



Brauhaus Wiesenmühle

HOTEL - BRAUEREI - BIERGARTEN - TAGUNGSRÄUME
RESTAURANT - DEUTSCHE KÜCHE - PIZZA - SALATE

Reisen & Speisen

/

Fulda

Sehr geehrte Reiseveranstalterin, sehr geehrter Reiseveranstalter,



als traditionelles Fuldaer Brauhaus mit unschlagbarem Standort und rustikalem Ambiente haben wir alles, um ihre Reisegruppe schnell und mit Qualität wohltuend zu versorgen.

Seit 20 Jahren sind wir eine feste Größe im öffentlichen Leben von Fulda. Das Wiesenmühlenbier (auch 2008 wieder DLG-goldprämiert) und die Deutsche Küche & Pizza aus dem Holzofen sind weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt. Mit 2 Gastronomien, Brauhaus und Restaurant, einem Biergarten und einer schönen Terrasse bieten wir genug Raum für jede Gesellschaft. Und auch sonst ist hier Einiges los: Fassanstiche mit Livemusik, saisonale Spezialitäten, Tagungsräume, Hotelzimmer, Tanzabende, Fußballübertragungen. Sehenswert: größtes Mühlrad Europas.

Sollten sie also einen Trip in die Region Rhön/Vogelsberg/Fulda planen, finden ihre Gäste in unserem Haus und im Biergarten einen schönen Platz, um zu verweilen und Bier zu trinken.

Die langjährige Erfahrung mit Gruppen und die bewährte **Gerichtekarte für Reisegruppen** machen den Aufenthalt zu einem Erlebnis. Im Sommer verpflegen wir bis zu 5 Busreisegruppen (ca. 250 Personen) an einem Mittag.

Gastronomien zur Auswahl

Mühlenstube Brauhaus RESTAURANT

Das Restaurant Mühlenstube mit seinen 80 Sitzplätzen (und Terrasse an der Fulda im Sommer) bietet sich für Gruppen an, die es rustikal und gemütlich mögen. Im Restaurant lassen sich mit einer überschaubaren Platzzahl auch Ansprachen und besondere Ideen verwirklichen.

Das Brauhaus bietet sich vor allem für große Gruppen an. Direkt neben den Braukesseln inmitten einer lebendigen Gastronomie fühlt man sich am wohlsten.

Mit 180 Sitzplätzen und 500 Plätzen im Biergarten sind auch große Gruppen schnell zu bedienen.

Gerichtekarte, so funktioniert's

Reservieren

- Reservieren sie bitte rechtzeitig an unserer Rezeption (Personenanzahl; Ankunft; Abfahrt).
- Lassen sie ihre Gäste so früh wie möglich die Gerichtekarte ausfüllen; geben sie uns die Anzahl der Essen durch, mindestens 3 Stunden vor Ankunft. Je eher, desto besser!
Da unser Haus besonders im Sommer hoch frequentiert wird, ist genügend Vorbereitungszeit für unsere Küche notwendig.
- Unsere Damen an der Rezeption beraten sie gerne.

Servieren

- Sind ihre Gäste dann bei uns, werden sie schnell und freundlich bedient.
Da die Gerichte schon vorher durchgegeben wurden, kann unsere Küche sie immer pünktlich kochen (+ 15 Minuten, Ausnahmen möglich).
Teilen sie bitte mit, wenn nur ein kleines Zeitfenster vorhanden ist, oder sich ihre Ankunft verzögert.



Kassieren

- Selbstzahler (im Brauhaus müssen Essen und Getränke wegen 2er Kassen getrennt abgerechnet werden, im Restaurant können Getränke und Essen zusammen bezahlt werden)
- Gesamtrechnung (der Busfahrer oder Reiseleiter zahlt für die gesamte Gruppe das Essen und Getränke)
- Gesamtrechnung Essen, Getränke Selbstzahler (der Busfahrer oder Reiseleiter zahlt das Essen, Getränke werden vom Gast selbst bezahlt)

Freie Verpflegung

- Der Busfahrer hat Essen und Getränke frei
- Ab 50 Personen ist ein Reiseleiter auch frei
- Wird das komplette Essen als Gesamtrechnung bar beglichen, gibt es ab 40 Personen ein Essen frei

Kontakt und Fragen

- Wir freuen uns auf Ihren Besuch, bei Fragen: 0661/928680