



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 - 16
	Menüs	17 - 18
	Hochzeitsspecial	19 - 20
	Mitternachtssnack	21
	Getränke	22
	Catering	23
	Tagungsraum	27 - 28



Liebe Gäste,

die Lammel 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 der Miara Ranch und unserem inklusiven Restaurant Miara in Hildesheim 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 von Caterings und Feiern sowie in der Warenannahme tätig.

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

Egal, ob Sie eine große oder kleine Feier planen, in der Miara Ranch 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.

Die Miara Ranch bietet am schick gedecktem Tisch Platz für bis zu 200 Personen. Aber auch kleinere Familienfeiern lassen sich aufgrund der verschiedenen Trennwände realisieren. Mit Partycharakter hat die Ranch sogar für 300 Gäste Platz. Zusätzlich bieten wir Firmen die Möglichkeit Seminare abzuhalten. Eine hochwertige Technik-Ausstattung inkl. eines White-Board sind vorhanden.

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 Ranch-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

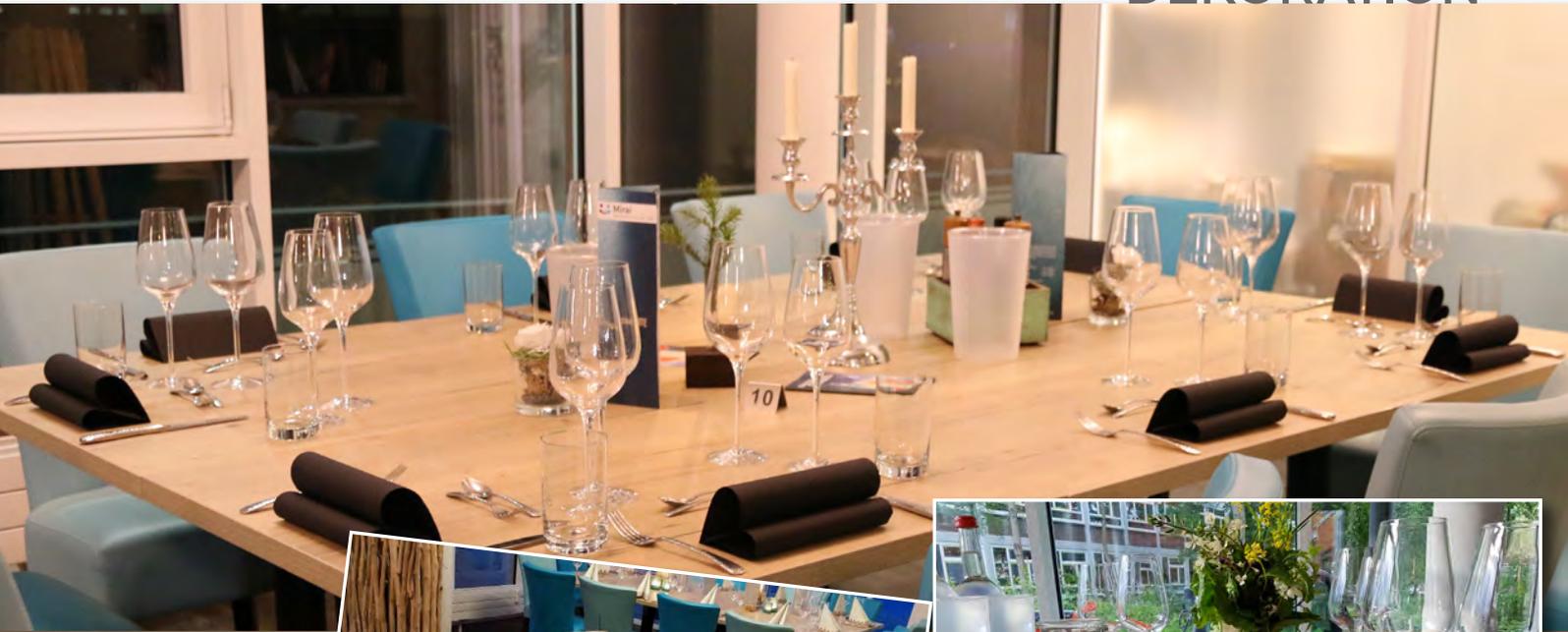


Lounge



Terrasse





Dekorationen

Stehische mit weißen Hussen

2,00 €

Tischdecken in Weiß

5,90 €

Menü- und Getränkekarte vom Haus

kostenfrei

Servietten-farbig

1,00 €

Haus- Serviette Miara

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

Preis auf Anfrage



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	21,50 € / geöffnete Flasche
• mit Orangensaft	Sektglas 0,1 l	7,50 € / geöffnete Flasche
• Alkoholfreier Sekt	Sektglas 0,1 l	21,50 € / 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
• 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 mit einem herzhaften oder süßem Flying Buffet:

• Verschiedene Fingerfoodvarianten	(3-4 Stück)	12,90 € / Person
• Kleine Kuchenhäppchen		4,90 € / 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)

8,90 € / Person

Kuchenbuffet „Variante 2“

(1 Sahnetorte und 2x Blechkuchen Ihrer Wahl)

10,90 € / Person

Kaffee

Kanne 1,2 l

9,90 €

Tee

Kanne 1,2 l

9,90 €

Kakao

Kanne 1,2 l

9,90 €

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

jede weitere Komponente

24,90 € pro Person

ab 2,90 € pro Person

Fleisch - 2 zur Auswahl

zusätzliche Komponente **3,90 € pro Person**

- 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

Fisch- 1 zur Auswahl

zusätzliche Komponente **4,50 € pro Person**

- Garnele auf Algengemüse
- Garnelen im Backteig mit Tomatenwürfeln
- Rauchlachstartar auf Brotchips
- Cracker belegt mit Lachscreme
- Matjes-Mango-Spieße auf Zwiebeldip
- Gurkenspieß gefüllt mit geräuchertem Lachs

Vegetarisch - 4 zur Auswahl

zusätzliche Komponente **3,50 € pro Person**

- Frittierte Schafskäsebällchen auf Bulgursalat
- Flammkuchenhäppchen (½ vegetarisch)
- Anti-Pasti-Schälchen
- Champignon-Köpfe mit Tomatencreme-Füllung
- Rösti-Taler mit Schnittlauch-Schmand und Parmesan
- Auberginenröllchen mit Schafskäsefüllung
- Wraps verschieden gefüllt (vegetarisch möglich)

Dessert - 2 zur Auswahl

zusätzliche Komponente **2,90 € pro Person**

- Grießflammerie mit Himbeersauce
- Schokoladen-Brownie
- Mousse au Chocolat geschichtet dunkel und weiß
- Erdnussbuttermousse mit Popcorn
- Lebkuchenmousse mit Spekulatiuscrunch
- Macarons gefüllt mit Fruchtcreme
- Kaffeetraum im Weckglas



Deluxe-Fingerfood-Bufferet

Ab 30 Personen 28,90 € pro Person

Fleisch

- Rosa gebratene Entenbrust auf Orangen Chutney
- Kalbtafelspitz mit Meerrettich-Apfel-Creme und Salat von fein mariniertem Gemüse

Fisch

- Black Tiger Garnele im Knoblauch-Mantel
- Gegrillter Teriyaki-Lachsspieß im Sesammantel

Vegetarisch

- Gratiniertes Ziegenkäse mit Tomatenmarmelade und Kresse
- Süßkartoffelpüree mit Granatapfel und schwarzem Sesam
- Auberginenröllchen mit Schafkäsefüllung

Dessert

- Pana Cotta mit Rosmarin
- Cheesecake im Weckglas



Miara-Bufferet

Ab 20 Personen **39,90 €** pro 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

BUFFETS



Klassiker-Buffer

Ab 20 Personen **41,90 €** pro Person

Karotten-Ingwer-Kokos-Traum

Buntes Salatbuffet mit Honig-Senf-Dressing, Joghurt-Dressing & Himbeervinaigrette
Antipasti · Caprese · Hausgemachtes Brot mit gesalzener Butter · Vitello Tonato

Schweinemedallions in Pfefferrahmsauce mit saisonalem Gemüse und Kartoffelgratin
Filetgeschnetzeltes vom Hähnchen mit frischen Champignons und Tagliarini
Zander auf Rahmwirsing mit Dijon-Kartoffelpüree

Joghurt-Mousse mit feinem Fruchtpüree
Tiramisu



Spanisches Buffet

Ab 20 Personen **34,90 €** pro Person

Datteln im Speckmantel · Tortilla

Gebratene Pimientos · Ensaladilla (Kartoffel-Thunfisch-Salat)

Antipasti-Platte · Empanadas (Blätterteigrollen mit Feta und Bohnen)

Calamari · Aioli · Mojo Rojo · Baguette

Maurisches Hähnchen

Paella mit Meeresfrüchten

Gebratene Chorizo in Rotwein

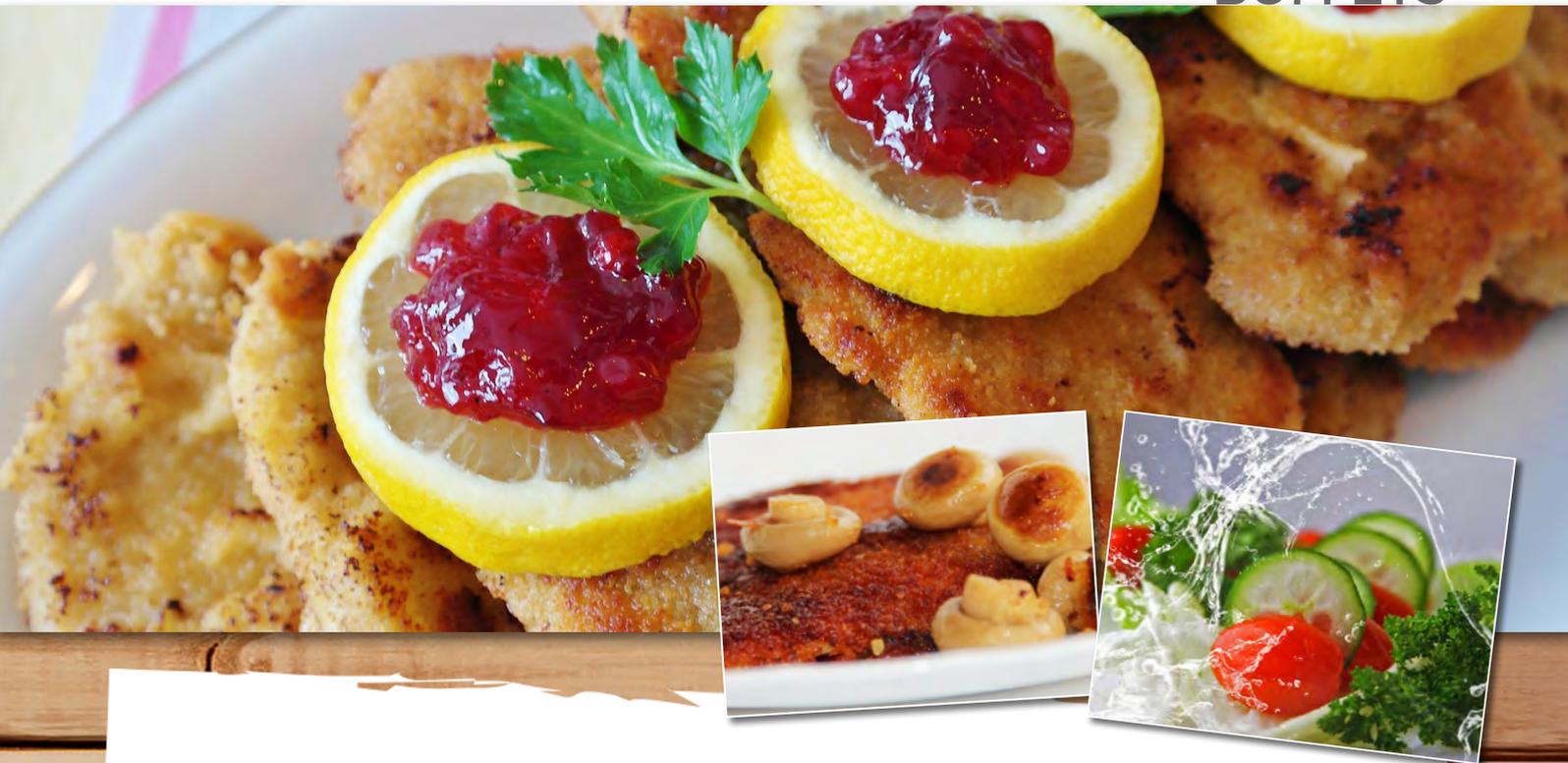
Papas Arrugadas (gesalzene Kartoffeln)

Albondigas (Hackfleischbällchen in Tomatensauce mit Erbsen und Knoblauch)

Spanisches Pfannengemüse

Crema Catalana

Spanischer Mandelkuchen



Schnitzel-Bufferet

Ab 20 Personen **24,90 €** pro Person

Salatbuffet

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 **29,90 €** pro 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-Buffer

Ab 20 Personen **27,90 €** pro Person

Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum

Party-Brötchen · Dipvariationen · Party-Wraps

Mini-Mettbällchen mit Zwiebelringen

Currywurst mit Pommes (½ 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

Gefüllte Berliner



BBQ-Night-Bufferet

Ab 30 Personen **44,90 €** pro 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

Frische Fruchtspieße mit Minze



BBQ-Night-Bufferet Vegetarisch & Vegan

Ab 30 Personen **39,90 €** pro Person

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

Marinierte Gemüsespieße · Hausgemachte Gemüseburger
Seitan-Bratwürste · Auberginenpäckchen mit Räuchertofu
Mediterran marinierte Seitansteaks
Halloumi-Grillkäse · Marinierter Hokkaidokürbis
Gegrillte Ananas mit Chilli-Ahornsirupmarinade

***** Vom Bufferet *****

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



Menüvorschläge

- Menü 1** 29,90 € pro Person
Menü 2 34,90 € pro Person
Menü 3 34,90 € pro Person

Menü 1

Tomaten-Gemüsecremesuppe unter Pestosahne

Gebratene Poulardenbrust an Kräuterjus, Vichy-Karotten und zweierlei Reis

Grießflammeri an Himbeersauce

Menü 2

Feine Kräutercremesuppe

Gebratene Lachstranche auf Blattspinat in Weißweinschaum und Dill-Kartoffeln

Tiramisu mit Amaretto und Fruchtgarnitur

Menü 3

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
- Krokette
- 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 **109,90 € pro 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 **109,90 €** pro 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 Himbeersauce

Mitternachtssnack

Currywurst mit Baguette oder Gulaschsuppe

Inklusive Getränke

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

MITTERNACHT-SNACKS



Mitternacht-Snacks

Brezeln mit Butter und Schnittlauch

4,90 € pro Person

Herzhafte Gulaschsuppe mit frischem Baguette

7,90 € pro Person

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

7,90 € pro Person

**Currywurst in klein geschnittenen Häppchen
mit Currysauce und Baguette**

5,90 € pro Person

Chilli con Carne

5,90 € pro Person

Chilli sin Carne

5,90 € pro Person



Getränkevarianten

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

Variante 1

Getränke nach Verbrauch

Variante 2 (ab 20 Personen)

24,90 € pro Person

- Softgetränke
- Kaffee Spezialitäten

Variante 3 (ab 20 Personen)

34,90 € pro Person

- Softgetränke
- Kaffee Spezialitäten
- Bier vom Fass
- 1x Weißwein / 1x Rotwein

Variante 4 (ab 20 Personen)

44,90 € pro Person

- Softgetränke
- Kaffee Spezialitäten
- Bier vom Fass
- 1x Weißwein / 1x Rotwein
- Longdrinks
- Schnaps



Lust auf ein Catering?

Ab 30 Personen

Selbstverständlich liefern wir Ihnen unsere Buffets und Fingerfood-Variationen direkt zu Ihnen nach Hause oder an die gewünschte Adresse. Die Lieferung in einem Radius von 10 Km und der Aufbau sind kostenlos. Bei der Anlieferung muss eine Toleranz von 15 Minuten einkalkuliert werden.

Anfahrtpauschale innerhalb Radius 10 Km: **kostenlos**
Anfahrtpauschale außerhalb Lamspringe: **ab 7,50 €**

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

Stehische mit Husse
Gläser

Preis auf Anfrage



TAGUNGSPAUSCHALE ab 20 Personen

Classic 9.00 - 16.00 Uhr - ab 69,90 € p.P.

Bereitstellung des Tagungsraums und Standardtechnik

(Inkl. entsprechender Bestuhlung)

- Flipchart
- Moderationskoffer
- Whiteboard
- Musikanlage
- Kostenfreier W-Lan Zugang
- Pinnwand

Versorgung der Tagungsgäste

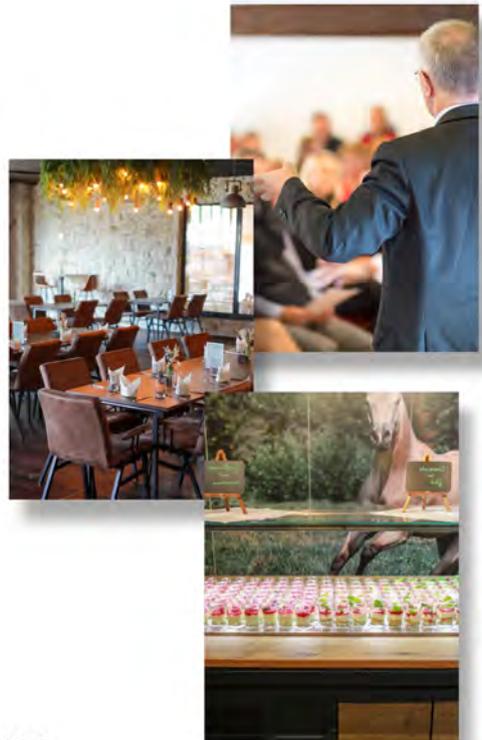
- Softgetränke
- Saftschorlen
- Kaffee- und Teestation
- Gebäck
- Weitere Getränkenach Absprache

Mediterranes Mittagsbuffet

Kalt warmes Buffet mit verschiedenen mediterranen Speisen inklusive einem Softgetränk

Kaffeepause am Nachmittag

Kaffee- und Teestation Gebäck und Kuchen





TAGUNGSPAUSCHALE ab 20 Personen

Komfort 9.00 - 19.00 Uhr - ab 94,90 € p.P.

Bereitstellung des Tagungsraums und Standardtechnik

(Inkl. entsprechender Bestuhlung)

- Flipchart
- Moderationskoffer
- Whiteboard
- Musikanlage
- Kostenfreier W-Lan Zugang
- Pinnwand

Versorgung der Tagungsgäste

- Softgetränke
- Saftschorlen
- Kaffee- und Teestation
- Gebäck
- Weitere Getränkenach Absprache

Mediterranes Mittagsbuffet

Kalt warmes Buffet mit verschiedenen mediterranen Speisen inklusive einem Softgetränk

Abendbuffet

Kalt- warmes Buffet mit versch. Speisen, Getränke werden zzgl. berechnet.

(Getränkepauschalen zum Abendbuffet können dazu gebucht werden)

