

Menü

Vorspeisen vom Buffet

Armenische "Hummus" mit Schinken & Käse
Gebratene Champignons, Zucchini und Paprika
mit Knoblauch Bechamelle und Parmesan
Curry-Chicken-Spaghetti mit Kokosmilch und Dill
Flaschkorn mit Rhabarberkompott
und mit Basilikumpesto garniert
Frische Ananas im Speisemantel gebacken

Suppe

Heimischer Hühnersuppe vom Hahn

Hauptgänge

Schweinsschulter mit Pfirsich gebratenen Champignons, Pfefferkornsoße
Zarte Filetküchlein gefüllt mit Tomaten und Kirschtomaten in der
Parmesancreme gebacken
Gut gewürzte Seelachsfilets im Speisemantel auf Rosmarin und Butter
Tagesfrische im Parmesanmantel mit Preiselbeeren und Beeren

Dessert

Klassischer Tiramisu
Saisondee Beerenstrudel mit Mango-Joghurt-Sauce
Ein von süß und dunkel: Fudges Cakes
Frisch gebackene Wiener Schokoladenkugeln
Vanilleeis mit heißen Schokoladenbraten

DER PERFEKTE START INS EHEGLÜCK

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.

Genießen Sie auf Wunsch auch unseren Live-Cooking-Service. 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 20 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

Abholpreis pro Person: 32,90 €



BUFFET „GAUMENSCHMEICHLER“ (AB 50 PERSONEN)

Vorspeise

- ♥ 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

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

Dessert

- ♥ Mascarponecreme mit Beerenfrüchten und Amarettini-Crumble

Abholpreis pro Person: 42,90 €



HOCHZEITS-GRILLBUFFET „MEDITERRAN“ (AB 50 PERSONEN)

Kalte Speisen

- ♥ Tomate und Mozzarella mit frischem Basilikum und hausgemachtem Pesto
- ♥ Antipasti von Zucchini, Paprika, eingelegten Oliven und getrockneten Tomaten
- ♥ Datteln im Speckmantel
- ♥ Rucola mit Kirschtomaten, Trauben, Frischkäse, gerösteten Kernen und Balsamico-Dressing
- ♥ mediterraner Pastasalat mit getrockneten Tomaten und Parmesanspänen
- ♥ mediterrane Brotauswahl und Dip-Auswahl



LIVE
COOKING

Vom Grill und aus dem Rechaud

- ♥ gegrillte Hähnchenbrustfilets in Kräuterbuttermarinade
- ♥ gegrillte Schweinemedaillons
- ♥ Bratwurst
- ♥ vegetarische Tortellini in Basilikum-Mascarpone-Sauce mit getrockneten Tomaten und Parmesan
- ♥ Pasta mit Lachs in Weißweinsauce
- ♥ Gemüsepfanne
- ♥ in Olivenöl geschwenkte Rosmarinkartoffeln

Süßes aus dem Weckglas

- ♥ Panna Cotta mit Fruchtsauce
- ♥ Mousse au Chocolat

Abholpreis pro Person: 45,90 €

*Auf Wunsch passen wir unser Grillbuffet
„Mediterran“ gerne individuell nach Ihren
Vorstellungen an.*



HOCHZEITS-GRILLBUFFET „SCHLEMMERKÜCHE“ (AB 30 PERSONEN)

Vorspeisen und Salate

♥ Antipasti:

Vanillemöhren

Chili-Champignons

gegrillte Zucchini-scheiben in Balsamico
eingelegte Oliven in Kräuter-Knoblauch-Öl
marinierter Fetakäse

♥ Tomate-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

Abholpreis pro Person: 29,90 €

zusätzlich mit Dessert Ihrer Wahl

Abholpreis pro Person: 31,90 €





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 Preise verstehen sich inklusive 7 % Mehrwertsteuer.