



SCHLEMMERKÜCHE

# Lampe

BISTRO UND PARTYSERVICE



abgefahren lecker!



## VON CANAPÉ BIS GRILBUFFET

Wählen Sie aus der Fülle köstlicher Möglichkeiten.

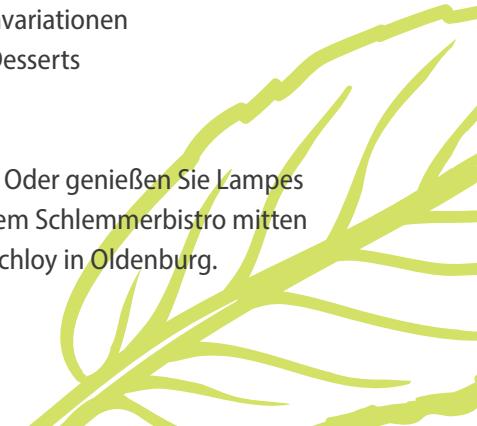
Gern stimmen wir Ihre Bestellung für den Partyservice nach Ihren Vorstellungen mit Ihnen ab. Für Anregungen sind wir immer dankbar. Die entsprechenden Angebote erhalten Sie zeitnah.

### 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 Schlemmertistro mitten im familia 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: 22,90 €



## BELEGTE HALBE BRÖTCHEN

pro Stück

mit Hähnchenbrust, Kasseler-Aufschnitt, Hackepeter, geräuchertem Schinken, Salami, Schnittkäse oder vegetarischem Aufschnitt ..... 2,50 €  
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: 15,90 €

Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive 7 % Mehrwertsteuer.

## 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: 55 €

## 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: 16,90 €





# CANAPÉ- UND FINGERFOODPLATTE (AB 20 PERSONEN)

## „Schlemmerküche I“

- Canapé mit Schnittkäse
- Canapé mit Hähnchenbrust
- Mini-Wrap mit Pesto-Creme und Rucola
- Mini-Blätterteigkörbchen 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: 16,90 €**

**11 Teile pro Person 18,90 €**



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 Pouladenbrust
- Canapé mit Lachscreme und Dill
- Saté von Kirschtomate und Mini-Mozzarella
- Mini-Blätterteigkörbchen mit Spinat-Ricotta,  
Tomaten-Mozzarella und 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: 22,90 €**

**12 Teile pro Person: 24,90 €**

Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive 7 % Mehrwertsteuer.

## 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: 28,90 €





## ITALIENISCHES BUFFET (AB 20 PERSONEN)

mit Parmesan gratinierte Schweinemedaillon 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: 25,90 €**

**zusätzlich mit Tiramisu**

**pro Person: 28,90 €**

Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive 7 % Mehrwertsteuer.

# BUFFET „GAUMENSCHMEICHLER“ (AB 50 PERSONEN)

## Vorspeise „Flying Buffet“

Vanillemöhren und Chili-Champignons

Oliven in Kräuter-Knoblauch-Öl und mariniert Feta Käse

Roastbeef à la „Vitello tonnato“

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

## Hauptgang (Buffet)

Schweinemedaillons mit Ziegenkäse und Chili gratiniert in  
Paprika-Tomatensauce

mediterranes Hähnchenbrustfilet in Kräuter-Jus

mediterrane Gemüsepflanne

Kartoffelgratin und Rosmarinkartoffeln

## Vegetarisch:

Pasta in Basilikum-Mascarponesauce mit getrockneten  
Tomaten und Parmesanspänen



## Dessert (Buffet)

Mascarponecreme mit Beerenfrüchten und  
Amarettini-Crumble

**pro Person: 42,90 €**

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: 19,90 €

### UNSER SAISON MENÜ (AB 20 PERSONEN):

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

pro Person: 17,90 €

Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive 7 % Mehrwertsteuer.

## **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: 18,90 €**

### **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: 24,90 €**

**zusätzlich mit Panna Cotta mit Fruchtsauce**

**pro Person: 26,90 €**



# **GRILLBUFFET „SCHLEMMERKÜCHE“ (AB 30 PERSONEN)**

## **Vorspeisen und Salate**

### ***Antipasti von***

Vanillemöhren

Chili-Champignons

gegrillte Zucchinischeiben in Balsamico

eingelegte 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: 29,90 €**

### **zusätzlich mit Dessert Ihrer Wahl**

**pro Person: 31,90 €**

Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive 7 % Mehrwertsteuer.

## SÜSSES AUS DEM GLAS

pro Person\*

Rote Grütze mit Vanillesauce .....	4,50 €
Quark-Sahne-Creme mit Früchten .....	4,50 €
Panna Cotta mit Fruchtsauce .....	4,90 €
Dunkle Schokoladenmousse .....	4,90 €
Weiße Schokoladenmousse mit Fruchtsauce .....	4,90 €
Tiramisu .....	4,90 €
Trifle von Mascarpone mit Beerenfrüchten und Amarettini .....	4,90 €
frischer Obstsalat mit Vanillesauce .....	<b>Tagespreis</b>

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](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)

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