



FEIERN IM MICHLHOF – FEIERN IM GRÜNEN – Wohlfühlen und Genießen –

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 genießen die 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
2-3	Räume und Servicepauschalen
4-5	Empfang und Aperitif
6	Aperitif
7-11	Getränke
12-16	Buffets und Speisen
17	Kaffee und Kuchenpauschalen
18	Menüerweiterungen
19	Sonstiges



RAUMMIETE-SERVICEPAUSCHALE

Gerne unterbreiten wir Ihnen hierfür ein individuelles Angebot für Ihre Veranstaltung.
Die Raummiete 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
- Weiße Tischwäsche (nur in der Tenne)
- Kerzenleuchter/Kerzenständer mit Echtwachskerzen
- Stehtische 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 | Bei Hochzeit ab 10.00 Uhr am Hochzeitstag
- Inkl. 2 Stunden Besichtigung, Beratung und Bearbeitung
- Die Miete von frühestens 15:00 Uhr bis 01:00 Uhr Nachts, oder nach Absprache mit Aufpreis



MICHLSTUBE

In der rustikalen Michlstube können Sie Feste ab 60 Personen in heimeliger Atmosphäre feiern. Gerne öffnen wir für Sie den Barbereich in der Heuberstube. Der Zugang erfolgt über die Michlstube.

Für die Michlstube mit Heuberstube können Sie mit einer Raummiete von ca. 1600 € rechnen.

TENNE

In der geräumigen Tenne mit ihrem tollen Dachgebälk können Sie Feste ab 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 Raummiete von ca. 1000-2500 € rechnen.

SEKTEMPFANG/APERITIF

**SEKT**

Flasche Hausmarkesekt <i>Rilling, trocken</i>	0,75l	18,50 €
Flasche Pauknersecco <i>Deutscher Winzersecco, halbtrocken</i>	0,75l	18,50 €
Flasche Rilling Rose Sekt <i>Deutscher Winzersecco, trocken</i>	0,75l	20,00 €

CHAMPAGNER

Flasche Henri Mandois Champagner <i>Brut Origine</i>	0,75l	94,00 €
Flasche Moët & Chandon <i>Brut Imperial</i>	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	1,0l	9,50 €



ERFRISCHENDES

Glas Hugo <i>Sektschorle mit Holunderblütensirup, Minze, Eiswürfel</i>	0,2l	4,90 €
Glas Aperol Spritz <i>Sektschorle mit Aperol, Orange, Eiswürfel</i>	0,2l	4,90 €
Glas Rossato <i>Sektschorle mit Ramazotti Rossato, Basilikum</i>	0,2l	4,90 €
Lillet Wild Berry <i>Schweppes Wild Berry, Lillet, Beeren, Eiswürfel</i>	0,2l	4,90 €
Heubersecco <i>Sektschorle mit Bergwiesenheusirup, Limetten, Eiswürfel</i>	0,2l	4,90 €
Rhabarbersecco <i>Sektmit Rhabarbersaft, Beeren, Eiswürfel</i>	0,2l	4,90 €

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

APERITIF-GEBÄCK



– Wohlfühlen und Genießen –

DEFTIG

Minilaugengebäck oder Holzofenbrot mit Streich <i>(Obatzder oder Salzbutter oder Griebenschmalz)</i>	p. Person	3,90 €
Lauwarme gemischte Quiches <i>(Specklauch-, Zwiebel-, Paprikakuchen)</i>	p. Person	2,90 €
Allgäuer Canapes/Canapes	á	2,50 €
Canapes mit Streich	á	1,80 €
Heißes Käsebrot	á	2,00 €
Tartelettes mit Kräuterfrischkäsemousse	á	1,80 €
Tramezzinirolle am Spießchen <i>Räucherlachs+Frischkäse oder Taleggio-Pesto-Rosso oder Schinken-Bergkäse mit Rucola</i>	á	2,00 €

SWEET FINGERFOOD

Fruchtige Obsttörtchen <i>mit Vanillecreme und verschiedenen Früchten belegt</i>	á	1,80 €
Zitronentarte mit Baiser	á	1,90 €
Cakepops	á	2,20 €
Macarons mit Salzkaramell <i>fruchtig und schokoladig</i>	á	2,20 €
3 Stück gemischtes Sweet Fingerfood <i>(Mischung von uns)</i>	p. Person	5,90 €

Sweet Fingerfood und gemischte Quiches und Canapes	p. Person	10,50 €
Aperitifgebäck „Kempten“ <i>Mit sweet und deftigem Fingerfood und Wurstsalat im kleinen Gläschen mit Partygebäck Anti-Pastigemüse, Honigmelone+Parmaschinken</i>	p. Person	14,50 €
Aperitifgebäck „Michlhof“ <i>Mit sweet und deftigem Fingerfood und Wurstsalat im kleinen Gläschen mit Partygebäck Anti-Pastigemüse, Honigmelone+Parmaschinken, Schweinsbratwürstle, Kässpätzlen, Schaumsüppchen</i>	p. Person	17,50 €

GETRÄNKE



Alle Getränke werden nach Verbrauch berechnet.

OFFENE GETRÄNKE

Meckatzer WeissGold	0,5l	3,50 €
	0,3l	2,90 €
Meckatzer Radler	0,5l	3,50 €
	0,3l	2,90 €
Meckatzer Weizen / alkohlfreier Weizen	0,5l	3,70 €
Meckatzer Ruß/Mohren	0,5l	3,70 €
Meckatzer WeissGold Partyfass am Buffet zum selbst zapfen	15l	110,00 €
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 still	0,75l	4,50 €


IN FLASCHEN UND FÜR DEN EISZUBER

Meckatzer WeissGold	0,33l	3,20 €
Meckatzer Alkoholfreies Bier	0,33l	3,20 €
Meckatzer Radler	0,33l	3,20 €
Red Bull <i>in der Dose</i>	0,33l	5,00 €
Proviant Bio-Limo	0,33l	3,30 €
Seezüngerl Saftschorle	0,33l	3,30 €
Cola light	0,33l	3,40 €

BÜHLER KAFFEESPEZIALITÄTEN

Große Tasse Kaffee Koffein-frei	2,90 €
Espresso	2,30 €
Cappuccino	2,60 €
Latte Macchiato / Milchkaffee	3,50 €
Heiße Schokolade / Schokocchino	3,50 €
Teeauswahl	3,00 €



WEISSWEIN 0,75L

Deutschland

Verrenberger Lindelberg Fürstenfaß
Riesling QbA , Württemberg, trocken 19,90 €
Fruchtig, frischer Weißwein mit blumigem Bukett, feinrassig und nachhaltig

Gau Odernheimer, Grauer Burgunder, Weingut St.Urban,
Rheinhessen, Spätlese, trocken 22,50 €
Zartes Bukett mit feiner Aromenvielfalt und fruchtigen Nuancen

Meersburg Halttau, Weißburgunder,
Bodensee, Spitalkellerei Konstanz, QbA,trocken 33,00 €
Am Gaumen elegant und erfrischend, verführerisches Bukett mit Aromen und dezenten Pfirsichanklängen

Österreich

Grüner Veltliner Nr. 11 QbA trocken 23,00 €
Frisch und fruchtig mit feiner Würze und leichter Pfeffernote

Italien

Epicuro Chardonnay-Fiano Puglia IGT, trocken 20,40 €
Geschmack nach reifen gelben Früchten, viel Schmelz und eine dezente Säurestruktur 70% Chardonnay, 30 % Fian

„NOSIOLA“ IGT trocken
BIO Weingut Pisoni aus dem Trentin 27,60 €
Strohgelb, Duft nach Aprikose und Sambuco, im Geschmack Haselnuss und Mandeln, autochthone Rebsorte Nosiola aus dem Trentin

I Frati – Lugana DOC trocken
Weingut Ca' dei Frati aus Lugana di Sirmione 39,90 €
große Finesse und Eleganz mit zarten Noten von weißen und Balsamico-Blüten, Aprikosenduft und Mandeln

Frankreich

„Les Mariés“- Parlemont Sauvignon,
Gros Manseng, trocken 23,60 €
Die gekonnte Vermählung der beiden Sorten, Gros Manseng und Sauvignon Blanc. Mineralischer, frischer Weißwein mit vollem Charakter und Substanz

Hornhead IGP Chardonnay, trocken 23,80 €
Aus dem sonnigen Süden Frankreichs, intensive Reife der Trauben mit außerordentlichen Fruchtaromen



Deutschland

Gau Odernheimer, Spätburgunder,
Weingut St. Urban, halbtrocken
intensives Bukett, Fruchtaromatik nach reifen Beeren

22,00 €

Meersburger Spätburgunder, Bodensee,
QbA. trocken
Leichter Duft nach getrockneten roten Beeren und würzigem Holz

29,90 €

Österreich

Blauer Zweigelt Weingut Pass QbA, trocken
Angenehme dunkle Fruchtaromatik nach Brombeere, harmonisch und samtig

24,30 €

Italien

Primitivo di Puglia IGT, trocken
intensives Bukett, Fruchtaromatik, nach reifen Beeren

19,50 €

„Vecchia Cantina“ Chianti DOCG, trocken
Rubinrot mit angenehmer Säurestruktur und ausgewogenen Gerbstoffen

20,20 €

“epicuro” Aglianico Beneventano IGT, trocken
Intensives Bukett, leicht und würzig mit Aromen von dunklen Beeren

23,10 €

Spanien

BIO Musso Cabernet-Sauvignon, trocken
komplexe Aromen von reifen Früchten wie Brombeere und Pflaume, voller Körper

19,50 €

Frankreich

„Le Mariés“ - Parlemont IGP Merlot, Cabernet Sauvignon, feinherb
Eindrucksvolle Vermählung von Merlot & Cabernet Sauvignon, Reife Beerenfrüchte, warm und vollmundig am Gaumen mit seidigen Tanninen

30,00 €

Hornhead IGP Malbec, trocken
Enormes Fruchtkonzentrat von dunklen Beerenfrüchten wie Schwarzkirsche. Feine Gewürznoten des Südens (Rosmarin), sowie elegante Kaffee und Kakaoaromen von der Lagerung im Holzfass

30,00 €

Chateau Bel Air Ac Merlot, Cabernet Sauvignon,
Cabernet Franc, trocken
Duft nach roten Früchten und Veilchen. Am Gaumen saftiger Füller, feiner Tannin, mittleres Gewicht, frisch und ausgewogen.

30,00 €

EDELBRÄNDE VON DER FIRMA SENFT



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

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.

FLEXIBAR

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

Longdrink Preise von ca.

5,50 € bis ca. 6,90 €

BUFFETS



Wir stellen Ihnen leckere Buffets zusammen. Diese werden frisch und 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 gegen Aufpreis gerne mit eingebaut werden kann.

Vorschläge für ein serviertes einheitliches Menü erhalten Sie auf Anfrage.

Buffet-Menü-Alpin

Salatbuffet mit Karotten-, Kraut-, Gurkensalat, Tomaten, Blattsalate, 2-erlei Dressing, geröstetem Körnermix, Späne vom alten Bergkäse, Croutons, gemischter Brotkorb

Frisch aus dem Ofen:

Spanferkelbraten **oder** Krustenbraten **oder** Schweinshaxe
mit Dunkelbiersoße
Maishähnchenbrust
Karotten-Kohlrabigemüse
Allgäuer Kässpätzlen mit geschmelzten Zwiebeln und Röstzwiebeln

Hausgemachter Apfelstrudel und Kaiserschmarrn
mit Fruchtragout
(saisonal mit Zwetschenröster, Apfelmus, Rhabarberragout, Birnenkompott und Vanillesoße)

Preis pro Person 33,50 €



Buffet-Menü Kempten

Salatbuffet mit Karotten-, Kraut-, Gurkensalat, Tomaten, Blattsalate, 2-erlei Dressing,
Körnermix, Späne vom alten Bergkäse,
Croutons, Brotkorb

Schweinefilet im Ganzen gebraten
Ofenfrischer Pfefferspießbraten
Dunkelbiersoße
Karotten-Kohlrabigemüse
Hausgemachte Spätzle
Kartoffelgratin
Gemüseschupfnudeln mit Schnittlauchrahm

Aus unserer Meisterkonditorei:

Hausgemachtes Panna Cotta im Weckglas mit zweierlei Fruchtsoßen
Schwarzwälder Mädlе im Glas –Vollmilch- und weißes Schokoladenmousse
mit Schwarzwälder-Kirschragout und Schokoladenbiskuitstückchen

Preis pro Person 34,50 €



Buffet-Menü Mediterran

Vorspeisenbuffet:

gegrillte Zucchinischeiben, Riesenoliven mit Frischkäsefüllung, Balsamicozwiebeln, marinierte Champignons, Honigmelone-Parmaschinken mit Basilikumpesto, mediterraner Thunfisch-Nudelsalat mit Essig-Ölvinaigrette, Anti-Pasti (mit Olivenöl und Kräutern geschmortes Gemüse) Gurken-, Karotten-, Krautsalat, Mini-Tomate-Mozzarellaspieße, Blattsalate mit Balsamicodressing, mediterraner Brotkorb

Geschmortes Schweinehalssteak
Hähnchenbrust Saltim Bocca-mit Speck und Salbei gebraten
Mediterranes Grillgemüse
Linguinenudeln mit Pesto
Penne mit hausgemachtem Tomatenragout
Kräuter-Ofenkartoffeln

Aus unserer Meisterkonditorei:

Panna Cotta mit verschiedenem Fruchtmark im Weckglas
Leckeres fruchtiges Mangomousse

Preis pro Person 40,00 €



Buffet-Menü Allgäu

Salatbuffet mit Karotten-, Kraut-, Gurkensalat, Tomaten, Blattsalate, 2erlei Dressing, Späne vom alten Bergkäse, Hirschschinken mit Preiselbeer-Cremefraiche, Spanferkelsülze mit Meerrettichdip auf Perlgrauen, kleine Rehhacksteaks auf Kartoffel-Rucolasalat, Räucherfische –Forelle-Lachsforelle-Saibling, Räucherfischmousse auf roten Linsen, dünne Scheiben vom Rinder-Roastbeef mit Wurzelgemüse und Vinaigrette, Brotschmierstation mit leckerem Holzofenbrot mit Salzbutter, Griebenschmalz und Obatzder

Frisch aus dem Ofen: Schweinekrustenbraten oder Backschinken
Reh- und Hirschragout aus der fürstlichen Jagd
Gegrilltes Saiblings- und Lachsforellenfilet
Schmorgemüse (vegetarisch) und Ofen-Kirschtomaten
Brezen-Serviettenknödel
Kässpätzchen mit Röstzwiebeln und geschmelzten Zwiebeln
Kartoffelgratin

Aus unserer Meisterkonditorei:

Dessertvariationen alles in kleinen Gläschen und Schälchen (ca. 3 Stück pro Person)
wie z.B.: Mini-Topfennockerl mit Zwetschgen, Grießflammerie mit Frucht, Pralinenmousse mit Knusper, Joghurtterrine auf saisonalen Früchten, Joghurteis mit Erdbeer,
Kuchenwürfelchen mit leckerer Creme, Miniwindbeutel mit Kirschen, Schokokuchen im Glas mit Bayerischcreme, Schokoterrine im Biskuitmantel, Zweierlei von Waldbeeren
Gunzesrieder Bergkäsebrett

Preis pro Person 45,00 €



Buffet-Menü Mediterran-II

Vorspeisenbuffet:

gegrillte Zucchini-scheiben, Riesenoliven mit Frischkäsefüllung, Balsamicozwiebeln,
 marinierte Champignons, Zweierlei Honigmelonenkugeln mit italienischem Landschinken
 mediterraner Thunfisch-Nudelsalat mit Essig-Ölvinaigrette
 marinierter Parmesan mit geschmolzenen Kirschtomaten
 Vitello Tonnato –rosa gebratene Kalbsrückenscheiben mit Thunfischsoße
 Kirschtomaten mit Minimozzarella, Balsamico und Basilikumpesto
 Anti-Pasti (mit Olivenöl und Kräutern geschmortes Gemüse)
 Gurken-, Karotten-, Krautsalat, Blattsalate mit Balsamicodressing und Joghurt-Kräuter dressing,
 mediterraner Brotkorb

Gebratener Lachs-Garnelenspieß mit Knoblauch und Kräutern
 Milchkalbsrücken Saltim Bocca mit Speck und Salbei gebraten
 In Barolo geschmorte Rinderschulter vom heimischen Rind
 Geschmorte Paprika mit Risottofüllung und Tomatenragout
 Mediterranes Grillgemüse
 Linguinenudeln mit Pesto
 Penne mit hausgemachtem Tomatenragout
 Kräuter-Ofenkartoffeln

Aus unserer Meisterkonditorei:

Dessertvariationen, alles in kleinen Gläschen und Schälchen (ca. 3 Stück p. Person)
 z.B. Panna Cotta mit verschiedenem Fruchtmark, Beerenragout mit Vanille, Mangomousse, Schoko-
 Kokosparfait, geeister Mini-Cappuccino, Limoncellotarte, Profiteroles mit Vanillecreme und
 Schokoladensoße,Fruchtspiele und Schokoladenfruchtspieße...

Preis pro Person 46,00 €



RUNDUM VERSORGT

Kaffee+Kuchenpauschale	pro Person	13,50 €
<i>Bühler Kaffee und sonstige Heißgetränke</i>		
<i>2 Stück hausgemachten Kuchen und Torten aus unserer Meisterkonditorei</i>		

Gedeck-Pauschale	pro Person	10,50 €
<i>Bei selbst mitgebrachten Kuchen berechnen wir eine Pauschale für Bühler Kaffee und sonstige Heißgetränke, Gedeck, Buffetbetreuung und Reinigung der mitgebrachten Platten</i>		

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

Kaffee Einzelpreise sehen Sie auf Seite 8

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



MENÜERWEITERUNGEN

1 Meter Brotzeitbretter auf dem Tisch eingestellt	4,90 € p. P.
Flying Vorspeisenbuffet	auf Anfrage
Minilaugengebäck oder Brotschmierstation mit Salzbutterm, Griebenschmalz oder Obatzder	3,90 € p.P.
Servierte Suppe	5,80-8,90 €
Frontcooking für Vorspeisen und Hauptgerichte	auf Anfrage

MITTERNACHTSSNACKS

Mini-Currywurst mit Partygebäck	3,90 € p.P.
Miniwienenerle und Weißwürstle aus dem Sud mit Minilaugengebäck	4,90 € p.P.
Gunzesrieder Käsebrett	3,90 € p.P.
Internationales Käsebrett mit Ziegenfrischkäse in Öl und Kräutern, französischen und italienischen Käsespezialitäten	5,20 € p.P.
Allgäuer Wurstsalat	3,60 € p.P.
Allgäuer Käsesalat	3,80 € p. P.
Lumpensuppe	3,80 € p.P.

SONSTIGES



Stuhlhussen weiß	à 6,50 €
Tischdecke weiß <i>Michlstube</i>	à 8,50 €
Parkplatzeinweisung vor Veranstaltungsbeginn inklusive	
Spielpaket für Kinder <i>Bei Hochzeitspauschale inklusive</i>	65,00 €
Gartenbestuhlung mit Biertischen und Bänken, Tischdecke, Polster und Husse	15,00 € <i>pro Garnitur</i>
Biertisch Garnitur ohne Tischdecke, Polster und Husse	5,00 €
1 Bierbank mit Polster und Husse	6,50 €
Verlängerung Raummiete/Servicepauschale nach 1:00 Uhr Nachts bis max. bis 3.00 Uhr	150,00 € <i>pro Stunde</i>
Bereitstellungspersonal (Auf- & Abbau)	45,00 € <i>pro Stunde</i>
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:

Optionen max. 2 Wochen, im aktuellen Jahr max. 1 Woche, nach Besichtigung
Termin reservieren > Vertrag unterzeichnen > Zahlung der Raummiete > feste Buchung

Bitte beachten Sie

- Dass es nicht gestattet ist im und um den Michlhof Feuerwerkskörper zu zünden.
- Offenes Feuer und Wunderkerzen sind nicht gestattet.
- Sonderreinigung Konfetti Pauschal 250,00 €.
- Sonstige Sonderreinigung nach Aufwand.