



UNSERE VERANSTALTUNGS-
MAPPE FÜR IHRE

perfekte Feier.

Inhalt

	Über uns	3
	Räumlichkeiten	4 - 5
	Dekoration	6
	Unterhaltung / DJ	7
	Ihr Empfang	8
	Kaffee & Kuchen · Fingerfood	9 - 10
	Buffets	11 - 18
	Menüs	19 - 20
	Hochzeitsspecial	21 - 22
	Mitternachtssnack	23
	Getränke	24
	Catering	25



Liebe Gäste,

die Lammetal GmbH mit ihren verschiedenen Angeboten ist eine Einrichtung der Lebenshilfe. Unsere Angebote sind offen für alle Menschen mit Behinderung und wir verstehen uns als **„Ein Unternehmen mit sozialem Auftrag“**. Menschen mit Behinderung sind für uns gleichberechtigte Partner.

Mit dem Restaurant Miara haben wir unsere Angebote in der Werkstatt um den Bereich „Gastronomie“ erweitert. Menschen mit Behinderung arbeiten hier unter fachlicher Anleitung und sind im Service, in der Küche, bei der Planung der Caterings und Feiern und der Warenannahme tätig.

Guter Service, beste Qualität, Leidenschaft und Persönlichkeit sind dabei „inklusive“!

Egal, ob Sie eine große oder kleine Feier planen, im Restaurant Miara finden Sie garantiert die passende Räumlichkeit. Ob Party oder Hochzeit, Firmenfeier, Geburtstagsfeier, Weihnachtsfeier, Vereine, Konfirmation, Kommunion, Taufe oder eine andere Feierlichkeit. Bei uns finden Sie ein wunderschönes, modernens Ambiente, ganz individuell auf Sie abgestimmt.

**Das Miara bietet am schick gedecktem Tisch Platz für bis zu 100 Personen.
Mit Partycharakter haben sogar bis zu 130 Gäste Platz.**

Die Möglichkeiten sind vielfältig! Ob traditionelle oder internationale Küche, ob Sekt oder ein kühles Bier. Das Miara-Team stellt an sich die höchsten Ansprüche und arbeitet mit Hingabe, wenn es um Ihre Feier geht. Wir laden Sie gern zu einem unverbindlichen Gespräch bei uns im Haus ein.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre E-Mail!

Ihr Miara-Team

RÄUMLICHKEITEN



Egal, ob Sie eine große oder kleine Feier planen, im Restaurant Miara finden Sie garantiert die passende Räumlichkeit. Ob Party oder Hochzeit, Firmenfeier, Geburtstagsfeier, Weihnachtsfeier, Vereine, Konfirmation, Kommunion, Taufe oder eine andere Feierlichkeit.

Bei uns finden Sie ein wunderschönes, modernens Ambiente, ganz individuell auf Sie abgestimmt.

Gastraum



Bar



RÄUMLICHKEITEN

Buffetraum



Lounge



Terrasse



DEKORATION



Dekorationen

Organza Stoff weiß

1,50 € /lfm.

Silberne 3-armige Tischkerzenleuchter inkl. Kerzen

2,00 €

Stehtische mit weißen Hussen

2,00 €

Menü- und Getränkekarte vom Haus

kostenfrei

Servietten-farbig

kostenfrei

Sie planen eine umfassende Tischdekoration mit frischen Blumen und zusätzlicher Dekoration? Gerne empfehlen wir Ihnen Floristen, die Ihre Dekorationswünsche umsetzen.



Damit Ihre Feier ein unvergesslicher Abend wird, möchten wir Ihnen unseren DJ vorstellen. Von den neuesten Hits, über Klassiker bis hin zu Schlagern, gibt er alles, um Ihr Tanzbein auf unser Parkett zu bringen!

Im DJ-Paket ist enthalten:

- DJ Komplettanlage (2 Hochtöner inkl. 2 Subwoofer)
- DJ-Set
- Mobile DJ Stand
- Lichteffekte-Set (LED)
- Nebelmaschine

Preise

Geburtstag

- 550,00 €
- Dauer: 7 Stunden
- ab 2.00 Uhr kostet jede weitere Stunde 50,00€

Hochzeit-Special

- 750,00 €
- Dauer: 7 Stunden
- ab 2.00 Uhr kostet jede weitere Stunde 50,00€
- Intensives Vorgespräch, zusätzliche Lichteffekte
- Umfangreiches Entertainmentprogramm



Wie möchten Sie Ihre Gäste empfangen?

Bei schönem Wetter können Sie Ihre Gäste gerne unter freiem Himmel auf unserer Terrasse mit Stehtischen empfangen.

Aperitif / Digestif

• Klassischer Sektempfang	Sektglas 0,1 l	18,50 € / geöffnete Flasche
mit Orangensaft	Sektglas 0,1 l	7,50 € / geöffnete Flasche
• Erfrischender Hugo	Sektglas 0,1 l	3,90 € / Glas
• Blue Curacao Sekt	Sektglas 0,1 l	3,90 € / Glas
• Sekt Cassis	Sektglas 0,1 l	3,90 € / Glas
• Havelwasser	Sektglas 0,1 l	3,90 € / Glas
• Aperol Spritz	Sektglas 0,1 l	3,90 € / Glas
• Campari-Orange	Sektglas 0,1 l	3,90 € / Glas
• Schnaps	4 cl	3,90 € / Glas
• Bier	Weinglas 0,2 l	2,50 € / Glas

Alkoholfreie Alternativen

• Alkoholfreier Sekt	Sektglas 0,1 l	2,90 € / Glas
• Holunderblütenschorle mit Limette	Sektglas 0,1 l	2,90 € / Glas
• Rhabarber-Minz-Schorle	Sektglas 0,1 l	2,90 € / Glas

Gerne begleiten wir Ihren Empfang zusätzlich mit einem herzhaften oder süßem Flying Buffet.

• Verschiedene Fingerfoodvarianten	(3-4 Stück)	9,90 € / Person
• Kleine Kuchenhäppchen		3,90 € / Person

KAFFEE & KUCHEN



Gerne bieten wir Ihnen ein Kuchenbuffet nach Ihrer Wahl an.

Kuchenbuffet - Variante 1:

3 Blechkuchen Ihrer Wahl

(z.B. Bienenstich, Butterkuchen, Obststreusel)

4,90 € / Person

Kuchenbuffet Variante 2:

(1 Sahnetorte & 2x Blechkuchen Ihrer Wahl)

7,90 € / Person

Kaffee	Kanne 1,2 l	9,90 €
Tee	Kanne 1,2 l	8,90 €
Kakao	Kanne 1,2 l	8,90 €

Kaffeespezialitäten und sonstige Getränke werden separat nach Verbrauch berechnet.
Kaffeesahne, aufgeschäumte Milch sowie Zucker sind selbstverständlich inklusive!

Gedeckpreis 2,50 € / Person



Fingerfood-Buffer

9 Komponenten 23,90 / Person
jede weitere Komponente ab 2,90 / Person

Fleisch - 2 zur Auswahl

- Hähnchen in Eihülle am Orangenspieß
- Hähnchen-Spieß mit Honig-Senf-Schmand und Chiliflocken
- Mettbällchen auf Ananas Chutney
- Rinder-Zigarrenröllchen auf Chop-Suey-Gemüse
- Kleine Putenschnitzel mit Chili-Gurken-Salat
- Mini-Burger Rind und Pute
- Melonenspieße mit Parmaschinken
- Datteln im Speckmantel

zusätzliche Komponente: 3,90 € / Person

Fisch- 1 zur Auswahl

- Garnele auf Algengemüse
- Garnelen im Backteig mit Tomatenwürfeln
- Rauchlachstartar auf Brotchips
- Cracker belegt mit Lachscreme
- Cracker belegt mit Forellencreme

zusätzliche Komponente: 4,50 € / Person

Vegetarisch - 4 zur Auswahl

- Frittierte Schafskäseballchen auf Bulgur Salat
- Flammkuchenhäppchen (1/2 vegetarisch)
- Anti-Pasti-Schälchen
- Champignon-Köpfe mit Tomatencreme-Füllung
- Rösti-Taler mit Schnittlauch-Schmand und Parmesan
- Auberginenröllchen mit Schafskäsefüllung
- Wraps verschieden gefüllt (vegetarisch möglich)

zusätzliche Komponente / 3,50 € pro Person

Dessert - 2 zur Auswahl

- Grießflammerie mit Himbeersauce
- Schokoladen-Brownie
- Mousse au Chocolat geschichtet dunkel und weiß
- Erdnussbuttermousse mit Popcorn
- Lebkuchenmousse mit Spekulatiuscrunch
- Macarons gefüllt mit Fruchtercreme

zusätzliche Komponente: 2,90 € / Person



Miara-Buffer

Ab 20 Personen

34,50 € / Person

Tomate Mozzarella mit frischem Basilikum

Antipasti-Platte · Bruschetta · Parmaschinken mit Melone

Italienische Wurst- und Käsespezialitäten mit Ciabatta und Butter

Saltimbocca vom Schweinefilet mit Parmaschinken und Salbei mit Rosmarinkartoffeln,
Gemüse der Saison mit Sauce Hollandaise

Hähnchenbrust mit mediterranem Pfannengemüse dazu Pasta Variationen

Lachs in Zitronensauce, dazu Blattspinat und Risi e Bisi

Alternative: gratinierter Blattspinat mit Nusschampignons, Sesamkartoffeln,
Schafskäsesauce und Pinienkerne

Duette von weißer und dunkler Mousse au Chocolat
mit frischem Obst im Weckglas

Tiramisu im Weckglas



Schnitzel-Bufferet

Ab 20 Personen 19,90 € / Person

Salatbufferet

Schweineschnitzel · Hähnchenschnitzel

Sahnesauce mit frischen Pilzen

Pikante Paprikasauce

Sauce Hollandaise (auch als Chili-Hollandaise möglich)

Petersilienkartoffeln · Steak House Pommes

Gemüseplatte der Saison mit Sauce Hollandaise

Vegetarische Alternative: Kohlrabischnitzel

Stracciatella Dessert mit Himbeer-Sauce



Vegetarisches & Veganes Buffet

Ab 20 Personen 24,90 € / Person

Karotten Ingwer Suppe mit Baguette
(wird am Tisch serviert)

Tomate Mozzarella mit frischem Basilikum

Antipasti Variation

Salatplatte mit Himbeer-Vinaigrette

Grüne Bandnudeln an Ratatouille Gemüse

Gemüsefrikadellen auf Tomaten-Kräutersauce

Brokkoli-Käse Auflauf

Semmelknödel · Sesamkartoffeln

Champignons auf Rahmsauce

Zitronencreme

Schwarzwälderkirschcreme



Party-Bufferet

Ab 20 Personen

24,50 € / Person

Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum

Party-Brötchen · Dipvariationen · Party-Wraps

Mini-Mettbällchen mit Zwiebelringen

Currywurst mit Pommes

(1/2 Würste)

Spaghetti-Station mit verschiedenen Soßen und Toppings
Tomatensoße · Sahnesoße · Pesto · Schinken · Parmesan · Oliven
Hähnchenstreifen · Fetakäse · mediterranes Gemüse

Burger-Station mit Pulled Pork & Pulled Chicken
Süßkartoffelpommes · Cole Slaw Salat

Waffelstation mit heißen Kirschen, Sahne und Vanille Eis



BBQ-Night-Buffer

Ab 20 Personen 39,90 € / Person

*** Frisch vom Grill ***

Gefüllte Auberginen mit Schafskäse

Gemüse der Saison · Fetakäse · Champignons in Kräutermarinade

marinierte Schweinenacken- und Hähnchenbruststeaks

mariniertes Rindfleisch · Bratwurst

Lachs mit frischen Limettenscheiben · Garnelen-Spieße

*** Vom Buffet ***

Gebutterte Maiskolben

Brotauswahl mit unterschiedlichen Dip´s und Kräuterbutter

Rosmarinkartoffeln mit Kräuter-Dip

Verschiedene Dip´s und Grillsaucen · Senf und Ketchup

Salatvariationen · Nudelsalat · Kartoffelsalat · Cole Slaw Salat

*** Dessert ***

Bananen vom Grill mit Sirup oder Schokosauce

Marshmallow-Spieße vom Grill · Frische Fruchtspieße mit Minze



**BBQ-Night-Bufferet
Vegetarisch & Vegan**

Ab 20 Personen 39,90 € / Person

***** Frisch vom Grill *****

Marinierte Gemüsespieße · Hausgemachte Gemüseburger

Seitan-Bratwürste · Auberginenpäckchen mit Räuchertofu

Mediterran marinierte Seitansteaks

Halloumi-Grillkäse · Mariniertes Hokkaidokürbis

Gegrillte Ananas mit Chilli-Ahornsirupmarinade

***** Vom Buffet *****

Gebutterte Maiskolben · Rosmarinkartoffeln mit Kräuterdip

Couscous-Salat mit frischem Gemüse und Minz-Joghurtsauce

Mediterraner Kartoffelsalat · Bauernsalat mit Schafskäse (separat)

Pastasalat mit roter Paprika und Radieschensprossen

Verschiedene Dip´s und Grillsaucen · Senf und Ketchup

Brotauswahl mit Kräuterbutter

***** Dessert *****

Zitronencreme · Mandel-Kokos-Creme



Spargel-Bufferet

Ab 20 Personen

39,90 € / Person

Gebackener Stangenspargel mit Knoblauchdip

Grüner Spargelsalat mit frischen Erdbeeren vom Feld

Spargelcremesuppe mit Baguette

Schnitzel vom Schweinelachs mit Twister Fries

Hähnchenbrustfilet Natur mit Salzkartoffeln

Zanderfilet mit Basmatireis

frischer Butterspargel

Sauce Hollandaise · Bärlauch-Hollandaise · zerlassene Butter

Erdbeer-Tiramisu im Weckglas



Grünkohl-Bufferet

Ab 20 Personen 19,90 € / Person

Hausgemachte Hühnersuppe

Frischer Grünkohl

Bauchfleisch

Frische sowie geräucherte Bregenwurst

Kasseler

Salzkartoffeln

Rote Beerengrütze mit Vanillesauce

Mousse au Chocolat an Himbeersauce



Menüvorschläge

Menü I	21,90 € / Person
Menü II	24,90 € / Person
Menü III	24,90 € / Person



Menü I

Tomaten-Gemüsecremesuppe unter Pestosahne

Gebratene Poulardenbrust an Kräuterjus, Vichy-Karotten und zweierlei Reis

Grießflammeri an Himbeersauce



Menü II

Feine Kräutercremesuppe

Gebratene Lachstranche auf Blattspinat in Weißweinschaum und Dill-Kartoffeln

Tiramisu mit Amaretto und Fruchtgarnitur

Menü III

Rinderkraftbrühe Royal

Schweinefiletspitzen in Waldpilzrahmsauce, Butternudeln und buntem Salat

Beerengrütze mit Vanilleeis und Sahne



Kein passendes Menü dabei?

Lassen Sie uns Ihr Menü gemeinsam zusammenstellen, wählen Sie einfach aus den verschiedenen Gängen Ihre Favoriten und wir erstellen Ihnen ein individuelles Angebot.

Vorspeisen

- Antipasti
- Buscetta
- Salatbuffet
- Vitello Tonato
- Caprese

Suppen

- Hochzeitssuppe
- Tomatencremesuppe
- Möhren-Ingwer-Kürbis-Kokos-Cremesuppe
- Spargelsuppe (Saison)
- Gazpacho (kalte Gemüsesuppe)
- Minestrone
- Brokkolisuppe

Hauptgang

- Hähnchen in Weißweinsauce
- Schweine- und/oder Hähnchengeschnetzeltes
- Lachs in Zitronensauce
- Saltimbocca vom Schwein und/oder Hähnchen
- Krustenbraten in Brauhaussauce
- Zweierlei Fischfilet Mediterran
- Putenrollbraten
- Rinderschmorbraten in Burgundersauce

Beilagen

- Gemüseplatte der Saison mit Sauce Hollandaise
- Mediterrane Gemüsepfanne
- Rahmwirsing
- Petersilienkartoffeln
- Rosmarinkartoffeln
- Dijonsenf-Kartoffelpüree
- Kartoffelgratin
- Butterreis
- Kroketten
- Kartoffelrösti
- Steak House Fries

Saucen

- Bratensauce
- Champion-Sahnesauce
- Sauce Hollandaise

Dessert

- Tiramisu
- Panna Cotta
- Duett von weißer und dunkler Mousse au Chocolat
- Crème Brûlée
- Zwei Kugeln Eis mit heißen Kirschen



Unser Hochzeitsspecial für Sie! Denn es ist Ihr Tag.

All inclusive

89,90 € / Person

Das Hochzeitsmenü für Ihre Hochzeit muss passen wie das Brautkleid, am schönsten Tag des Lebens sollten Sie kein Risiko eingehen. Uns ist es am liebsten, wenn wir Sie schon in der frühen Planungsphase unterstützen dürfen, um mit Ihnen im Gespräch unsere bewährten Checklisten durchzugehen. So können Sie sich am Ende sicher sein nichts Übersehen oder vergessen zu haben. Für uns ist Ihre Hochzeit zwar etwas ganz Besonderes aber zum Glück nichts Neues.

Dieses Angebot beinhaltet ein reichhaltiges, kalt-warmes Buffet sowie eine Getränkepauschale von 7 Stunden. Sie können den Beginn gerne individuell festlegen. Danach berechnen wir die Getränke nach Verbrauch.





Hochzeitsspecial

All inclusive 89,90 € / Person

Empfang

Klassischer Sekt/O-Saft Empfang
Fingerfood (3-4 Stück pro Person)

Vorspeisen

Klassische Hochzeitssuppe
Bunte Salatplatte mit verschiedenen Dressings
Caprese (Tomate Mozzarella) · Vitello Tonnato
Variationen von Rauchfisch
Antipasti Platte · Bruschetta · Parmaschinken mit Melone

Hauptgänge

Saltimbocca vom Schweinefilet mit Parmaschinken und Salbei
Hähnchenbrust in Weißwein Sauce und Butternudeln
Lachs in Zitronensauce mit Risotto
Gratinierter Blattspinat mit Nusschampignons und Schafskäsesauce
Frisches Marktgemüse mit Sauce Hollandaise
Mediterranes Pfannengemüse
Sesamkartoffeln · Kartoffelgratin · Butterspätzle · Rosmarinkartoffeln

Desserts

Duette von weißer und dunkler Mousse au Chocolat mit frischem Obst
Crème brûlée · Grießflammerie an Himmertsauce

Mitternachtssnack

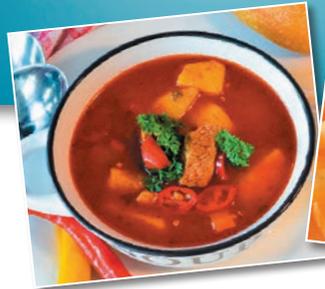
Currywurst mit Baguette oder Gulaschsuppe

Inklusive Getränke

Softgetränke · Kaffee · Bier · 1x Weißwein · 1x Rotwein · Longdrings · Schnaps



Mitternacht-Snacks



Brezeln mit Butter und Schnittlauch

2,90 €

Herzhafte Gulaschsuppe mit frischem Baguette

3,90 €

Internationale Käsespezialitäten mit frischem Obst garniert,
frischem Baguette und gesalzener Butter

4,90

Currywurst in klein geschnittenen Häppchen
mit Currysauce und Baguette

4,90 €

Chilli con Carne

4,90 €



Getränkevarianten

Unsere Getränkepausschalen sind jeweils für 7 Stunden gültig.
Anschließend berechnen wir die Getränke nach Verbrauch ab.

Getränke nach Verbrauch

Variante 1 (ab 20 Personen)

Softgetränke · Kaffee
19,90 € pro Person

Variante 2 (ab 20 Personen)

Softgetränke · Kaffee · Bier · 1x Weißwein · 1x Rotwein
31,90 € pro Person

Variante 3 (ab 20 Personen)

Softgetränke · Kaffee · Bier · 1x Weißwein · 1x Rotwein · Longdrings · Schnaps
39,90 € pro Person



Lust auf ein Catering?

Selbstverständlich liefern wir Ihnen unsere Buffets und Fingerfood-Variationen direkt zu Ihnen nach Hause oder an die gewünschte Adresse.

Die Lieferung innerhalb Hildesheims und der Aufbau sind kostenlos.
Bei der Anlieferung muss eine Toleranz von 15 Minuten einkalkuliert werden.

Anfahrtspauschale innerhalb Hildesheims:	kostenlos
Anfahrtspauschale außerhalb Hildesheims:	ab 7,50

Wählen Sie zwischen folgenden Buffets:

- Fingerfood-Variationen
- Schnitzelbuffet
- Mediterranes Buffet

Ihnen fehlt das notwendige Geschirr? Kein Problem, unser umfangreiches Equipment stellen wir Ihnen gern gegen einen kleinen Aufpreis zur Verfügung!

- 1 Vorspeisenteller
- 1 Hauptgangteller
- 1 Dessertschale
- Bestecke
- Duni-Servietten

Pro Person **2,50 €** (inkl. Reinigung)