ist als Upgrade der Getränkepauschale für 25 € p. VZ buchbar.

Bitte beachten Sie: Alle Getränke außerhalb der Pauschale bzw. außerhalb des Upgrades werden á la Carte abgerechnet.

Zusatzangebote & Highlights

Partnerleistungen:

Dekoration nach Wunsch, Festtagskutsche ab 500 €, Muldenschiffahrt ab 260 €, Musik mit DJ ab 550 €, Feuershow ab 650 €

In-House-Leistungen:

Empfang ab 4 €/Person (entfällt bei Getränkepauschale), Nutzung der Bowlinggrotte 25 €/Stunde/Bahn, Bereitstellung Feuerschale 50 € inkl. Holz, Stuhlhussen in weiß 4,50 €/Stück, Schiffsmühlen - VW Bulli inkl. Chauffeur ab 350 € (4 h)

Highlights:

Eistorte mit Fontänen (buchbar ab 15 Personen) ab 9 €/Person, Currywurstbrunnen mit Kartoffelspalten & Baguette (buchbar ab 25 Personen) 10 €/Person, Fingerfood als Buffet auf Anfrage, Schokobrunnen 12 €/Personen (ab 25 Personen)

Eine Reservierung von Zusatzleistungen kann nur im Rahmen der Verfügbarkeiten und ggf. mit einer Mindestpersonenzahl erfolgen.

Für Ihr Fest reservieren wir Ihnen gerne optional Räumlichkeiten und Hotelzimmer-Kontingente je nach Gästanzahl.

Bitte beachten Sie: Verpackungsmaterialien (Assietten) werden zum Pauschalpreis von 10 € zur Verfügung gestellt. Das Einpacken von Speisen übernehmen die Gäste selbst.

Kaffeegedeck 25 € pro Vollzahler

Kuchenauswahl (pro VZ: 1 Stück Torte, 1 Stück Blechkuchen, Sahne & Kaffeeschüssel anteilig, Kinderteller) und Heißgetränke

Bitte beachten Sie:

Das **Kuchengedeck** für komplett selbst mitgebrachten Kuchen wird mit 20 € /VZ inkl. Heißgetränke berechnet.

KUCHENAUSWAHL

Frischer Bäckerkuchen: Apfel-Butterstreusel, Sächsische Eierschecke, Gefüllter Bienenstich

Torten: Mousse-au-Chocolat-Torte, Marzipantorte, Himbeer-Käse-Sahne-Torte, Pfirsich-Créme-Fräiche-Torte, Schwarzwälder-Kirsch-Torte alkoholhaltig

Unsere Kuchen und Torten enthalten Zusatzstoffe und Allergene. Bitte wenden Sie sich als Allergiker an unser Fachpersonal.

Familienfeiern in der Wassermühle

Planen Sie Ihre individuelle Feierlichkeit in unserem Haus und setzen Sie unvergessliche Highlights.

GETRÄNKEPAUSCHALE Wassermühle

Heißgetränke:

Kaffee, Cappuccino, Espresso, Heiße Schokolade, Tee

„Mühlenbräu“-Biere:

Naturradler, Pilsener, Zwickelbier, Hefeweizen, Schwarzbier, Alkoholfreies Bier

Flaschenbiere:

Erdinger Hefeweizen alkoholfrei, Gose

Softdrinks & Säfte:

Cola, Orangenlimonade, Zitronenlimonade, Ginger Ale, Bitter Lemon, Tonic, Holunderbrause, Himbeerbrause, Waldmeisterbrause, Grander Wasser (Still, Sprudel) in der Karaffe, Fruchtsäfte (Orange, Sauerkirsche, Banane, Maracuja, Schwarze Johannisbeere)

Sekt:

Rotkäppchen Sekt (trocken, halbtrocken)

Wein:

Weißwein (Gutedel-Baden, Müller Thurgau-Baden)

Rotwein (Merlot-Frankreich, Schwarzriesling-Württemberg)

15.00 Uhr - 01.00 Uhr (10 Stunden) 54 € p. P.

17.00 Uhr - 01.00 Uhr (8 Stunden) 44 € p. P.

Upgrade für Getränkepauschale

Spirituosenpaket: Radeberger Bitter, Baileys, Williams Birne, Saure Kirsche, Aperol Spritz, Lillet Wildberry, Gin Mött's, Hugo, Whiskey Cola, Gin Tonic, Cuba Libre

Das angegebene Spirituosenpaket ist als Upgrade der Getränkepauschale für 25 € p. VZ buchbar.

Bitte beachten Sie: Alle Getränke außerhalb der Pauschale bzw. außerhalb des Upgrades werden á la Carte abgerechnet.

Zusatzangebote & Highlights

Partnerleistungen:

Dekoration nach Wunsch, Festtagskutsche ab 500 €, Muldenschiffahrt ab 260 €, Musik mit DJ ab 550 €, Feuershow ab 650 €

In-House-Leistungen:

Empfang ab 4 €/Person (entfällt bei Getränkepauschale), Bereitstellung Feuerschale 50 € inkl. Holz, Bereitstellung Festzelt personenabhängig auf Anfrage

Highlights:

Eistorte mit Fontänen (buchbar ab 15 Personen) ab 9 €/Person, Currywurstbrunnen mit Kartoffelspalten & Baguette (buchbar ab 25 Personen) 10 €/Person, Fingerfood als Buffet auf Anfrage, Schokobrunnen 12 €/Personen (ab 25 Personen)

Eine Reservierung von Zusatzleistungen kann nur im Rahmen der Verfügbarkeiten und ggf. mit einer Mindestpersonenzahl erfolgen.

Bitte beachten Sie: Verpackungsmaterialien (Assietten) werden zum Pauschalpreis von 10 € zur Verfügung gestellt. Das Einpacken von Speisen übernehmen die Gäste selbst.



Kaffeegedeck 25 € pro Vollzahler

Kuchenauswahl (pro VZ: 1 Stück Torte, 1 Stück Blechkuchen, Sahne & Kaffeeschüssel anteilig, Kinderteller) und Heißgetränke

Bitte beachten Sie:

Das **Kuchengedeck** für komplett selbst mitgebrachten Kuchen wird mit 20 € /VZ inkl. Heißgetränke berechnet.

KUCHENAUSWAHL

Frischer Bäckerkuchen: Apfel-Butterstreusel, Sächsische Eierschecke, Gefüllter Bienenstich

Torten: Mousse-au-Chocolat-Torte, Marzipantorte, Himbeer-Käse-Sahne-Torte, Pfirsich-Créme-Fräiche-Torte, Schwarzwälder-Kirsch-Torte alkoholhaltig

Unsere Kuchen und Torten enthalten Zusatzstoffe und Allergene. Bitte wenden Sie sich als Allergiker an unser Fachpersonal.

Familienfeierpaket in der Wassermühle

Exklusive Feier im gesamten Gasthaus „Zur Wassermühle“ ab 50 VZ buchbar

Basispaket

- ◊ Persönliche **Beratung** im Vorfeld Ihrer Feier
- ◊ Persönlicher **Service** während der gesamten Feierlichkeit durch unser Servicepersonal
- ◊ **Nutzung der Räumlichkeiten des gesamten Gasthauses inkl. Biergarten**, Gasträume inkl. Tischwäsche, Geschirr, Besteck, weiße Stoffservietten, Zelltuchservietten (Kaffeetisch), Buffetbeschilderung & -dekoration, Getränkekarte, **Nutzung** der vorhandenen **Musikanlage** (Beschallung des gesamten Gasthauses möglich.)

Begrüßung & Highlight

- ◊ **Empfang** mit Sekt und alkoholfreien Getränken
- ◊ **Besuch „Museum und Technische Schauanlage Wassermühle Höfgen“** nebenan
Weitere Highlights buchbar! (siehe Zusatzleistungen)

Getränkepauschale

- ◊ **Heißgetränke:** Kaffee, Cappuccino, Espresso, Heiße Schokolade, Teespezialitäten
- ◊ „**Mühlenbräu**“ **Biere:** Naturradler, Pilsener, Zwickelbier, Hefeweizen, Schwarzbier, Alkoholfrei
- ◊ **Flaschenbier:** Erdinger Hefeweizen alkoholfrei
- ◊ **Softdrinks & Säfte:** Cola, Orangenlimonade, Zitronenlimonade, Ginger Ale, Bitter Lemon, Tonic, Holunderbrause, Himbeerbrause, Waldmeisterbrause, Grander Wasser (Still, Sprudel) in der Karaffe, Fruchtsäfte (Orange, Sauerkirsche, Banane, Mandarine, Schwarze Johannisbeere)
- ◊ **Sekt:** Rotkäppchen Sekt (trocken, halbtrocken)
- ◊ **Wein:** Weißwein (Gutedel – Baden, Müller Thurgau – Baden), Rotwein (Merlot – Frankreich, Schwarzriesling – Württemberg)
Upgrade buchbar! (siehe Übersicht)

Kaffeetisch

- ◊ **Auswahl** aus leckeren **Kuchenspezialitäten** (2 Stück Kuchen oder Torte p. P.) Kaffeeschüssel
- ◊ Getränke laut Getränkepauschale
Festtagstorte oder Eistorte auf Wunsch buchbar!

Abendessen & Mitternachtssnack

- ◊ **Auswahl** aus **4 attraktiven Buffets** (siehe Übersicht)
- ◊ **Wahlmöglichkeit** zwischen **Currywurstbrunnen** inkl. Beilagen & **Eistorte** inkl. Fontänen um Mitternacht
- ◊ Getränke laut Getränkepauschale

Paketpreis p. P. inkl. Kaffeetisch: 139 €
(15 Uhr—01 Uhr)

Paketpreis p. P. ohne Kaffeetisch: 119 €
(17 Uhr—01 Uhr)

Alle Angebote gelten bis auf Widerruf & vorbehaltlich Änderungen.
Kinder bis 2 Jahre kostenfrei, Kinder von 3-6 Jahren zahlen 30 %, von 7-12 Jahren 50 % des Preises p. P.

Familienfeier-Buffets

Lassen Sie sich von attraktiven Buffets überzeugen. Unsere Preise verstehen sich pro Vollzahler (VZ) ab 13 Jahre. Kinder bis 2 Jahre bleiben kostenfrei. Kinder von 3 - 6 Jahre zahlen 30 % und von 7 - 12 Jahre 50 % des VZ-Preises.

Barbecue-Buffet

Kalte Speisen & Suppe

Tatar mit Avocado, Senf, Wachtelei & Sauce Tartare, Tranchen vom Roastbeef mit Glasnudelsalat - Thai Style, Mini-Burger mit Bauchspeck & saurer Gurke, Sesam-Fleischbällchen mit Chili-Dipp & Wildkräutern, Caesar Salad mit Melone & gebratener Riesengarnele, Käseauswahl, Butter, Ciabatta & Steinofen-Baguette, Parmesanschaumsüppchen & Kalbsbällchen

Warme Speisen

Heilbutt auf Belugalinsen & Limonen-Risotto, Rinderfilet an grünem Spargel mit geträufeltem Kartoffelpüree, Geräucherte Lachs-Garnelenspieße auf Fenchel-Tomatengemüse & Basilikum-Linguine, Kokok-Hähnchen Yakitori auf Gorgonzolaspinat dazu Drillinge

Desserts

Mousse au Chocolat an Waldbeeren, Klassische Crème brûlée, Frucht-Tartelettes, Obst der Saison

60 € p. VZ ab 15 Personen

52 € p. VZ ab 25 Personen

50 € p. VZ ab 50 Personen

Mediterranes Buffet

Kalte Speisen & Suppe

Tomatensalat mit Pinienkernen, Lauch & Ciabatta, Geröstete Garnelen an Chorizo & Pumpernickel, Vitello Tonnato mit Parmesan, Zitrone, Rucola & Brotchips, Gegrilltes Gemüse in Balsamico mit Chimichurri, Parmaschinken mit Burrata, Feigen & Grissini, Veganer Gemüse-Smoothie mit Spargelsprossen, Italienische Käsevariation mit Trauben & Oliven, Butter, Steinofenbrot & Baguette, Tomaten-Ricotta-Suppe mit Rucola & Pinienkernen

Warme Speisen

Gegrillter Butterfisch auf kroatischen Kartoffeln & Mangold, Lammhüfte unter Rosmarinkruste auf Peperonata & Pesto-Spaghetti, Coq au Vin an Thymiankartoffeln, Vegane Gemüsefanne mit Olivenöl und Knoblauch

Dessert

Melonensalat mit Kokosmilch, Rahm-Tiramisu, Cappuccino-Mousse

60 € p. VZ ab 15 Personen

52 € p. VZ ab 25 Personen

50 € p. VZ ab 50 Personen

Mühlensbuffet

Kalte Speisen & Suppe

Tomate-Mozzarella, Rucola-Öl & Balsamico, Geräuchertes Schweinefilet an Zwiebelvinaigrette & Wildkräutern, Matjes-Tatar auf marinierten Kartoffeln & grüner Soße, Couscous-Salat mit Wassermelone, Gurke & Fetakäse, Antipasti mit Steinofenbaguette, Käsevariation mit Feigensenf, Oliven & Trauben, Butter, Steinofenbrot & Baguette, Geträufelte Kartoffelsuppe mit Lauch

Warme Speisen

Asia-Hähnchengemüsepflanze mit Soja & Chili an Jasminreis, Geschmortete Schweinebäckchen in Burgundersoße an Apfelrotkohl & Kartoffelklößen, Schweinefilet auf Ratatouille & Rosmarinkartoffeln, Steinbeißerfilet auf Broccoli-Nudeln & Dillsoße

Dessert

Lemon Curd mit Himbeeren, Erdnuss-Brownies, Mandarinenquark mit Nusscrunch, Obst der Saison

57 € p. VZ ab 15 Personen

50 € p. VZ ab 25 Personen

47 € p. VZ ab 50 Personen

Bauernbuffet

Kalte Speisen & Suppe

Tomaten-Brotsalat mit Zwiebeln & Essig, Sächsischer Wurstsalat mit Käse & Solei, Eingelegter Harzer Käse, Matjes-Häckerle mit Schwarzbrot, Gemischte Schlachtplatte mit Blutwurst, Leberwurst, Hackepeter, Knackwurst & Sülze, Butter, Steinofenbrot, Baguette, Soljanka mit Schmand & Zitrone

Warme Speisen

Höfgener Saftschinken in Pfefferrahmsauce mit Rösti, Gegrillte Schweinehaxe auf Specksauerkrout, Forellenfilet mit Karottengemüse & Petersilienkartoffeln, Spätzle-Pfanne mit Appenzeller, Brokkoli & Champignons

Dessert

Gefüllte Plinsen mit Quark & Kirschen, Rote Grütze mit Vanillesoße, Nougatknödel mit Semmelbrösel, Obstsalat

57 € p. VZ ab 15 Personen

50 € p. VZ ab 25 Personen

47 € p. VZ ab 50 Personen



Feste feiern

Sächsisch natürliche Gastfreundschaft erleben & genießen

Erlebnishotel „Zur Schiffsmühle“

Zur Schiffsmühle 2

04668 Grimma OT Höfgen

www.schiffsmuehle.de

info@schiffsmuehle.de

03437/760 20