

Auswahlliste für Festivitäten

Alle Preise verstehen sich in €

Canapes

Schüssel, Glas oder Baguette

Curry-Hähnchen Frischkäse	4.50
Antipasti hausgemachter Pestoaufstrich	4.00
Rote Beete Ziegenkäse Walnuss	4.50 (Schälchen)
Lachs Erbsencreme Schmand	5.00
Gebeizter Lachs geröstetem Blumenkohlpuée Curry Sesam	6.00 (Schälchen)
Dattel Triple Speckmantel	4.50
Hähnchen Ricotta Orangensud	5.00
Mini Hähnchenschnitzel hausgemachter Kartoffelsalat	6.00 9.00
Vitello Tonnato im Glas	6.00 9.00

Suppen | kalte Platten | Salate | Etageren Bundles

Pilzcremesuppe (Pilze Speck Croutons Schnittlauchöl)	7.00
Kartoffelsuppe (Kartoffel Speck Majoran Kräutern)	7.00
Kräuterschaumsuppe Croutons	7.00
Saisonale Suppen (Spargel Kürbis o.ä.)	7.00
Bunte Blattsalate Honig-Senf Dressing	6.50
Tomate-Büffelmozzarella	4.50 9.00
Mediterraner Kartoffelsalat (Kartoffel Rucola Feta Oliven)	4.00 8.00
Süßkartoffel aus dem Ofen Feldsalat Schmand	5.00 9.00
Gegrillter Blumenkohl geriebene Tomate Tahina Petersilie Koriander	4.50 8.50
Südländische Etageren (Vitello Tonnate Antipasti Tomate-Büffelmozzarella)	29.00
Orientalische Etageren (Hummus Süßkartoffel Gebrannter Blumenkohl)	24.50

Mio Tagesbar
Sonnenstraße 1
86609 Donauwörth



Hauptgänge

Maishähnchenbrust Polenta Ratatouille Olivenschaum	22.00
Gebratenes Hähnchenbrustfilet Creme Polenta Ratatouille Feta Olivenespuma	20.00
Doradenfilet spanische Salzkartoffel Mojo Rojo Creme	23.50
Gebratenes Lachfilet Risotto der Saison buntes Gemüse Rieslingschaumsoße	23.50
Rehragout hausgemachtes Blaukraut Serviettenknödl Ofenbirne	25.00
Hamshuka (Rinder & Lammbolognese Hummus Sesampaste)	20.00
Burgunderbraten buntes Gemüse Nussbutter-Kartoffelpüree	22.50
Ochsenbäckchen Selleriepüree Knusperkartoffel Vanillekarotten Rotwein-Jus	26.00
Cordon Bleu mit Bergkäse Bratkartoffel Preiselbeeren	19.00
Rosa gebratenes Roastbeef Speckbohnen Rosmarinkartoffel Kräuterbutter	33.00
Rosa gegarter Tafelspitz (helles Fleisch) gekräutertes Kartoffelpüree Buttergemüse	25.00
Saisonal zum Tafelspitz oder Roastbeef: mit Spargelragout +6.00	
Aloo Gobi Kartoffel Kichererbsen gebratener Blumenkohl (vegan)	15.00
Risotto Tomate Pilze Rucola	17.00
Karamellisierte Aubergine asiatischer Reis Sesam Koriander	18.50
Pad Thai saisonale Gemüse Erdnüsse Koriander Tofu	18.50

Süße Leckereien

250ml Glas oder 135ml Glas

4.50 | 3.50

Mousse au Chocolat

Nougat-Mousse

Waldbeer- | klassisches Tiramisu

Bayrisch Creme

Hausgemachte Eisvariation (saisonal)

Weitere süße Leckereien gerne auf Anfrage

Tellergeld bei mitgebrachtem Kuchen 2.50

Käsevariation

Käse | Trauben | Chutney | Brot pro Person 9.90

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 45.00 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	150.00
Lokalität innen Nebenraum	150.00
Lokalität innen, Küchenbereich	150.00
Vor dem Zeughaus	50.00
Weinkeller ohne Menu	100.00

Cateringpauschale

Equipment | Lieferung | Aufbau | Abholung | Hygienemaßnahmen | bis 50km Hin-Rückfahrt

bis 15 Personen	75.00
ab 16 Personen bis 30 Personen	100.00
ab 31 Personen bis 50 Personen	125.00
ab 51 Personen bis 70 Personen	150.00
ab 71 Personen bis 95 Personen	175.00

Aufbau und Abbau vor Ort wird nach Zeitverbrauch zu unseren Servicepauschalen (s.u.) je Mitarbeiter berechnet

Die Aufwandspauschalen gelten je Tag

Catering Leihgabe Equipment

Preise pro stck.

Lambert Teller Schüssel	3.00
Lambert Besteckset (Gabel Messer Suppenlöffel)	2.50
Lambert Kaffeegeschirr (Tasse Unterteller)	3.00
Besteckset und Stoffserviette	6.50
Besteckset und Papierserviette	3.00
Sektglas Weinglas	2.50

Leihgabe Equipment

Preise pro stck.

Stuhl Schwarz	10.00
Barhocker Schwarz	10.00
Tisch rund Anthrazit Durchmesser 80cm	25.00
Hochtisch Schwarz Holzplatte 60cm	23.00
Biertischgarnitur schwarz kurz	20.00
Cocktailbar incl. Kühlschrank/Gefrierschrank und Doppelwaschbecken	420.00
Strahler PAR LED 12x3W fließender Farbwechsel	15.00
Aktiver Lautsprecher Bluetooth Full Range 350W	35.00
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.70 Kugeln) 109.00

→maximal 6 Sorten gleichzeitig möglich

Waffelbecher á 165stck für 2-3 Kugeln, je Karton 33.50

Lieferung, Aufbau, Einweisung, Abholung und Reinigung des Fahrrads 99.00

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.

Servicepauschalen

Bereitstellung von geschultem Servicepersonal

Servicekraft, je angefangene Stunde 45.00

Serviceleitung/ Manager, je angefangene Stunde 59.00

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 45.00

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