

Fischgerichte: pro Person **9,30 €**

- Fischfilet „Italiana“ mit Tomate, Paprika & Oliven
- Seelachsfilet in Dillsoße
- Norwegische Lachspfanne mit Krabben & Lauch in Sahnesoße

Kartoffelbeilage Nr. 1: pro Person **2,80 €**

- Salzkartoffeln
- Wedges
- Kartoffelpüree
- Spätzle
- Bandnudeln
- Semmelknödel
- Schwenkkartoffeln
- Kartoffelknödel
- Reis
- Gnocchis
- Kroketten
- Röstinchen
- Rosmarinkartoffeln

Kartoffelbeilage Nr. 2: pro Person **3,80 €**

- Kartoffelgratin
- Bratkartoffeln
- Herzoginkartoffeln
- Ofenkartoffel

Nudelgerichte & Aufläufe: pro Person **6,80 €**

- Hackfleischlasagne
- Gemüselasagne
- Schnitzel-Kartoffel-Auflauf
- Spätzle-Gemüse-Auflauf
- Tortellini-Hähnchen-Auflauf
- Rosenkohl-Kasseler-Auflauf

Gemüsebeilage Nr. 1: pro Person **2,80 €**

- Rotkohl
- Erbsen & Möhren
- Sauerkraut
- Currymöhren
- Rosenkohl
- Prinzessbohnen
- Leipziger Allerlei
- Zwiebeln & Champignons
- Broccoli
- Speckböhnchen
- Kohlrabigemüse
- Maiskolben
- Blumenkohl mit Hollandaise

Gemüsebeilage Nr. 2: pro Person **4,50 €**

- Speckböhnchen Bouquet
- Mediterranes Pfannengemüse
- Frische Champignons

## Salate

Salate Nr. 1: pro Person **3,20 €**

- Bunter Salat der Saison
- Weißkrautsalat
- Kartoffelsalat mit Schnittlauch
- Rotkrautsalat
- Reissalat
- Möhrensalat
- Gurkensalat
- Tomatensalat
- Böhnchensalat
- Kohlrabisalat

Salate Nr. 2: pro Person **3,80 €**

- Tortellinisalat
- Mexikosalat
- Cous-Cous-Salat
- Broccoli Rohkost-Salat
- Bulgursalat
- Cole-Slaw-Salat
- Kartoffelsalat mit Mayonnaise
- Nudelsalat mit Mayonnaise
- Bauernsalat mit Schafskäse und Oliven

Salate Nr. 3: pro Person **4,40 €**

- Spaghettisalat mit Tomate, Ruccola & Parmesan
- Tomato-Mozarella-Salat

Salate Nr. 4: pro Person **4,00 €**

- Salatplatte ab 5 Personen (Kraut-, Möhren-, Blatt-, Tomaten- & Gurkensalat)

## Dessert

Dessert Nr. 1: pro Person (ca.200g) **3,40 €**

- Zitronencreme
- Mousse au Chocolat
- Herrencreme
- Erdbeer-Quark Dessert
- Rotweincreme
- Kokos-Quark Dessert
- Orangencreme
- Straciatella-Mandel Dessert
- After-Eight Creme
- Bayerische Creme mit Himbeerpüree
- Götterspeise mit Vanillesoße
- Mokkaecreme mit Kirschen
- Schokoladen- oder Vanillecreme
- Joghurtcreme mit Früchten der Saison

Dessert Nr. 2: pro Person (ca.200g) **4,00 €**

- Vanilleeis mit heißen Kirschen
- Vanilleeis mit roter Grütze
- Frischer Obstsalat
- Mascarponecreme mit Früchten der Saison

### Zum Ablauf

Wir statten Ihre Veranstaltung gerne mit Geschirr & Besteck aus  
**Generell gilt:** Unsere hier angegebenen Preise sind Abholpreise.  
Sie bestellen bei uns das Essen, wir stellen Ihnen dafür kostenlos entsprechendes Geschirr bereit.  
Sie bringen uns unser Hab und Gut sauber zurück.  
Wir verzichten auf eine Gebühr!

Sie möchten nichts abwaschen und reinigen!  
Kein Problem, für 1,00 € je Person übernehmen wir diese Aufgabe!  
**Eine Abholung muß separat in Auftrag gegeben werden.**  
Hierfür berechnen wir einen Aufpreis von 10,00 € innerhalb von Hopsten & Umgebung. Bei Entfernungen über 15 km berechnen wir den Aufpreis nach Absprache. Ansonsten gilt, Rückgabe (sauber) bis spätestens 3 Tage nach Lieferung. Sonst fallen extra Kosten an! Die Rechnung ist bei Rückgabe sofort zu begleichen.

Sie wünschen eine Betreuung am Buffet während ihrer Feierlichkeit. Unser Personal steht Ihnen gerne zur Verfügung. Hierbei werden die anfallenden Arbeitsstunden extra berechnet.

**Außerdem gilt:** Bei Beanstandungen bitten wir Sie uns unverzüglich in Kenntnis zu setzen. Nur so haben wir die Möglichkeit etwaige Fehler wieder gutzumachen.  
Ansonsten gilt die Ware als genehmigt.

Änderung der Personenanzahl muß spätestens 3 Werktage vor Lieferung mitgeteilt werden.

**Sie möchten nur Geschirr von uns nutzen?**  
Preisliste gibt es gerne auf Anfrage.



**SCHNITZELPARADIES**  
*Lampe*

Inh. Anja Tebbe-Lampe  
An der Ibbenbürener Straße/  
Ferdelmannstraße 2 · 48496 Hopsten

Damit wir Sie umfassend beraten können, bitten wir um eine vorherige Terminvereinbarung!

**Tel. 05458/579**

### Öffnungszeiten der Küche

Montag-Samstag: 12.00–14.00 Uhr  
18.00–21.30 Uhr  
Sonntag: 12.00–14.00 Uhr  
17.00–21.30 Uhr

– *Mittwochs und Donnerstag Ruhetag* –

Weitere Öffnungszeiten auf Anfrage!

[www.schnitzelparadies-lampe.de](http://www.schnitzelparadies-lampe.de)

Buffetangebote

## Hetzlich Willkommen

Sie haben etwas zu feiern?  
Gerne richten wir dieses für Sie aus!

Ob Geburtstage, Familienfeiern, Hochzeiten,  
Jubiläumsfeiern, und andere festliche Anlässe.  
Gerne helfen wir Ihnen bei der Gestaltung Ihrer Feier.

Sie feiern lieber zuhause? Kein Problem!  
Wir beraten Sie gerne.

Auf den folgenden Seiten finden Sie einige  
Menüvorschläge, als Anregung für Ihre Festlichkeit.  
Gerne können Sie sich auch Ihr Buffet ganz individuell  
nach Ihren Wünschen zusammenstellen.

**Das Team vom  
Schnitzelparadies Lampe & Famile Tebbe-Lampe  
freuen sich auf Ihren Besuch**

Alle hier angebotenen Speisen  
beinhalten die gesetzliche MwSt.

**Die Mindestbestellmenge bei allen Speisen liegt  
bei 10 Personen**

Die hier angegeben Preise sind Buffetpreise.  
Ab 40 Personen (Vollzahlern)  
gewähren wir Ihnen einen Rabatt von 5 %.

Ab 80 Personen (Vollzahlern) einen Rabatt von 8 %.  
Sie wählen Suppe-Buffet-Dessert.

Hier gewähren wir Ihnen zusätzlich einen Rabatt von 5 %.

## Buffetvorschläge

### Buffet 1:

Schweineschnitzel, Hähnchenschnitzel  
Bratkartoffeln, Kroketten & Reis  
Gemüse- oder Salatvariationen (Nr. 1, max. 3 Sorten)  
3 Soßen nach Wahl **13,30 €/Person**

### Buffet 2:

Westf. Rindfleisch mit Zwiebelsoße, Hähnchenschnitzel  
Bratkartoffeln, Kroketten & Reis  
Gemüse- oder Salatvariationen (Nr. 1, max. 3 Sorten)  
2 Soßen nach Wahl **14,60 €/Person**

### Buffet 3:

Schweinerouladen, Schweineschnitzel, Hähnchenschnitzel  
Kartoffelgratin, Kroketten & Reis  
Gemüse- oder Salatvariationen (Nr. 1, max. 3 Sorten)  
3 Soßen nach Wahl **13,50 €/Person**

### Buffet 4:

Backschinken, Hähnchenschnitzel paniert  
Kartoffelpüree & Bratkartoffeln  
Gebratene Zwiebelringe,  
Sauerkraut oder Krautsalat, Bohnensalat  
2 Soßen nach Wahl **13,40 €/Person**

### Buffet 5:

Gyrosgeschnetzeltes, Schaschlikpfanne, Hähnchenschnitzel  
Rosmarinkartoffeln, Bratkartoffeln, Reis  
Gemüse- oder Salatvariationen (Nr. 1, max. 3 Sorten)  
2 Soßen nach Wahl **12,90 €/Person**

### Buffet 6:

Rinderrouladen, Fischfilet in Dillsoße, Hähnchenschnitzel,  
Kartoffelpüree, Reis, Salzkartoffeln  
Gemüse- oder Salatvariationen (Nr. 1, max. 3 Sorten)  
2 Soßen nach Wahl **14,60 €/Person**

### Buffet 7:

Schweineschnitzel, Hähnchenschnitzel,  
Gyrosgeschnetzeltes in Sahnesoße  
Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin, Reis  
Gemüse- oder Salatvariationen (Nr. 1, max. 3 Sorten)  
3 Soßen nach Wahl **13,40 €/Person**

### Buffet 8:

Nackensteak mit Zwiebeln & Champignons,  
Chicken Wings, Hähnchenschnitzel  
Wedges, Bratkartoffeln  
Gemüse- oder Salatvariation (Nr. 1, max. 3 Sorten)  
2 Soßen nach Wahl **13,20 €/Person**

Umbestellung sind selbstverständlich gegen  
Aufpreis möglich.

### Fleischgerichte / Stück

- |   |  |
|---|--|
| • Schweineschnitzel<br>Ca. 270 g Stck. 5,50 € | • Hähnchenschnitzel<br>Ca. 125 g Stck. 3,30 €    |
| • Kotelett<br>Ca. 300 g Stck. 5,50 €          | • Putenschnitzel<br>Ca. 125 g Stck. 3,30 €       |
| • Frikadelle<br>Ca. 125 g Stck. 2,00 €        | • Hähnchen Cordon bleu<br>Ca. 125 g Stck. 3,50 € |

Änderungen bleiben uns vorbehalten! Stand Mai 2018

## hausgemachte Suppen & Eintöpfe

(Mindestabnahme 3 liter)

Suppe: ltr. **8,00 €**

- |                      |                                    |
|----------------------|------------------------------------|
| • Erbsensuppe        | • Lauchcremesuppe                  |
| • Linsensuppe        | • Kartoffelcremesuppe<br>mit Speck |
| • Gemüsecremesuppe   | • Broccolicremesuppe               |
| • Tomatencremesuppe  | • Champignoncremesuppe             |
| • Kohlrabicremesuppe | • Zucchini cremesuppe              |

Suppe: ltr. **9,50 €**

- |                                 |                        |
|---------------------------------|------------------------|
| • Hochzeitssuppe<br>mit Einlage | • Zwiebelsuppe         |
| • Gulaschsuppe                  | • Reitersuppe          |
| • Käsesuppe                     | • Kürbissuppe (Saison) |

Suppe: ltr. **10,50 €**

- |                              |
|------------------------------|
| • Spargelcremesuppe (Saison) |
|------------------------------|

Eintopf: pro Person **11,30 €**

- |   |
|---|
| • Westfälischer Grünkohleintopf<br>mit Kasseler, Bauchspeck & Mettwurst |
| • Grünkohl mit Bratkartoffeln<br>dazu Kasseler, Bauchspeck & Mettwurst  |

Eintopf: ltr. **9,80 €**

- |   |
|---|
| • Chili con carne<br>mit Hackfleisch, Mais & Kidneybohnen |
| • Bauerntopf<br>mit Hackfleisch, Kartoffeln & Paprika     |

### Oder stellen Sie sich Ihr Buffet nach Ihren Vorstellungen zusammen:

Gewichtsangabe = Rohgewicht  
Wählen Sie max. 3 Sorten aus den Fleischgerichten,  
Kartoffel- & Gemüsebeilagen oder Salat.

Liste mit ausgewiesenen Zusatzstoffen und  
allergieauslösenden Lebensmitteln geben wir  
bei Bestellung bzw. Lieferung mit!

## Fleischgerichte & Beilagen

(je 300g p.Pers)

Fleischgerichte: pro Person **6,20 €**

- |                            |                               |
|----------------------------|-------------------------------|
| • Pikanter Hackbraten      | • Kasselerbraten              |
| • gefüllter Schweinebraten | • Nackenbraten                |
| • Hackfleischrolle         | • Schinkenbraten              |
| • Backschinken             | • Schweinebraten<br>„Toskana“ |
| • Gyrosgeschnetzeltes      | • Currywurstpfanne            |
| • Schweinenackensteak      | • Chicken Wings               |
| • Gulasch                  | • Spareribs                   |
| • Schaschlikpfanne         |                               |

Fleischgerichte: pro Person **7,80 €**

- |   |
|---|
| • Hähnchengeschnetzeltes in Sahnesoße         |
| • Mozzarella-Hähnchen mit Tomate in Sahnesoße |
| • Schweineroulade                             |

Fleischgerichte: pro Person **6,00 €**

- |                     |
|---------------------|
| • Schweineschnitzel |
|---------------------|

Fleischgerichte: pro Person **7,80 €**

- |                     |
|---------------------|
| • Hähnchenschnitzel |
|---------------------|

Fleischgerichte: pro Person **9,20 €**

- |  |                                |
|--|--------------------------------|
| • Rinderschmorbraten                   | • Pikante Rinderroulade        |
| • Schweinemedallions<br>im Speckmantel | • Sauerbraten                  |
| • Burgunderbraten<br>vom Rind          | • Westfälisches<br>Rindfleisch |

Soße zum Fleisch: pro Person **1,50 €**

- |                       |                     |
|-----------------------|---------------------|
| • Jägersoße           | • Paprikarahmsauce  |
| • Zigeunersoße        | • Sauce Hollandaise |
| • Curryfrüchtesoße    | • Sauce Bernaise    |
| • Champignonrahmsauce | • Pußtasoße         |
| • Pfefferrahmsauce    | • Tomatensoße       |
| • Kräuterrahmsauce    | • Bratensoße        |