



Feiern im Michlhof-Feiern im Grünen

Die Nutzung der außergewöhnlichen Räumlichkeiten und des dazu gehörigen Gartens verleihen jedem Fest eine 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 zur Verfügung.

INHALTSVERZEICHNIS

1	Inhaltsverzeichnis
2-3	Räume und Servicepauschalen
4-5	Empfang und Aperitif
6	Aperitif
7-11	Getränke
12-18	Buffets und Speisen
19	Kaffee und Kuchenpauschalen
20	Menüerweiterungen
21	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 Hussens
- 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. 3 Stunden Besichtigung, Beratung und Bearbeitung**
- Die Miete von frühestens 15:00 Uhr bis 01:00 Uhr Nachts
(Danach pro angefangene Stunde 150,00 € Aufpreis.)

Maximal gefeiert kann im Michlhof bis 03:00 Uhr werden. Das heißt, das Fest muss um 02:00 Uhr beendet werden, damit Musiker, Dekorateure und Familie bis 03:00 Uhr fertig sind mit aufräumen. Sollte es dennoch länger werden, berechnen wir nach 03:00 Uhr pro angefangene halbe Stunde 250,00 €.

Beratungszeit 55,00 €/Std.



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 berechnen wir eine Raummiete/Servicepauschale. Gerne bieten wir Ihnen diese individuell an.

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 225 qm

Bestuhlung

Tafelreihen bis zu 160 P.
Einzeltische bis zu 120 P.
Quadrate bis zu 120 P

Für die Tenne berechnen wir eine Raummiete/Servicepauschale. Gerne bieten wir Ihnen diese individuell an.

SEKTEMPFANG/APERITIF

**SEKT**

Flasche Hausmarkesekt <i>Rilling, trocken</i>	0,75l	19,50 €
Flasche Pauknersecco <i>Deutscher Winzersecco, halbtrocken</i>	0,75l	19,50 €
Flasche Rilling Rose Sekt <i>Deutscher Winzersecco, trocken</i>	0,75l	22,00 €

CHAMPAGNER

Flasche Moët & Chandon Champagne Ice Imperial <i>Brut Imperial</i>	0,75l	110,00 €
Flasche Veuve Cliquot Champagner	0,75l	110,00 €

LECKERES ZUM MISCHEN

Hausgemachter Heubersirup	0,5l	9,50 €
Hausgemachter Holunderblütenlikör	0,5l	9,50 €
Aperol	0,5l	15,50 €
Senft Zwetschgenlikör	0,7l	29,00 €
Blutorangensaft, Johannisbeersaft, Rhabarbersaft, Maracujasaft	1,0l	9,50 €



ERFRISCHENDES

Glas Hugo <i>Sektschorle mit Holunderblütensirup, Minze, Eiswürfel</i>	0,2l	5,50 €
Glas Aperol Spritz <i>Sektschorle mit Aperol, Orange, Eiswürfel</i>	0,2l	5,50 €
Glas Rossato <i>Sektschorle mit Ramazotti Rossato, Basilikum</i>	0,2l	5,50 €
Lillet Wild Berry <i>Schweppes Wild Berry, Lillet, Beeren, Eiswürfel</i>	0,2l	5,50 €
Heubersecco <i>Sektschorle mit Bergwiesenheusirup, Limetten, Eiswürfel</i>	0,2l	5,50 €
Rhabarbersecco <i>Sektmit Rhabarbersaft, Beeren, Eiswürfel</i>	0,2l	5,50 €

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

APERITIF-GEBÄCK



DEFTIG

Minilaugengebäck oder Holzofenbrot mit Streichp. Person <i>(Obatzder oder Salzbutter oder Griebenschmalz)</i>		4,60 €
Lauwarme gemischte Quiches <i>(Specklauch-, Zwiebel-, Paprikakuchen)</i>	p. Person	3,40 €
Allgäuer Canapés	á	3,20 €
Canapés mit Streich	á	2,10 €
Heißes Käsebrot	á	2,40 €
Tartelettes mit Kräuterfrischkäsemousse	á	2,20 €
Tramezzinirolle am Spießchen <i>Räucherlachs+Frischkäse oder Taleggio-Pesto-Rosso oder Schinken-Bergkäse mit Rucola</i>	á	2,40 €

SWEET FINGERFOOD

Fruchtige Obsttörtchen <i>mit Vanillecreme und verschiedenen Früchten belegt</i>	á	2,40 €
Zitronentarte mit Baiser	á	2,50 €
Cakepops	á	2,50 €
Macarons mit Salzkaramell <i>fruchtig und schokoladig</i>	á	2,50 €
3 Stück gemischtes Sweet Fingerfood <i>(Mischung von uns)</i>	p. Person	7,60 €

Sweet Fingerfood und gemischte Quiches und Canapes	p. Person	12,50 €
--	-----------	---------

Aperitifgebäck „Kempten“ <i>Mit sweet und deftigem Fingerfood und Wurstsalat im kleinen Gläschen mit Partygebäck Anti-Pastigemüse, Honigmelone+Parmaschinken</i>	p. Person	16,50 €
---	-----------	---------

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	19,50 €
--	-----------	---------

GETRÄNKE



Alle Getränke werden nach Verbrauch berechnet.

OFFENE GETRÄNKE

Meckatzer Hell	0,5l	4,50 €
	0,3l	3,50 €
Meckatzer Radler	0,5l	4,50 €
	0,3l	3,20 €
Meckatzer Weizen / alkohlfreier Weizen	0,5l	4,60 €
Meckatzer Ruß/Mohren	0,5l	4,60 €
Meckatzer WeissGold Partyfass am Buffet zum selbst zapfen	15l	135,00 €
Apfelsaftschorle	0,3l	2,80 €
Spezi	0,3l	2,80 €
Zitronenlimo	0,3l	2,80 €
Cola	0,3l	2,80 €
Orangenlimo	0,3l	2,80 €
Krumbach Gourmet Mineralwasser medium oder still	0,75l	5,10 €



IN FLASCHEN UND FÜR DEN EISZUBER

Meckatzer Hell	0,33l	3,40 €
Meckatzer Alkoholfreies Bier	0,33l	3,40 €
Meckatzer Radler	0,33l	3,40 €
Red Bull <i>in der Dose</i>	0,33l	5,30 €
Seezüngerl Saftschorle	0,33l	3,50 €
Cola zero	0,33l	3,60 €
4 Spruige -das Allgäuer Kultweinschorle	0,33l	4,90 €

BÜHLER KAFFEESPEZIALITÄTEN

Große Tasse Kaffee Koffein-frei	3,10 €
Espresso	2,50 €
Cappuccino	3,10 €
Latte Macchiato / Milchkaffee	3,50 €
Heiße Schokolade / Schokoccino	3,50 €
Teeauswahl	3,00 €



WEISSWEIN 0,75L

Deutschland

Weingut Ranspacher Hof
 Weißburgunder mit Chardonnay, trocken
Fruchtig, frischer Weißwein mit Aromen von gelben Früchten 20,50 €

Gau Odernheimer, Grauer Burgunder, Weingut St.Urban,
 Rheinhessen, Spätlese, trocken 23,50 €
Zartes Bukett mit feiner Aromenvielfalt und fruchtigen Nuancen

Österreich

Grüner Veltliner Nr. 11 QbA trocken 23,60 €
Frisch und fruchtig mit feiner Würze und leichter Pfeffernote

Italien

Epicuro Chardonnay-Fiano Puglia IGT, trocken 20,60 €
Geschmack nach reifen gelben Früchten, viel Schmelz und eine dezente Säurestruktur 70% Chardonnay, 30 % Fian

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

I Frati – Lugana DOC trocken 36,80 €
 Weingut Ca' dei Frati aus Lugana di Sirmione
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

Meersburger Spätburgunder, Bodensee,
QbA. trocken

Leichter Duft nach getrockneten roten Beeren und würzigem Holz

25,00 €

Österreich

Blauer Zweigelt Weingut Pass QbA, trocken

Angenehme dunkle Fruchtaromatik nach Brombeere, harmonisch und samtig

24,60 €

Italien

Gran Maestro Primitivo Di Manduria DOC

Italien, Apulien IGT trocken

intensives Bukett, Fruchtaromatik, nach reifen Beeren

23,70 €

„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

20,50 €

Frankreich

„Les 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	3,60 €
<i>Der elegant fruchtige Brand schmeichelt mit seinen leicht süßlichen Aromen dem Gaumen</i>			
Williams mit Fruchtauszug	40%vol	2cl	3,60 €
<i>Die genussreifen Birnen werden drei Mal übererntet, so dass dieses exzellente Destillat entsteht</i>			
Marc de Bodensee	39%vol	2cl	6,00 €
<i>Der Bodensee-grappa ein Digestif für Genießer</i>			
Whisky vom Bodensee	42%vol	2cl	6,50 €
<i>Der Single-Malt-Whisky ist ein Gedicht für den Gaumen</i>			
Haselnusslikör	23%vol	2cl	5,10 €
<i>Feinste Röstaromen für den Gaumen</i>			
Zwetschgenlikör	20%vol	2cl	3,40 €
<i>Mildes und sehr fruchtiges Aroma</i>			
DRY Gin	40%vol	2 cl	5,10 €
<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.

7,50 € bis ca. 9,00 €

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- und Gurkensalat, Kirschtomaten, bunte Blattsalate, 2-erlei Dressing, gerösteter Körnermix, Späne vom alten Bergkäse, Croutons, ofenfrisches gemischtes Brot



Ofenfrischer Schweinekrustenbraten mit Dunkelbiersoße
Knusprige Maishähnchenbrust
Karotten-Kohlrabigemüse
Allgäuer Kässpätzlen mit geschmelzten Zwiebeln und Röstzwiebeln
Spinatknödel mit brauner Butter, Schnittlauch und Parmesan



Hausgemachter Apfelstrudel und Kaiserschmarrn
mit Fruchtragout
saisonal mit 3erlei z.B.
Zwetschenröster, Apfelmus, Rhabarberragout, Beerenragout
Birnenkompott und Vanillesoße



Preis pro Person 39,50 €



Buffet-Menü Kempten

Salatbuffet mit Karotten-, Kraut- und Gurkensalat, Kirschtomaten,
bunte Blattsalate, 2-erlei Dressing,
gerösteter Körnermix, Späne vom alten Bergkäse,
Croutons, ofenfrische Brotsorten



Ragout vom Allgäuer Jungrind
Ofenfrischer Pfefferspießbraten mit Dunkelbiersoße
Gebratenes Allgäuer Lachsforellenfilet mit Zitronenbutter
Karotten-Kohlrabigemüse und geschmorte Kirschtomaten
Hausgemachte Spätzle
Kartoffelgratin



Aus den Waldhorn-Meisterkonditorei

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



Preis pro Person 44,00 €



Buffet-Menü Allgäu

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



Ofenfrischer Schweinekrustenbraten mit Dunkelbiersoße
 Reh- und Hirschragout aus der fürstlichen Jagd
 Gebratenes Zanderfilet auf bunten Rahmlinsen
 Schmorgemüse (vegetarisch) und Ofen-Kirschtomaten
 Brezen-Serviettenknödel
 Allgäuer Kässpätzlen mit Röstzwiebeln und geschmelzten Zwiebeln
 Kartoffelgratin



Aus den Waldhorn-Meisterkonditorei

(Alles in kleinen Gläschen und Schälchen ca. 2,5-3 Stück pro Person)
 wie z.B.: Minitopfenockerl mit Zwetschge, Grießflammerie mit Frucht, Pralinenmousse mit Knusper, Joghurtterrine auf saisonalen Früchten, Joghurteis mit Erdbeer, Kuchenwürfchen mit leckerer Creme, Miniwindbeutel mit Kirschen, Schokokuchen im Glas mit Bayerisch Creme, Schokoladenmousse im Biskuitmantel, 2-erlei von Waldbeeren

Gunzesrieder Käsebrett mit Bergkäse, Emmentaler und Butterkäse



Preis pro Person 54,00 €



Buffet-Menü Michlhof

Salatbuffet mit Karotten-, Kraut- und Gurkensalat, Kirschtomaten, Allgäuer Wiesen-Kräutersalat, 2erlei Dressing, Späne vom alten Bergkäse, Hirschschinken mit Preiselbeer-Cremefraiche, mariniertes heimisches Tafelspitz mit roten Zwiebeln und Schnittlauch
 Spanferkelsülze mit Meerrettichdip auf Perlgraugen, kleine Rehacksteaks auf Kartoffel-Rucolasalat, Griestaler Räucherfische –Forelle–Lachsforelle–Saibling,
 Räucherfischmousse auf roten Linsen,
 Brotschmierstation mit leckerem Holzofenbrot,
 Salzbutter, Griebenschmalz und Obatzder



Im Ganzen gebratenes Allgäuer Rinderroastbeef mit Portweinsouße
 Geschmortes vom Allgäuer Hirschkalb
 Gegrilltes Saiblings- und Lachsforellenfilet mit Zitronenbutter
 Buntes Gemüse der Saison, geschmorte Kirschtomaten
 Bergkäsemaultaschen auf Lauchragout mit Röstzwiebeln und zweierlei Schnittlauch
 Brezen-Serviettenknödel
 Gegrillte Mini-Rosmarinkartoffeln mit Sour Cream



Aus den Waldhorn-Meisterkonditorei

(Alles in kleinen Gläschen und Schälchen (ca. 2,5-3 Stück pro Person)
 wie z.B.: Minitopfenockerl mit Zwetschge, Grießflammerie mit Frucht, Pralinenmousse mit Knusper, Joghurtterrine auf saisonalen Früchten, Schokomousse im Biskuitmantel, 2-erlei von der Waldbeere, Fruchtspieße und Schoko-Fruchtspieße am Balken

Feinste alpenländische Käseauswahl mit 6 verschiedenen Sorten
 und leckeren Südtiroler Frucht-Chutneys



Preis pro Person 61,50 €



Buffet-Menü Mediterran I

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-Mozzarella in Basilikumpesto und Balsamico gerollt, Wildkräutersalat, bunte Blattsalate mit Balsamicodressing, mediterranes ofenfrisches Brot



Hähnchenbrust Saltim Bocca-mit Speck und Salbei gebraten
In Knoblauch und Kräutern gebratener Norweger Lachs und Riesengarnelen am Spießchen
Mediterranes Grillgemüse
Linguinenudeln mit Basilikumpesto
Ricotta-Spinatteigtaschen mit Kapern-Zitronenbutter
Kleine mediterrane Kräuter-Ofenkartoffeln mit Sour-Cream



Aus den Waldhorn-Meisterkonditorei

Panna Cotta mit verschiedenem Fruchtmark im Weckglas
Leckerer fruchtiges Mangomousse



Preis pro Person 49,50 €



Buffet-Menü Mediterran-II

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 und Minimozzarella in Basilikumpesto und Balsamico gerollt,
 Anti-Pasti (mit Olivenöl und Kräutern geschmortes Gemüse)
 Gurken-, Karotten- und Krautsalat, bunte Blattsalate mit Balsamicodressing und Joghurt-Kräuter dressing, mediterranes ofenfrisches Brot



In Knoblauch und Kräutern gebratener Norweger Lachs und Riesengarnelen am Spießchen
 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 Basilikumpesto
 Ricotta-Spinatteigtaschen mit Kapern-Zitronenbutter
 Kleine mediterrane Kräuter-Ofenkartoffeln mit Sour-Cream



Aus den Waldhorn-Meisterkonditorei

(Alles in kleinen Gläschen und Schälchen ca. 2,5-3 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



Preis pro Person 55,50 €



Buffet-Menü Mediterran-III

Gegrillte Zucchinischeiben, Riesenoliven mit Frischkäsefüllung, Balsamicozwiebeln, marinierte Champignons, mediterraner Thunfisch-Nudelsalat mit Essig-Ölvinaigrette
 marinierter Parmesan mit geschmolzenen Kirschtomaten
 Vitello Tonnato –rosa gebratene Kalbsrückenscheiben mit Thunfischsoße,
 Anti-Pasti (mit Olivenöl und Kräutern geschmortes Gemüse)
 Bunter Quinoa mit grünem Spargel, Burrata mit bunten Tomaten
 Balsamico-Belugalinsen mit rohem Rauchschinken,
 Gurken-, Karotten- und Krautsalat, bunter Babyleef mit Balsamicodressing und Joghurt-
 Kräuterdressing, mediterranes ofenfrisches Brot



Sanft gegarter Kalbstafelspitz vom Allgäuer Kalb
 Rinderfilet mit Aromaten im Ganzen gebraten mit Portweinsoße
 In Knoblauch und Kräutern gebratener Norweger Lachs und
 Riesengarnelen am Spießchen
 Mediterranes Grillgemüse
 Salbei-Gnocchi, Linguinenudeln mit Basilikumpesto,
 Weißwein-Kräuterrisotto mit grünem Spargel und Kirschtomaten
 Kleine mediterrane Kräuter-Ofenkartoffeln mit Sour-Cream



Aus den Waldhorn-Meisterkonditorei

Dessertvariationen, alles in kleinen Gläsern 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,
 Fruchtspieße und Schokoladenfruchtspieße am Balken



Preis pro Person 70,50 €



RUNDUM VERSORGT

Kaffee+Kuchenpauschale <i>Bühler Kaffee und sonstige Heißgetränke 1,5 Stück hausgemachten Kuchen und Torten aus unserer Meisterkonditorei</i>	pro Person	19,50 €
--	------------	---------

Gedeck-Pauschale <i>Bei selbst mitgebrachten Kuchen berechnen wir eine Pauschale für Bühler Kaffee und sonstige Heißgetränke, Gedeck, Buffetbetreuung und Reinigung der mitgebrachten Platten</i>	pro Person	16,50 €
--	------------	---------

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	6,90 € p.P.
Flying Vorspeisenbuffet	auf Anfrage
Minilaugengebäck oder Brotschmierstation mit Salzbutterm, Griebenschmalz oder Obatzder	4,70 € p.P.
Servierte Suppe	7,80-10,90
Frontcooking für Vorspeisen und Hauptgerichte	auf Anfrage

MITTERNACHTSSNACKS

Mini-Currywurst mit Partygebäck	5,50 € p.P.
Miniwienenerle und Weißwürstle aus dem Sud mit Minilaugengebäck	6,00 € p.P.
Gunzesrieder Käsebrett	6,00 € p.P.
Internationales Käsebrett mit Ziegenfrischkäse in Öl und Kräutern, französischen und italienischen Käsespezialitäten	6,90 € p.P.
Allgäuer Wurstsalat	4,90 € p.P.
Allgäuer Käsesalat	4,90 € p.P.
Lumpensuppe	4,90 € p.P.

SONSTIGES



Freie Trauung im Garten bis max. 120 P. im Garten oder in der Michlstube (je Wetter)	Pauschal 550,00 €
Stuhlhussen weiß	à 8,50 €
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 Anfrage	auf
Biertisch Garnitur ohne Tischdecke, Polster und Husse Anfrage	auf
1 Bierbank mit Polster und Husse Anfrage	auf
Verlängerung Raummiete/Servicepauschale nach 1:00 Uhr Nachts bis max. bis 3.00 Uhr <i>pro angefangene Stunde</i>	150,00 €
Sollte es doch nach 03:00 Uhr werden <i>pro angefangene halbe Stunde</i>	250,00 €
Bereitstellungspersonal (Auf- & Abbau)	55,00 € <i>pro Stunde</i>

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 260,00 €.
- Sonstige Sonderreinigung nach Aufwand.