

Auswahlliste für Festivitäten

Alle Preise verstehen sich in €

Canapes

Schüssel, Glas oder Baguette

Curry-Hähnchen I Frischkäse	4.00
Antipasti I hausgemachter Pestoaufstrich	3.50
Rote Beete I Ziegenkäse I Walnuss	4.00 (Schälchen)
Lachs I Erbsencreme I Schmand	4.00
Kalbsfleisch I Thunfischcreme I Kapern	5.00 (Schälchen)
Gebeizter Lachs I geröstetem Blumenkohlpüree I Curry I Sesam	5.50 (Schälchen)
Dattel Triple I Speckmantel	4.00

Suppen I kalte Platten I Salate I Etageren Bundles

Pilzcremesuppe (Pilze I Speck I Croutons I Schnittlauchöl)	6.00
Kartoffelsuppe (Kartoffel I Speck I Majoran I Kräutern)	6.00
Kräuterschaumsuppe I Croutons	6.00
Saisonale Suppen (Spargel I Kürbis I o.ä.)	6.00

150g Vitello Tonnato I Thunfischcreme I Kapern I Oliven	14.00
150g Mariniertes Roastbeef I Kräutern	17.00

Bunte Blattsalate I Honig-Senf Dressing	6.00
Antipasti zum Teilen (Aubergine I Zucchini I Pilze I Paprika)	8.00
Tomate-Büffelmozzarella	9.00
Mediterraner Kartoffelsalat (Kartoffel I Rucola I Feta I Oliven)	8.00
Süßkartoffel aus dem Ofen I Feldsalat I Schmand	8.00
Gegrillter Blumenkohl I geriebene Tomate I Tahina I Petersilie I Koriander	8.00

Südländische Etagere (Vitello Tonnato I Antipasti I Tomate-Büffelmozzarella) 26.00

Orientalische Etagere (Hummus I Süßkartoffel I Gebrannter Blumenkohl) 23.00

Hauptspeisen-Etagere (Hamshuka I Karamellierte Aubergine I Quinoa Salat I grüner Spargel) 31.00

Hauptgänge

Maishähnchenbrust Polenta Ratatouille Olivenschaum	20.00
Gebratenes Hähnchenbrustfilet Creme Polenta Ratatouille Feta Olivenesopma	18.00
Doradenfilet spanische Salzkartoffel Mojo Rojo Creme	22.00
Gebratenes Lachfilet Risotto der Saison buntes Gemüse Rieslingschaumsoße	22.00
Rehragout hausgemachtes Blaukraut Serviettenknödel Ofenbirne	24.00
Hamshuka (Rinder & Lammbohnene) Hummus Sesampaste)	18.00
Burgunderbraten buntes Gemüse Nussbutter-Kartoffelpüree	20.00
Ochsenbäckchen Selleriepüree Knusperkartoffel Vanillekarotten Rotwein-Jus	23.00
Cordon Bleu mit Bergkäse Bratkartoffel Preiselbeeren	16.00
Rosa gebratenes Roastbeef Speckbohnen Rosmarinkartoffel Kräuterbutter	31.00
Rosa gegarter Tafelspitz (helles Fleisch) gekräutertes Kartoffelpüree Buttergemüse	24.00
Saisonal zum Tafelspitz oder Roastbeef: mit Spargelragout +5.00	
Aloo Gobi Kartoffel Kichererbsen gebratener Blumenkohl (vegan)	13.00
Risotto Tomate Pilze Rucola	14.00
Karamellisierte Aubergine asiatischer Reis Sesam Koriander	15.50

Süße Leckereien

250ml Glas oder 135ml Glas

4.00 | 3.00

Mousse au Chocolat

Nougat-Mousse

Waldbeer- | klassisches Tiramisu

Bayrisch Creme

Hausgemachte Eisvariation (saisonal)

Hochzeitstorten | Cupcakes | Minikuchen

Cupcakes	3.50
Schoko-Brownies	3.50
Cake Pops	3.00
Mini Törtchen	4.00

Weitere süße Leckereien gerne auf Anfrage

Individuelle Torten oder Kuchen nach euren Wünschen kreiert

Preis auf Anfrage

Tellergeld bei mitgebrachtem Kuchen 2.00

Käsevariation für 2-3 Personen

Käse | Trauben | Chutney 29.00

Dekoration und Ambiente

Auf Wunsch und Absprache ab	100.00
je gemietete Räumlichkeit	

Exklusive Nutzung der Räumlichkeiten incl. Aufwandspauschalen

Aufbau | Umbau | Vorbereitung | Exklusive Nutzung | Servicepauschale

Nach unseren regulären Schließzeiten wird zusätzlich je Servicekraft 35.00 je angefangene Stunde berechnet

Bis 15:00Uhr

Innenhof	95.00
Lokalität innen, Nebenraum	95.00
Lokalität innen, Küchenbereich	95.00
Vor dem Zeughaus	50.00
Weinkeller ohne Menu	100.00

Ab 15:00 Uhr

Innenhof	150
Lokalität innen Nebenraum	150.00
Lokalität innen, Küchenbereich	150.00
Vor dem Zeughaus	50.00
Weinkeller ohne Menu	100.00

Catering

Equipment | Lieferung | Aufbau | Abholung | Hygienemaßnahmen

Aufwandspauschale bis 15 Personen	50.00
Aufwandspauschale ab 16 Personen	75.00
Einmalig ab 50km Hin-/ Rückfahrt	+35.00

Leihgabe Equipment im Eventgarten Promenade

außer Haus Leihgabe Eventgarten oder Mio Tagesbar Catering

Preise pro stck.

Teller Schüssel	2.00
Besteckset (Gabel Messer Suppenlöffel)	1.50
Kaffeegeschirr (Tasse Unterteller Löffel)	1.50
Teller mit Besteckset und Stoffserviette	5.00
Sektglas Weinglas	2.00

Leihgabe Equipment im Eventgarten Promenade

außer Haus Leihgabe Eventgarten oder Mio Tagesbar Catering

Preise pro stck.

Stuhl Schwarz	6.00
Tisch rund Anthrazit Durchmesser 80cm	20.00
Biertischgarnitur schwarz kurz	10.00
Festzelt 4m x 6m	75.00
Cocktailbar incl. Kühlschrank/Gefrierschrank und Doppelwaschbecken	250.00
Strahler PAR LED 12x3W fließender Farbwechsel	15.00
Aktiver Lautsprecher Bluetooth Full Range 350W	30.00
Verlängerungskabel Rolle Kabel	5.00

Kommerzielle/öffentlich zugängliche Events müssen Speisen & Getränke über die Mio Tagesbar abnehmen.
Bei defekter/unvollständiger oder fehlender Rückgabe muss der volle Wiederbeschaffungswert des fehlenden/defekten Artikels erstattet werden

Exklusives Eisfahrrad mit hausgemachten Eisvariationen

Freie Sortenauswahl nach individueller Absprache

je 5L Schale (ca. 60-70 Kugeln) 99.00

→maximal 6 Sorten gleichzeitig möglich

Waffelbecher á 165stck für 2-3 Kugeln, je Karton 31.00

Lieferung, Aufbau, Einweisung, Abholung und Reinigung des Fahrrads 125.00

Optional: Bereitstellung von geschultem Servicepersonal

je Servicekraft, je angefangene Stunde 35.00

Serviceleitung/ Manager, je angefangene Stunde 55.00

Einmalig ab 50km Hin-/ Rückfahrt +35.00

Info

Das Carrettino darf nicht in der prallen Sonne stehen und muss vor Regen geschützt werden. Bei Schäden am Eisfahrrad oder weiterem bereitgestelltem Equipment behalten wir uns vor, die Kosten zur Instandsetzung oder Neukauf in Rechnung zu stellen. Es wird eine Standard-Steckdose zum Betrieb benötigt.

Stornierungen und Änderungen der Buchung können bis 2 Wochen vorab kostenfrei erfolgen.

Exklusiver Oldtimer für eure Hochzeitsfahrt

Schöner Mercedes Benz W123 T-Modell in elegantem Schwarz mit beiger Innenausstattung incl. Chauffeur

Bis 50km Hin/- und Rückfahrt 250.00

Bis 100km Hin/- und Rückfahrt 300.00

Bis 200km Hin/- und Rückfahrt 350.00

Chauffeurfahrten sind bis 3 Stunden im Preis inbegriffen

danach, je angefangene Stunde 40.00

Beginn und Ende der Lenkzeit und KM-Zähler ist immer Donauwörth, Sonnenstraße 1