



FEIERN IM MICHLHOF – FEIERN IM GRÜNEN

Die Nutzung der außergewöhnlichen Räumlichkeiten und des dazu gehörigen Gartens verleihen jedem Fest eine ganz besondere Note – Im Allgäu fühlen wir uns Daheim, haben Ruhe und Natur! Das wunderschöne Ambiente, die Ruhe, das gute Essen, der persönliche Service und die familiäre Herzlichkeit bei den „Heels“ lassen Ihre Veranstaltung zu etwas Besonderem werden. Hier erhalten Sie Angebote und Informationen zum Michlhof. Für Fragen und weitere Informationen stehen wir Ihnen natürlich gerne zur Verfügung.

INHALTSVERZEICHNIS

1	Inhaltsverzeichnis
2	Räume und Servicepauschalen
3 - 4	Empfang und Aperitif
5 - 9	Getränke
10-12	Buffets und Speisen
13	Sonstiges

Raummiete - Servicepauschale



Gerne unterbreiten wir Ihnen hierfür ein individuelles Angebot für Ihre Veranstaltung.
Die Servicepauschale richtet sich individuell nach Art der Veranstaltung, Personenzahl,
Tag, Dauer und Verpflegung. Was ist alles enthalten?

- *Kostenfreie Parkplätze direkt am Michlhof*
- *Sämtliche Nebenkosten*
- *Eingedeckter Tisch mit Stoffservietten*
- *Weißer Tischwäsche (nur in der Tenne)*
- *Kerzenleuchter/Kerzenständer mit Echtwachskerzen*
- *Stehische mit Hussen*
- *Haussoundanlage mit Mikrofon (im ganzen Michlhof)*
- *Individuelle LED-Lichttechnik mit Farbanwahl*
- *Endreinigung der gesamten Location (Sonderreinigungen extra)*
- *Die Räumlichkeiten stehen Ihnen für Aufbau und Dekoration 2 Stunden vor Veranstaltung zur Verfügung | Hochzeit 10.00 Uhr*

MICHLSTUBE

In der rustikalen Michlstube können Sie Feste mit ca. 50-80 Personen in heimeliger Atmosphäre feiern. Gerne öffnen wir für Sie den Barbereich in der Heuberstube. Der Zugang erfolgt über die Michlstube.

Für die Michlstube-Heuberstube können Sie mit einer Servicepauschale von ca. 1000 € rechnen.

TENNE

In der geräumigen Tenne mit ihrem tollen Dachgebälk können Sie Feste mit 80 Personen bis 160 Personen feiern. Die Atmosphäre ist außergewöhnlich und einzigartig. Dort fühlen Sie sich ab dem ersten Moment an wohl.

Hier ist die Bestuhlung individuell möglich, gerne gehen wir auf Ihre Wünsche ein. Ein Hochleistungsbeamer und eine 4 Meter Leinwand vervollständigen das Angebot.

Länge: ca. 18 m Breite ca. 12,5 m Bestuhlung Tafelreihen bis zu 160 P.
Einzeltische bis zu 120 P.
Quadrate bis zu 120 P

Für die Tenne können Sie mit einer Servicepauschale von ca. 1000-2000 € rechnen.



Michlhof

~ Wohlfühlen und Genießen ~

3

Sektempfang/Aperitif:

SEKT

Flasche Hausmarkesekt <i>Rilling, trocken</i>	0,75l	18,00 €
Flasche Pauknersecco <i>deutscher Winzersecco</i>	0,75l	18,00 €
Flasche Rilling Rose Sekt <i>trocken</i>	0,75l	20,00 €

CHAMPAGNER

Flasche Henri Mandois Champagner Brut Origine	0,75l	94,00 €
Flasche Moet & Chandon Brut Imperial	0,75l	98,00 €
Flasche Veuve Cliquot	0,75l	104,00 €

LECKERES ZUM MISCHEN

Hausgemachter Heubersirup	0,5l	9,50 €
Hausgemachter Holunderblütenlikör	0,5l	9,50 €
Aperol	0,5l	13,50 €
Senft Zwetschgenlikör	0,7l	26,00 €
Blutorangensaft, Johannisbeersaft, Rhabarbersaft, Maracujasaft	1 l	9,50 €

Gerne stellen wir Ihnen alkoholfreie Getränke aus dem „Eiszuber“ bereit!



4

Sektempfang/Aperitif:

ERFRISCHENDES

Glas Hugo	4,50 €
Glas Aperol Spritz	4,50 €
Glas Rossato	4,50 €
<i>Sektschorle mit Ramazotti Rossato, Basilikum</i>	
Lillet Wild Berry	4,50 €
Heubersecco, Rhabarbersecco	4,50 €

APERITIF-GEBÄCK

Minilaugengebäck oder/und Holzofenbrot mit Griebenschmalz oder Salzbutter	2,90 € pro Person
Quiche mit Lauch-Speck, Zwiebel oder Paprika	2,80 € pro Person
Allgäuer Canapees	2,20 € pro Stück
<i>Bauernbrot rustikal belegt</i>	
Canapees	2,20 € pro Stück
Heißer Wilderer	2,50 € pro Stück
<i>Früchtebrothäppchen mit Hirschschinken und Gunzesrieder Butterkäse überbacken</i>	
Flying Vorspeisenbuffet	auf Anfrage

**Getränke nach Verbrauch****OFFENE GETRÄNKE**

Meckatzer WeissGold	0,5l	3,40 €
	0,3l	2,80 €
Meckatzer Radler	0,5l	3,40 €
	0,3l	2,80 €
Meckatzer Weizen / alkohlfreier Weizen	0,5l	3,60 €
Meckatzer Ruß/Mohren	0,5l	3,60 €
Meckatzer WeissGold Partyfaß auf dem Buffet	15l	105,00 €
Apfelsaftschorle	0,3l	2,60 €
Spezi	0,3l	2,60 €
Zitronenlimo	0,3l	2,60 €
Cola	0,3l	2,60 €
Orangenlimo	0,3l	2,60 €
Krumbach Gourmet Mineralwasser medium oder natural	0,75l	4,10 €



6

Getränke nach Verbrauch

IN FLASCHEN UND FÜR DEN EISZUBER

Meckatzer WeissGold	0,33l	3,10 €
Meckatzer Alkoholfreies Bier	0,33l	3,10 €
Meckatzer Radler	0,33l	3,10 €
Red Bull	0,25l	3,80 €
<i>in der Dose</i>		
Proviant Bio-Limo in den Geschmacksrichtungen Orange, Rhabarber, Zitro-Naturtrüb	0,33l	3,10 €
Seezüngerl Saftschorle in den Geschmacksrichtungen Träuble (Johannisbeere), Birne oder Kirsche	0,33l	3,30 €
Cola light	0,33l	3,40 €

**ZUM DESSERT GIBT ES FRISCHEN KAFFEE
DIREKT AM BUFFET**

Große Tasse Kaffee koffeinfrei	2,90 €
Espresso	2,30 €
Cappuccino	2,50 €
Latte Macchiato / Milchkaffee	3,50 €
Heiße Schokolade / Schokochino	3,50 €
Teeauswahl	



Weine

7

WEISSWEIN 0,75L

Deutschland

**Verrenberger Lindelberg Fürstenfaß
Riesling QbA , Württemberg, trocken** 19,20 €

Fruchtig, frischer Weißwein mit blumigem Bukett, feinrassig und nachhaltig

**Gau Odernheimer, Grauer Burgunder, Weingut St.
Urban, Rheinhessen,
Spätlese trocken** 22,00 €

Zartes Bukett mit feiner Aromenvielfalt und fruchtigen Nuancen

**Meersburg Halttau, Weißburgunder,
Bodensee, Spitalkellerei Konstanz, QbA,
trocken** 27,80 €

*Am Gaumen elegant und erfrischend, verführerisches Bukett mit Aromen
und dezenten Pfirsichanklängen*

Österreich

Grüner Veltliner Nr. 11 QbA trocken 22,50 €

Frisch und fruchtig mit feiner Würze und leichter Pfeffernote

Italien

„Soraighe“ Lugana DOC trocken 27,50 €

Delikat und schmackhaft mit Weißmandel- und Apfelnuancen

**Piemont Langhe
Arneis DOC „Tre Fie“ DOC** 34,50 €

*Zartes Bukett mit einem Duft nach weißen Blüten, Kamille, Apfel und
Haselnuss*

Epicuro Chardonnay-Fiano Puglia IGT trocken 19,80 €

*Geschmack nach reifen gelben Früchten, viel Schmelz und eine dezente
Säurestruktur 70% Chardonnay, 30 % Fiano*

Frankreich 27,60 €

Les Anges Sauvignon Blanc, trocken

*zarter Duft nach Stachelbeeren, im Geschmack leichte Cassis-Noten,
frisch und elegant*



Weine

ROTWEIN 0,75L

Deutschland

Meersburger Spätburgunder, Bodensee, Rotwein QbA. trocken 27,80 €

Leichter Duft nach getrockneten roten Beeren und würzigem Holz

Österreich

Blauer Zweigelt Weingut Pass QbA, trocken 23,60 €

Angenehme dunkle Fruchtaromatik nach Brombeere, harmonisch und samtig

Italien

“epicuro”Aglianico Beneventano IGT, trocken 22,40 €

Intensives Bukett, leicht und würzig mit Aromen von dunklen Beeren

Primitivo di Puglia IGT, trocken 18,50 €

intensives Bukett, fruchtaromatik, nach reifen Beeren

Spanien

BIO Musso Cabernet-Sauvignon, trocken, 18,50 €

komplexe Aromen von reifen Früchten wie Brombeere und Pflaume, voller Körper

Schweiz

Wallis Le Lezard Rouge Aigle AOC 55,10 €

Duft nach schwarzen Kirschen, am Gaumen reichhaltig mit Fülle und Schmelz



9

EDELBRÄNDE VON DER FIRMA SENFT

Die Edelbrände und Liköre werden wenige Kilometer vom Bodensee im Salemer Tal im Familienbetrieb hergestellt. Das Getreide für den Bodensee-Whisky sowie das Obst für die Brände und Liköre werden selbst angebaut.

Mirabelle mit Fruchtauszug <i>Der elegant fruchtige Brand schmeichelt mit seinen leicht süßlichen Aromen dem Gaumen</i>	38%vol 2cl	3,30 €
Williams mit Fruchtauszug <i>Die genussreifen Birnen werden drei Mal übererntet, so dass dieses exzellente Destillat entsteht</i>	40%vol 2cl	3,30 €
Marc de Bodensee <i>Der Bodenseegrappa ein Degestif für Genießer</i>	39%vol 2cl	3,00 €
Whisky vom Bodensee <i>Der Single-Malt-Whisky ist ein Gedicht für den Gaumen</i>	42%vol 2cl	4,60 €
Haselnusslikör <i>Feinste Röstaromen für den Gaumen</i>	23%vol 2cl	3,30 €
Zwetschgenlikör <i>Mildes und sehr fruchtiges Aroma</i>	20%vol 2cl	2,80 €
DRY Gin <i>Manege frei für den Deutschen Gin mit 21 Kräuter und Fruchtaromen</i>	40%vol 2 cl	3,90 €

FLEXIBAR

Feiern Sie in der Tenne tolle Party´s mit unserer flexiblen Bar. Gerne mixen wir Ihnen tolle Drinks.

Hotel Gasthof Waldhorn Heel GmbH Telefon +49 831 58058-0 | Telefax +49 831 58058-99
Staufzgen 80 D-87435 Kempten/Allgäu info@michlhof-kempten.de | www.michlhof-kempten.de

USt.ID: DE128 790 607 Steuernr.: 127 127 101 134



10

MENÜPREISE

Wir stellen Ihnen tolle Buffets zusammen. Diese werden frisch und lecker auf hochwertigem Porzellan für Sie bereitgestellt. Unsere Köche stehen Ihnen und Ihren Gästen zur Beratung und Hilfe auch gerne zur Verfügung. Ein besonderer Hinkucker ist die Frontcooking/Livecookingstation, die auf Wunsch gerne mit eingebaut werden kann.

Mediterranes Buffet, Allgäuer Buffet,
Schmankerl-Buffet, leckere Vorspeisen
und Dessertvariationen

auf Anfrage



11

FLYING BUFFET

Bei einem Flying Buffet „fliegen“ die kleinen und feinen Häppchen auf Tablett zu Ihnen. Genießen Sie mit Ihren Gästen die ansprechend präsentierten und frisch zubereiteten Speisen. Ob warm, kalt, Vorspeise, Hauptgericht oder Dessert, in jeglicher Form verleiht das Flying Buffet Ihrer Veranstaltung eine zwanglose und kommunikative Atmosphäre. Wo auch immer Sie sich aufhalten, die Speisen kommen zu Ihnen! Ein Flying Buffet eignet sich hervorragend für mittlere und große Veranstaltungen, für Feste und Tagungen, bei allen Veranstaltungen, bei denen ein hoher Anspruch mit einer lockeren Atmosphäre verbunden werden soll und in der im Stehen eine tolle Kommunikation entstehen soll.

RUNDUM VERSORGT

Bühler-Kaffeebuffet mit frischer Milch, Kaffeesahne und verschiedenen Zuckersorten mit hausgemachten Kuchen und Torten aus unserer Meisterkonditorei (2 St. p. Person) auf Anfrage

Bei selbst mitgebrachten Kuchen berechnen wir eine Pauschale für die Heißgetränke und das Gedeck

Bitte beachten Sie, dass bei mitgebrachtem Kuchen jeweils eine Rückstellprobe einbehalten werden muss

Event-Geburtstags-Hochzeitstorten bereiten wir gerne individuell in der Waldhorn-Meisterkonditorei für Sie zu.

**Menüerweiterungen**

1 Meter Brotzeitbretter auf dem Tisch eingestellt	3,90 € pro Person
Flying Vorspeisenbuffet	auf Anfrage
Minilaugengebäck oder Brotschmierstation mit Salzbutterm, Griebenschmalz oder Obatzder	2,90 € pro Person
Canapees	2,20 € pro Stück
Servierte Suppe	3,20 € bis 5,80 € p.P.
Frontcooking für Vorspeisen und Hauptgerichte	nach Absprache
MITTERNACHTSSNACKS	
Mini-Currywurst mit Partygebäck	3,80 € pro Person
Miniwienerte und Weißwürstle aus dem Sud mit Minilaugengebäck	4,20 € pro Person
Gunzesrieder Käsebrett	3,90 € pro Person
Internationales Käsebrett mit Ziegenfrischkäse in Öl und Kräutern, französischen und italienischen Käsespezialitäten	5,20 € pro Person
Allgäuer Wurstsalat	3,60 €
Allgäuer Käsesalat	3,80 €
Lumpensuppe	3,80 €



Michlhof

~ Wohlfühlen und Genießen ~

Sonstiges

Stuhlhussen weiß	á 5,00 €	13
Tischdecke weiß <i>Michlstube</i>	à 6,50 €	
Parkplatzeinweisung vor Veranstaltungsbeginn pro ½ Stunde	15,00 €	
Spielpaket für Kinder	65,00 €	
Gartenbestuhlung mit Biertischen und Bänken, Tischdecke, Polster und Husse	15,00 € pro Garnitur	
Biertisch Garnitur ohne Tischdecke, Polster und Husse	5,00 €	
1 Bierbank mit Polster und Husse	4,50 €	
Verlängerung Service-Pauschalpreis nach 1:00 Uhr Nachts pro Stunde max. bis 3.00 Uhr	150,00 €	
Bereitstellungspersonal	45,00 €	
Holzbank mit Fell	5,00 €	

Die Berechnung erfolgt nach der jeweiligen aktuellen Preisliste. Die alten Preislisten verlieren dadurch Ihre Gültigkeit. Berechnung nach aktueller Preisliste und Vereinbarung. Wir behalten uns vor, die Räumlichkeiten auch getrennt voneinander zu vermieten.

IHR WEG ZUR BUCHUNG:

Termin reservieren - Vertrag unterzeichnen - Anzahlung der Servicepauschale leisten - feste Buchung

Bitte beachten Sie, dass es nicht gestattet ist im und um den Michlhof Feuerwerkskörper zu zünden. Des weiteren muss auf Wunderkerzen und offenes Feuer verzichtet werden.