



EAT DRINK CELEBRATE



LEO
MIO

EXKLUSIVE EVENTLOCATION AB 30 - 100 PERSONEN

Genieß deine private Feier oder euer nächstes Firmen-Event im LEO MIO! Feiert nach Lust und Laune im individuell für euch bestuhlten Eventraum sowie auf der Terrasse mit besonderem Service in entspannter und Atmosphäre.





Klimatisierter Innenraum

Event sitzend & stehend
Gesetztes Dinner

320 m²

100 Personen
80 Personen



Die **LEO MIO Terrasse (160 m²)** ins Grüne mit Tischen und Sonnenschirmen für schwungvolle Sommerfeste, die Firmen.-Grillparty oder das After-Work-Aperol-Get-Together.

ZEITGEMÄSE KULINARIK

Wir kochen live für euch im Gastraum, verwöhnen deine Gäste mit einem Menü, zaubern exklusives Fingerfood, grillen euch einen auf oder belegen die beste Pizza der Stadt. Vom Sektempfang auf der Terrasse über ein kühles Helles und Longdrinks bis zum Mitternachtssnack. Im LEO MIO kannst du mit deinen Gästen definitiv einen unvergesslichen Abend verbringen.





PIZZA PARTY

Feiert doch mal eine Pizza Party wie in Italien - weniger Bussi, Bussi - mehr AMORE! Alle sitzen am Tisch und teilen sich frische Salate und die beste neapolitanische Pizza der Stadt. Wir servieren euch tausend und eine Pizza, von jeder ein Stück und das ganze so lange ihr Hunger habt. So etwas hast du noch nicht gesehen!

Tip: Mach ein Happening daraus! Im Pizza Workshop bringen euch unsere Pizzaiolos in lockerer Atmosphäre bei wie man die beste Pizza selber macht und ihr startet am Ofen zur neapolitanischen Pizza Battle.



PIZZA PARTY

Ab 30 Personen

- Aperitivo di Benvenuto
- Acqua, Birra, Vino (für 4 h)
- Pizza „ALL YOU CAN EAT“
- Dolce

+ Service- und Küchenpersonal

ALS TEAM EVENT

PIZZA WORKSHOP

Ab 30 Personen

- Aperitivo di Benvenuto
- Acqua, Birra, Vino (für 4 h)
- Learn to make the best Pizza
- Pizza „ALL YOU CAN EAT“
- Dolce

+ Service- und Küchenpersonal

FAMILY STYLE

Besser wird's nicht! Balagan, das positive oder auch sympathische Chaos trifft es auf den Punkt: Wir stellen eine bunte Auswahl an köstlichen Speisen auf jeden Tisch, deine Gäste haben alle auf einen Schlag etwas zu Essen, bedienen sich selbst und die werten Sitznachbarn gleich dazu, kommen einfach ins Gespräch und naschen von allem nach Lust und Appetit. Ein grosser Spass!

Das Family-Style-Konzept eignet sich hervorragend für Hochzeitsfeiern, runde Geburtstage sowie Firmenfeste!

CENA FAMILIARE

Ab 40 Personen

- Willkommens-Aperitif
- Individuelles Menü mit 3 Gängen
- Acqua, Softs, Birra, Vino (für 4 h)

+ Service- und Küchenpersonal



Für die braven Kinder gibt's die Lieblings-Pizza, oder eine hausgemachte Pasta mit Tomatensauce..





Das LEO MIO ist ideal für die kleine, lockere und exklusive Hochzeitsfeier nach dem Standesamt mit der Familie und den engsten Freundeskreis.

EVENTS@LEO-MIO.DE | 0179 728 7488



FAMILY
WEDDING



WORK & ENJOY

Du kannst das LEO MIO exklusiv den ganzen Tag für deinen nächsten Power-Workshop oder die kreative Tagung mieten. Trefft euch zum Frühstück mit feinem Kaffee, besprecht eure Dinge und genießt gemeinsam das Mittagessen ohne die Location wechseln zu müssen. Und nach der Workshop Runde am Mittag gibt's dann den Aperitiv mit Pizza oder ein kleines Grillfest auf der Terrasse um eure Erfolge zu feiern!

TAGUNG

Ab 20 Personen

- Kaffee & Snacks (für 8 h)
- Acqua & Softs (für 8 h)
- Business Lunch mit Dolce
- Pizza, Birra & Vino (für 2 h)

Inkl. Raummiete für 10h
+ Servicepersonal





SOMMER GRILLFEST

Ciao Bella! Lasst uns gemeinsam den Sommer feiern!
Die einladend großzügige Terrasse im LEO MIO bietet sich hervorragend für das nächste BBQ, das Teamgrillen oder euer Super-Sommerfest. Unsere Grillmeister kennen sich bestens aus mit der mediterranen Zubereitung von Fisch, Fleisch und Gemüse. Dazu werden köstliche Saucen, frische Sommersalate, Beilagen und feine Desserts gereicht - ganz nach Gusto und speziellen Vorlieben.

FESTIVAL D'ESTATE

Ab 40 Personen

- Aperitivo di Benvenuto
- Acqua, Biera, Vino (für 4 h)
- Feines vom Grill und Salatbuffet
- Gelato

+ Servicepersonal + Grillmeister*innen

Schon mal Flambierte Pfirsiche aus Apulien mit Walnusseis aus dem Piemont probiert?
Na eben... Dann ist jetzt der richtige Moment gekommen!

CASINO NIGHT

Es gibt normale Firmenfeiern, stundenlang neben der selben Person sitzend, tiefgründigen Smalltalk betreibend - und es gibt die Casino Night im LEO MIO! Willkommen zum unterhaltsamsten Abend des Jahres! Jeder Gast kann seine Jetons den Abend über beim Black Jack oder Roulette vermehren und dann beim Poker wieder verlieren. Dazu gibt's den Abend lang exklusives Fingerfood am Buffet und feine Cocktails an der Bar. Jeder bedient sich selbst nach Lust und Laune, deine Gäste mischen sich immer wieder neu, keiner bleibt auf dem Trockenen und die Stimmung steigt bis der DJ um Mitternacht die Tanzfläche eröffnet!

VIDEO: [LEO-MIO.DE/CASINO-NIGHT](https://www.leo-mio.de/casino-night)

CASINO BABY

Ab 40 Personen

- Willkommens-Aperitif
- All Night Fingerfood Buffet
- Acqua, Softs, Birra, Vino (für 6 h)
- Open Cocktailbar

+ Service- und Küchenpersonal



Glück oder Amore? Die Groupier hat die Würfel in der Hand - alle paar Minuten ändert sich das Blatt!



WEIHNACHTS FEIER

Was für eine schöne Bescherung! Deine Mitarbeiter, Kunden und Freunde haben doch vor allem dieses Jahr eine feine Weihnachtsfeier verdient - und was gibt's Schöneres als mit den Kollegen Weihnachten im LEO MIO zu feiern? Für Weihnachtsfeiern bis 80 Personen kochen wir festliche Buffets oder weihnachtliche Family Style Menüs und verzaubern euch mit Nikolaus-Fingerfood.

Bevor es richtig losgeht und zur Einstimmung auf ein rauschendes Weihnachtsfest zelebrieren wir gerne für dich und deine Gäste einen Glühwein-Empfang, natürlich auch mit heißen Maroni oder hausgemachten Plätzchen.

VORSPEISEN

Ofenfrisches Pizzabrot
mediterrane Kräuter
Salzflocken | Olivenöl

Gebackene Bunte Beete
Wildkräutersalat | Orange |
CROUTONS

Karamellierter Ziegenkäse
Gebratene Birne | Radicchio |
Feldsalat | Pekannuss

Winterlicher Bresaola
Baby Leaf | Parmesan |
Portwein-Feige | Schwarzbrot

SUPPEN

Maronencremesuppe
Zimt | geröstetes Körnerbrot

Kürbिसcremesuppe
geröstete Kerne | steirisches
Kernöl

HAUPTGÄNGE

Geschmorte Ente
Orangenhjus | Blaukraut | Kartoffelknödel

Hirschragout
Gebratene Pilze | Haselnuss-Spätzle

Roastbeef
Orangen-Karotten | Kartoffelgratin | Portwein Jus



Gebratener Lachs mit Maronenkruste
Weißweincrème | Rosenkohl | Polenta

Seeteufel in Nusskruste
Beurre blanc | Grüne breite Bohnen | gebackene Thymiankartoffeln

Winter-Kabeljau
Wilder Brokkoli | Zitrone | Mandel | braune Butter | Kürbispüree



Pilz-Mezzelune
Trüffelcreme | Karamellierte Zwiebeln | Rauke

Ofenkürbis
Feta | Granatapfel | Thymian | Kerne | Tahini-Dip

Rote Bete Knödel
Glasierter Spinat | Tegernseer Bergkäse | Walnuss Crunch

DESSERT

Birnen-Crumble
Spekulatius Cheesecake

Veganer Pumpkin-Pie

Grießflammerie /
Zwetschgenröster

Sticky Toffee Pudding



Was Warmes, was Kaltes,
was zum Apero, was
Erfrischendes
zwischendurch, was Feines
zum Dinner und was
Fetziges für die Fete! Wir
kümmern uns um eure
Gäste - da bleibt keiner auf
dem Trockenen!

DRINKS

GETRÄNKE PAUSCHALE

- Willkommens-Aperitif
- Wasser, Softs, Bier, Wein (für 4 h)

ERFRISCHEND

Lust auf hausgemachte Limo,
perlendes Tafelwasser, Fritz-Cola
oder ein Schorle?

ALKOHOLISCH

Wie wär es mit Münchner Bier,
feinem Wein, einem Spitz,
Champagner oder Schnäpsle?

KAFFEE

Unser Barrista zaubert für dich
und deine Gäste an der Kaffeebar
oder an den Tisch.

SEKTEMPFANG

Nach dem Standesamt oder vor
dem Hochzeitsfest. Wie wärs mit
Aperitif, Häppchen und Tamtam?

WEINBEGLEITUNG

Passender Wein zum Essen.
Selbstverständlich - unser Sommelier
berät euch dazu.

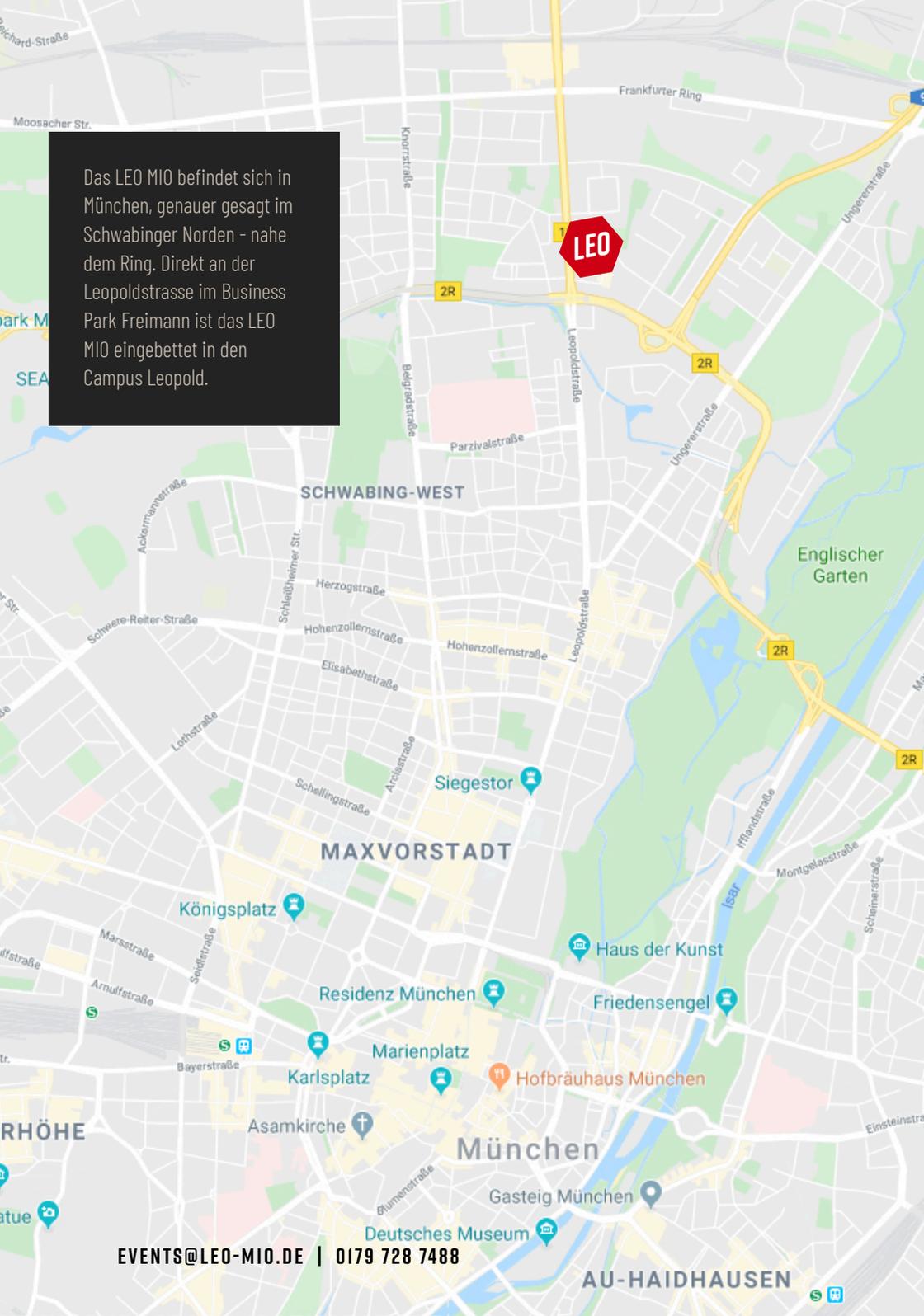
COCKTAILBAR

Nach dem Essen und während dem
Tanzen. Unser Barkeeper mischt dir
was Feines!

GLÜHWEIN

Wie wäre es mit einem Glühwein-
empfang zur Weihnachtsfeier?

Das LEO MIO befindet sich in München, genauer gesagt im Schwabinger Norden - nahe dem Ring. Direkt an der Leopoldstrasse im Business Park Freimann ist das LEO MIO eingebettet in den Campus Leopold.



MIETE

- Mindestumsatz für 6h Event 180€
- jede weitere Stunde 289€
- Reinigung

EXTRAS

- Blumendekoration ab 7,90€ / Tisch
- Beamer & Leinwand 149,00€
- Mikrofon 79€
- Fotoautomat/Fotobox ab 390,00€
- professionelle Fotografin ab 490€
- Voll ausgestattete Küche auf Anfrage

SERVICE

- Supervisor 54,90€/H
- Koch 49,90€/H
- Bar(wo)man 49,90€/H
- Servicekraft 46,90€/H
- Logistiker 46,90€/H

FACTS

- Dimmbare LED-Beleuchtung und Spots
- Sonos-Anlage für (Hintergrund-) Musik
- Barrierefreier Zugang / LKW Anfahrt
- Boden aus Terramezzo
- Raumhöhe 3 Meter

MINDESTUMSATZ

Exklusiv Feiern kannst du im LEO MIO ab einem Mindestumsatz Speisen & Getränke von 2.000€ (Montag - Donnerstag) und 4000€ Freitag und Samstag.

Es kommen noch Kosten für Servicepersonal*, Köche, Equipment, Auf-Abbau des Raumes hinzu.

*Eine Serviceperson pro 20 Gäste. Jede Servicekraft ist für mindestens 4 Stunden zu buchen, die Abrechnung erfolgt nach tatsächlich geleisteten Zeiten.

Preise inkl. MwSt

EVENTS@LEO-MIO.DE | 0179 728 7488



089 2154 2093

EVENTS@LEO-MIO.DE

Ihr erreicht uns Montag bis Donnerstag von 9-17 Uhr!
Freuen uns von euch zu hören!

LEO
MIO