



SCHLEMMERKÜCHE

Lampe

BISTRO UND PARTYSERVICE



abgefahren lecker!



VON CANAPÉ BIS GRILLBUFFET

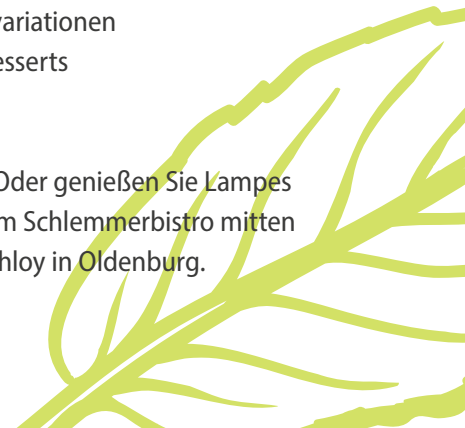
Wählen Sie aus der Fülle köstlicher Möglichkeiten. Gern stimmen wir Ihre Bestellung für den Partyservice nach Ihren Vorstellungen mit Ihnen ab. Für Anregungen sind wir immer dankbar. Die entsprechenden Angebote erhalten Sie zeitnah.

Wir bieten Ihnen:

- verschiedene Frühstücksbuffets
- internationale Schlemmerbuffets
- vegetarische Köstlichkeiten
- Eintöpfe und deftige Hausmannskost
- hausgemachte Salate
- Grillpakete und Grillbuffets
- raffinierte Schnittchenvariationen
- abwechslungsreiche Desserts
- und vieles mehr ...

Fordern Sie uns heraus! – Oder genießen Sie Lampes Schlemmerküche in unserem Schlemmerbistro mitten im famila Einkaufsland Wechloy in Oldenburg.

Die richtige Adresse
für bewussten Genuss!



ÜBER DEN TELLERRAND ...

Unser individueller Partyservice lässt Sie tiefenentspannt feiern! Wir richten Ihre Veranstaltung in jeder Größe komplett aus. Ganz nach Ihren Wünschen!

Sie planen eine Haus- oder Gartenparty, Hochzeit, Konfirmation, Kommunion, Firmenfeier, Jubiläum, Stadtfest, Marktveranstaltung, oder, oder, oder ...?

Wir bringen leckeres Essen, Porzellan, Gläser, Besteck, Stehtische, Bierbänke, Grills, auf Wunsch auch individuelle Deko, Tischdecken und Servietten mit.

Unsere bewährten Kooperationspartner kümmern sich gerne um Partyzelt, Hüpfburg und vieles mehr!

Und: Das ganze Geschirr geben Sie uns nach Ihrer Feier benutzt wieder zurück. Sie genießen den Nachklang. Wir kümmern uns um den Abwasch!

Alexander Lampe



FRÜHSTÜCK (AB 25 PERSONEN)

Schlemmerfrühstück

mit gemischter Aufschnitt- und Käseplatte sowie Zwiebelmett, Fleischsalat, Frischkäse, Konfitüre, Müsli und Joghurt, Antipasti-Platte, Rührei und Bacon, geräuchertem Lachs mit Sahnemeerrettich, Butter und Brötchen/Brotkorb

pro Person: 19,90 €

BELEGTE HALBE BRÖTCHEN

pro Stück

mit Hähnchenbrust, Kasseler-Aufschnitt, Hackepeter, geräuchertem Schinken, Salami, Schnittkäse oder vegetarischem Aufschnitt **2,30 €**
mit Räucherlachs **Tagespreis**

(für Mehrkornbrötchen berechnen wir einen Aufschlag von 0,30 €)

SCHNITTCHENPLATTE (9-TEILIG, AB 20 PERSONEN)

auf Platte dekoriert

Schnittchen mit Hähnchenbrust, Salami, geräuchertem Schinken, Schnittkäse, vegetarischem Aufstrich, pikanten Hackbällchen und Minischnitzeln vom Schwein

pro Person: 14,50 €

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



WRAPPLATTE (12-TEILIG)

Mit diesen drei köstlichen Varianten (je 4x):

- Wrap mit Wok-Gemüse, Curry und Wildreismischung
- Wrap mit Mozzarella, Kirschtomaten, Rucola und Pesto-Creme
- Wrap mit Hähnchenbruststreifen, Blattsalat, Gurke und Frischkäse

pro Platte: 48 €

BUSINESS-FRÜHSTÜCK (AB 20 PERSONEN, 4-TEILIG)

Wrap gefüllt mit Pesto-Frischkäse, Rucola und Tomate

Minibrötchen belegt mit geräuchertem Schinken

Minikörnerbrötchen belegt mit Käse

Honig-Joghurt mit Müsli im Weckglas

pro Person: 13,90 €





CANAPÉPLATTE (7-TEILIG, AB 15 PERSONEN)

einzelnd dekoriert

Canapé mit Hähnchenbrust, geräuchertem Schinken, Kasselerbraten, Schnittkäse, Weichkäse mit Feigensenf und vegetarischem Aufstrich

pro Person: 15 €

**Gerne stellen wir Ihnen individuelle Platten
zusammen – genau abgestimmt auf Ihre Wünsche.**

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

CANAPÉ- UND FINGERFOODPLATTE (AB 20 PERSONEN)

„Schlemmerküche I“

Canapé mit Schnittkäse

Canapé mit Hähnchenbrust

Mini-Wrap mit Pesto-Creme und Rucola

Mini-Blätterteigkörnchen mit Champignon-,
Spinat-Käse-, Tomaten-Mozzarella-
oder Käse-Schinkenfüllung

Saté von Kirschtomate und Mini-Mozzarella

Avocado Rolls

gebackene Champignons

pikantes Hackbällchen

9 Teile pro Person: 15,90 €

11 Teile pro Person 17,90 €



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

ALEXANDER LAMPE



CANAPÉ- UND FINGERFOODPLATTE (AB 20 PERSONEN)

„Schlemmerküche II“

Canapé mit Schnittkäse

Canapé mit Poulardenbrust

Canapé mit Lachscreme und Dill

Saté von Kirschtomate und Mini-Mozzarella

Mini-Blätterteigkörbchen mit Champignon-,
Spinat-Käse-, Tomaten-Mozzarella-
oder Käse-Schinkenfüllung

Dattel im Bacon-Mantel

mediterraner Antipasti-Spieß

pikantes Hackbällchen

Garnele im Kartoffelnest mit fruchtigem Dip

Kartoffelsalat im Weckglas mit Schnitzeldeckel
oder Falafelspieß auf Kräuter-Joghurt-Dip

10 Teile pro Person: 20,90 €

12 Teile pro Person: 22,90 €

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

BUFFET „SCHLEMMERKÜCHE“ (AB 20 PERSONEN)

Rinderroulade und Schweinebraten in dunkler Sauce

Hähnchenbrust in feiner Kräuterrahmsauce

bunte Gemüseauswahl mit Sauce Hollandaise

Salzkartoffeln

Marktsalat mit Joghurtdressing

Rote Grütze mit Vanillesauce

pro Person: 25,90 €





ITALIENISCHES BUFFET (AB 20 PERSONEN)

mit Parmesan gratinierte Schweinemedallion auf Tomatensauce

Hähnchenbrustfilet auf Marsala-Rahmsauce

mediterrane Gemüsepfanne

Rosmarinkartoffeln

Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum
und hauseigenem Pesto

Blattsalate der Saison in Balsamico-Vinaigrette

Antipasti von mariniertem Gemüse

Ciabatta und Aioli

pro Person: 24,90 €

zusätzlich mit Tiramisu

pro Person: 27,90 €



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

BUFFET „GAUMENSCHMEICHLER“ (AB 50 PERSONEN)

Vorspeise „Flying Buffet“

Vanillemöhren und Chili-Champignons

Oliven in Kräuter-Knoblauch-Öl und marinierter Fetakäse

Roastbeef à la „Vitello tonnato“

„Caprese“ – Kirschtomaten und Mozzarellaperlen
mit hausgemachtem Pesto im Weckglas

Hauptgang (Buffet)

Schweinemedallions mit Ziegenkäse und Chili gratiniert in
Paprika-Tomatensauce

mediterranes Hähnchenbrustfilet in Kräuter-Jus

mediterrane Gemüsepfanne

Kartoffelgratin und Rosmarinkartoffeln

Vegetarisch:

Pasta in Basilikum-Mascarponesauce mit getrockneten
Tomaten und Parmesanspänen



Dessert (Buffet)

Mascarponecreme mit Beerenfrüchten und
Amarettini-Crumble

pro Person: 39,90 €

Ob bayrisch, mediterran,
oder exklusiv ...
... gerne stellen wir Ihnen
Ihr individuelles Buffet oder
Menü zusammen.



MENÜEMPFEHLUNG (AB 20 PERSONEN):

**Schweineschnitzel und Hähnchenschnitzel im
Knuspermantel (p. P. zwei Schnitzel à 150 g)
mit Champignon-Rahmsauce und Kartoffelgratin**

pro Portion: 18,90 €

UNSER SAISON MENÜ (AB 20 PERSONEN):

Grünkohllessen:

**Oldenburger Grünkohl mit Kasslerbraten, Kochmettwurst,
Fleischpinkel und Salzkartoffeln**

pro Person: 16,90 €

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

GRILLBUFFETS (AB 20 PERSONEN)

Grillparty „Rustikal“

Nackensteak, Hähnchenbrust und Bratwurst
Kartoffel- und Nudelsalat sowie Krautsalat und Tzatziki
Griechischer Bauernsalat mit Balsamico-Dressing
Kräuterbutter, Senf, Ketchup und Brotkorb

pro Person: 16,90 €

Grillparty „Exklusiv“

Nackensteak und Schweinefiletspieß
Hähnchenbrust und Bratwurst
Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum
und hauseigenem Pesto
Antipasti von mariniertem Gemüse
Blattsalate der Saison mit Balsamico-Vinaigrette
italienischer Pastasalat mit getrockneten Tomaten, Oliven
und Parmesanspänen
Rosmarinkartoffeln mit Aioli-Creme
Kräuterbutter, Senf, Ketchup und Brotkorb

pro Person: 22,90 €

zusätzlich mit Panna Cotta mit Fruchtsauce

pro Person: 24,90 €



GRILLBUFFET „SCHLEMMERKÜCHE“ (AB 30 PERSONEN)

Vorspeisen und Salate

Antipasti von

Vanillemöhren

Chili-Champignons

gegrillte Zucchinischeiben in Balsamico

ingelegte Oliven in Kräuter-Knoblauch-Öl

marinierter Fetakäse

Außerdem

Tomate-Mozzarella-Salat in 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 €

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

SÜSSES AUS DEM GLAS

pro Person*

Rote Grütze mit Vanillesauce	3,90 €
Quark-Sahne-Creme mit Früchten	3,90 €
Panna Cotta mit Fruchtsauce	4,50 €
Dunkle Schokoladenmousse	4,50 €
Weißer Schokoladenmousse mit Fruchtsauce	4,50 €
Tiramisu	4,50 €
Trifle von Mascarpone mit Beerenfrüchten und Amarettini	4,50 €
frischer Obstsalat mit Vanillesauce	Tagespreis

Sprechen Sie uns gerne nach unseren saisonalen Desserts an.

***ab 20 Stück pro Sorte**



Eine gute Küche ist das
Fundament allen Glücks.
GEORGE AUGUSTE ESCORFFIER

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

Hinweise zu enthaltenen Zusatzstoffen und Allergenen können auf Wunsch in einer separaten Mappe bei unserem Personal eingesehen werden.

