



DER PERFEKTE START INS EHEGLÜCK – UNSERE MENÜS



## HOCHZEITSMENÜ KLASSISCH (AB 20 PERSONEN)

### Hochzeitssuppe

- ♥ vom Mastochsen mit Fleischklößchen, Eierstich, Nudeln und Gemüse

### Vorspeisen

- ♥ Ammerländer Schinken und Mettwurst vom Holzbrett
  - ♥ gespießte Minischnitzel und Hackbällchen
    - ♥ Marktsalat mit Joghurt-Dressing
    - ♥ Käseauswahl mit Trauben
    - ♥ Brotauswahl und Butter

### Hauptgerichte

- ♥ Rinderroulade und Schweinebraten in dunkler Sauce
  - ♥ Hähnchenbrust auf Früchte-Curryrahm
  - ♥ bunte Gemüseauswahl mit Sauce Hollandaise
    - ♥ Petersilienkartoffeln und Gratin

### Süßes aus dem Weckglas

- ♥ Rote Grütze mit Vanillesauce
- ♥ Quark-Sahne-Creme mit Früchten

pro Person: 26,90 €

# HOCHZEITSMENÜ (AB 30 PERSONEN)

## Kalte Speisen

- ♥ Tomate Et Mozzarella mit frischem Basilikum
- ♥ Antipasti von: Aubergine, Zucchini, Chili-Champignons, Paprika, eingelegte Oliven und Artischocken in Orangen-Marinade
- ♥ Rucola in Pfirsich-Senf vinaigrette mit Trauben, Frischkäse und geröstete Kernen
- ♥ Schweinerücken „a lá Vitello tonnato“ mit Thunfisch-Kapern-Sauce
- ♥ Hackbällchen nach spanischer Art auf Tomatensugo
- ♥ mediterrane Brotauswahl mit Fassbutter und Aioli
- ♥ Brotauswahl und Butter

## Hauptgerichte

- ♥ mit luftgetrocknetem Schinken umwickelte Schweinelende auf Brandyrhamsauce
- ♥ Poulardenbrust im Kräutermantel in Tomatenjus
  - ♥ mediterrane Nudel-Gemüsepfanne
- ♥ in Olivenöl geschwenkte Rosmarinkartoffeln und Gratin

## Süßes aus dem Weckglas

- ♥ Tiramisu
  - ♥ Schokoladen-Panna Cotta mit Saisonfrüchten
- pro Person: 27,90 €



## MARTINS BUFFET (AB 30 PERSONEN)

### Vorspeise „Flying Buffet“

- ♥ Mini Wrap mit Pesto-Creme
- ♥ Saté mit Mango-Chutney
- ♥ Aprikosen im Speckmantel
- ♥ Roastbeefröllchen „a lá Vitello tonnato“
- ♥ Rauchlachstatar und Gurkensalsa im Glas
- ♥ mit Zucchini und Feta gefüllte Fleischbällchen
- ♥ Tomaten-Mozzarella-Spieße


### Hauptgang (Buffet)

- ♥ Gekräuterte Schweinelende auf Champignon-Rahmsauce
    - ♥ Saltimbocca von der Poularde an Tomatensauce
    - ♥ Mediterrane Gemüsepfanne
  - ♥ Kartoffelgratin und Rosmarin-Kartoffelspalten
- Vegetarisch:*
- ♥ in Olivenöl geschwenkte Pasta mit Gemüsestreifen
  - ♥ getrockneten Tomaten und Parmesanspänen

### Dessert (Buffet)

- ♥ Schokoladenmousse im Weckglas
- ♥ Tiramisu im Weckglas
- ♥ Käseauswahl mit Feigensenf und Brotauswahl

pro Person: 36,90 €



Bitte planen Sie  
Personal für das Flying  
Buffet ein.  
Wir beraten Sie gerne.



# HOCHZEITS-GRILL-BUFFET „MEDITERRAN“ (AB 50 PERSONEN)

## Kalte Speisen

- ♥ Tomate & Mozzarella mit frischem Basilikum
- ♥ Antipasti von: Aubergine, Zucchini, Chili-Champignons, Paprika, eingelegte Oliven und Artischocken in Orangen-Marinade
- ♥ Rucola in Pfirsich-Senf vinaigrette mit Trauben, Frischkäse und geröstete Kernen
- ♥ Mediterraner Pasta-Salat mit getrockneten Tomaten und Parmesanspänen
  - ♥ Schweinerücken „a lá Vitello tonnato“ mit Thunfisch-Kapern-Sauce
- ♥ Hackbällchen nach spanischer Art auf Tomatensugo
- ♥ mediterrane Brotauswahl mit Fassbutter und Aioli



## Vom Grill und aus dem Rechaud

- ♥ gegrillte Hähnchenbrustfilets in Kräuterbuttermarinade
  - ♥ gegrillte Medaillons vom Schweinefilet auf Sherry-Rahmsauce
  - ♥ gegrillte Bratwurst
- ♥ Penne mit Lachswürfel in Pernod-Sahnesauce
  - ♥ mediterrane Gemüsepfanne
- ♥ vegetarische Tortellini in Pesto-Sahnesauce mit Tomate und Mozzarella überbacken
  - ♥ in Olivenöl geschwenkte Rosmarinkartoffeln

## Süßes aus dem Weckglas

- ♥ Panna Cotta mit Himbeersauce
- ♥ Trifle von Mascarpone, Beerenfrüchten und Amarettini

pro Person: 36,90 €

# HOCHZEITS-GRILL-BUFFET „RUSTIKAL“ (AB 30 PERSONEN)

## Kalte Speisen

- ♥ Ammerländer Schinken und Mettwurst vom Holzbrett
  - ♥ gespießte Minischnitzel und Hackbällchen
- ♥ Matjes-Salat mit Gurken-Apfel-Schmand im Weckglas
  - ♥ Speck-Kartoffelsalat nach bayrischer Art



- ♥ Nudelsalat mit Mandarine und Ananas in Mayonnaise
- ♥ Griechischer Bauernsalat in Balsamico-Vinaigrette mit Oliven und Feta
- ♥ Tzatziki, Kräuterbutter, Senf und Barbecuesauce  
Brotauswahl

## Vom Grill und aus dem Rechaud

- ♥ Marinierte Nackensteaks
- ♥ Schweinefiletspieße
- ♥ zweierlei marinierte Hähnchen-Brustfilets
  - ♥ Nürnberger Grillwürste
- ♥ Kartoffelgratin und knusprige Kartoffelspalten

## Süßes aus dem Weckglas

- ♥ Rote Grütze mit Vanillesauce
- ♥ Frischer Obstsalat mit Minze-Joghurt

pro Person: 26,90 €

## DAZU EMPFEHLEN WIR ...

### ♥ Zum Empfang

Kleines, feines Fingerfood  
Mini-Wrap mit Pesto-Creme  
Mozzarella-Tomaten-Saté  
Roastbeefröllchen „a lá Vitello tonnato“  
Aprikose im Speckmantel  
4 Teile pro Person: 5,40 €

### ♥ Leckere Currywurst

in hausgemachter Sauce mit Brotkorb  
Preis pro Person 3,20 €

### ♥ Deftige Gulaschsuppe, Chili con Carne oder Gyrossuppe

(0,3 Liter pro Person) mit Brotkorb  
Preis pro Person 3,30 €





## KONTAKT

Anschrift: Schlemmerküche Lampe

Posthalterweg 10 | 26129 Oldenburg

Telefon: 0441 36111010 | [www.schlemmerkueche-lampe.de](http://www.schlemmerkueche-lampe.de)

E-Mail: [info@schlemmerkueche-lampe.de](mailto:info@schlemmerkueche-lampe.de)

## ÖFFNUNGSZEITEN

Mo. bis Sa. von 8 bis 20 Uhr

## ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen finden Sie auf unserer Webseite unter: [www.schlemmerkueche-lampe.de/agb](http://www.schlemmerkueche-lampe.de/agb)