



SCHLEMMERKÜCHE

# Lampe

BISTRO UND PARTYSERVICE



*abgefahren lecker!*



## VON CANAPÉ BIS GRILLBUFFET

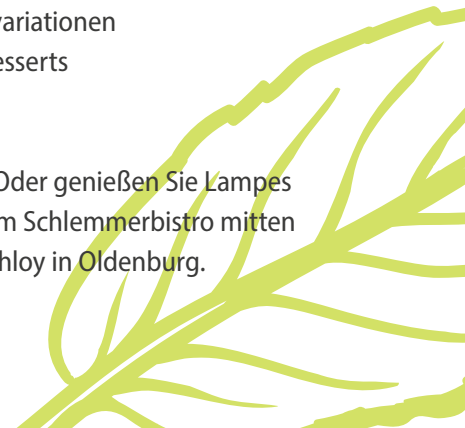
Wählen Sie aus der Fülle köstlicher Möglichkeiten. Gern stimmen wir Ihre Bestellung für den Partyservice nach Ihren Vorstellungen mit Ihnen ab. Für Anregungen sind wir immer dankbar. Die entsprechenden Angebote erhalten Sie zeitnah.

### 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: 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 Poulardenbrust

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 €**



## 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 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: 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 mariniertes 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-Mascarpone Sauce 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 €
Weißer Schokoladenmousse mit Fruchtsauce .....	4,90 €
Tiramisu .....	4,90 €
Trifle von Mascarpone mit Beerenfrüchten und Amarettini .....	4,90 €
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](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.

