

Menu

Vorspeisen vom Buffet

- Armenis "Hawaii" mit Schinken u. Käse
- Gebissene Champignons, Zucchini und Paprika mit Knoblauch Balsamico und frischem Thymian
- Curry-Chicken-Spieß mit Kokosmayo und Dip
- Fleischbratlinge mit Röhrlackensauce und mit Basilikumpesto raggiato
- Frische Ananas im Speismantel gebackten

Suppe

- Heiterholzer Feinstagsuppe vom Hahn

Hauptgänge

- Schweinfilet mit frischem gebratenen Champignons, Pfefferbohnen
- Zarte Hähnchenbrust gefüllt mit Tomaten und Krustentee in der Parmesanbratung gebacken
- Gebissenes Seelachsfilet im Speismantel auf Rindfleisch und Reis
- Tagliatelle im Parmesanrahm mit Porzellanerbsen und Fenchel

Dessert

- Klassisches Tiramisu
- Saisonielle Beerenplätzchen mit Mango-Joghurt-Schaum
- Des von heller und dunkler Focaccia Cotta
- Frisch gebackene kleine Schokoladenküchlein
- Vorläufer mit heißen Schattensonnenfäden

DER PERFEKTE START INS EHEGLÜCK

Liebe geht bekanntlich durch den Magen! Deshalb sollte auch der schönste Tag im Leben bis ins Detail in bester Erinnerung bleiben. Mit unseren Hochzeitsmenüs und Grillbuffets klappt das, denn mit diesen Schlemmergerichten kommen alle Generationen genüsslich auf ihre Kosten. Kulinarische Sinnesfreuden sind auf ganzer Linie garantiert! Lassen Sie sich von unseren Menü- und Buffetvorschlägen in dieser Broschüre inspirieren! Gerne erstellen wir Ihnen natürlich auch ein individuelles Menü oder Buffet zusammen.

Übrigens: Als Fleischermeister lege ich großen Wert auf die Verwendung regionaler Produkte. Den Zuschnitt und die schmackhafte Würzung der Fleischwaren übernehme ich gerne persönlich.

Fordern Sie uns heraus!

Alexander Lampe

Wir lieben es regional,
frisch und lecker. Mit Freude
schauen wir für Sie über den
Tellerrand – und das seit
über 10 Jahren!

ALEXANDER LAMPE



HOCHZEITSMENÜ KLASSISCH (AB 30 PERSONEN)

Vorspeisen

- ♥ frische Blattsalate mit gerösteten Kernen und Haus-Dressing
- ♥ Gurken- und Möhrensalat

Hauptgerichte

- ♥ Rinderrouladen in dunkler Sauce
- ♥ marinierter Schweinebraten in Malzbiersauce
- ♥ Hähnchenbrust auf Weißwein-Kräutersauce
- ♥ bunte Gemüseauswahl mit Sauce Hollandaise
 - ♥ Salzkartoffeln
 - ♥ Rotkohl
- ♥ hausgemachtes Kartoffelgratin

Süßes aus dem Weckglas

- ♥ Rote Grütze mit Vanillesauce

pro Person: 26,90 €



BUFFET „GAUMENSCHMEICHLER“ (AB 50 PERSONEN)

Vorspeise

- ♥ Vanillemöhren und Chili-Champignons
- ♥ Oliven in Kräuter-Knoblauch-Öl und mariniertes Fetakäse
 - ♥ Roastbeef à la „Vitello tonnato“
 - ♥ „Caprese“ – Kirschtomaten und Mozzarellaperlen mit hausgemachtem Pesto im Weckglas

Hauptgang

- ♥ Schweinemedallions mit Ziegenkäse und Chili gratiniert in Paprika-Tomatensauce
- ♥ mediterranes Hähnchenbrustfilet mit frischen Kräutern in Kräuter-Jus
 - ♥ mediterrane Gemüsepfanne
 - ♥ Kartoffelgratin und Rosmarinkartoffeln
- Vegetarisch:
 - ♥ Pasta in Basilikum-Mascarpone-Sauce mit getrockneten Tomaten und Parmesanspänen

Dessert

- ♥ Schokoladenmousse

pro Person: 39,90 €



HOCHZEITS-GRILLBUFFET „MEDITERRAN“ (AB 50 PERSONEN)

Kalte Speisen

- ♥ Tomate und Mozzarella mit frischem Basilikum und hausgemachtem Pesto
 - ♥ Antipasti von: Zucchini, Paprika, Kräuter-Knoblauch-Champignons, eingelegten Oliven und getrockneten Tomaten
 - ♥ Rucola mit Kirschtomaten, Trauben, Frischkäse, gerösteten Kernen und Balsamico-Dressing
 - ♥ mediterrane Pastasalat mit getrockneten Tomaten und Parmesanspänen
 - ♥ Hackbällchen nach spanischer Art auf Paprika-Tomatensauce
 - ♥ mediterrane Brotauswahl mit Salzbutter und Aioli



Vom Grill und aus dem Rechaud

- ♥ gegrillte Hähnchenbrustfilets in Kräuterbuttermarinade
 - ♥ gegrillte Schweinemedallion-Spieße
 - ♥ gegrillte Bratwurst
 - ♥ Pasta mit gebratenem Lachs in Weißwein-Kräutersauce
 - ♥ mediterrane Gemüsepfanne
 - ♥ vegetarische Tortellini in Basilikum-Mascarponesauce mit getrockneten Tomaten und Parmesan
 - ♥ in Olivenöl geschwenkte Rosmarinkartoffeln

Süßes aus dem Weckglas

- ♥ Panna Cotta mit Himbeersauce
 - ♥ Tiramisu

pro Person: 42,90 €



HOCHZEITS-GRILLBUFFET „SCHLEMMERKÜCHE“ (AB 30 PERSONEN)

Vorspeisen und Salate

♥ Antipasti:

Vanillemöhren

Chili-Champignons

gegrillte Zucchinischeiben in Balsamico
eingelegte Oliven in Kräuter-Knoblauch-Öl
marinierter Fetakäse

♥ Tomato-Mozzarella-Salat

mit hauseigenem Basilikumpesto

♥ Couscous-Salat mit Lauch, Paprika und

Schafskäse, dazu Joghurt-Minz-Dressing

♥ italienischer Pastasalat mit getrockneten Tomaten,
Oliven und Parmesanspänen

♥ Blattsalat der Saison mit Melonenwürfel und
Honigvinaigrette

♥ Kartoffelsalat vegetarisch

♥ Brotauswahl von Fladenbrot und Stangenbrot

♥ Dips: Kräuterbutter, Aioli, Senf und Curryketchup

Frisch vom Grill

- ♥ Nackensteak in hausgemachter Paprikamarinade
- ♥ Schweinefiletspieße in Kräuterbuttermarinade
- ♥ Hähnchenbrust mild gewürzt
- ♥ Bratwurst

pro Person: 27,90 €

zusätzlich mit Dessert Ihrer Wahl

pro Person: 29,90 €





KONTAKT

Anschrift: Schlemmerküche Lampe
Posthalterweg 10 | 26129 Oldenburg
Telefon: 0441 36111010 | www.schlemmerkueche-lampe.de
E-Mail: 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

Alle angegebenen Abholpreise verstehen sich inklusive 7 % Mehrwertsteuer. Bitte beachten Sie, dass bei Buchung zusätzlicher Serviceleistungen eine Mehrwertsteuer von 19 % berechnet wird.