


FINGER- UND GLASFOOD

Freiburg

» Vom Spieß

Hackbällchenspieß mit Tomatenconfit; Serranoschinken mit Melone auf Crostini; Glasiertes Poulardenfilet auf Crostini mit Portweinjus; Datteln / Pflaumen / Aprikosen geschmort im Bacon-Mantel; Filet vom Jungschwein mit Schmortomate, Pilzen und Pesto

» Aus dem Glas

Beluga-Balsamico-Linsen-Salat im Pasta-Schälchen; Weiße-Bohnen-Salat mit Tomate und Kräutern im Pasta-Schälchen; frische Gemüsesticks mit Limonen-Kräuter-Dip; Gebeizter Lachs mit Meerrettich-Sahne im kleinen Windbeutel; Roastbeef-Röllchen Tonnato mit karamellisierten schwarzen Oliven; Krabbensalat von frischen Nordsee-Krabben  in Blätterteig-Pastete

Ciabatta / Tomatenbutter / Oliven-Kräuterschmand

» Dessert im Glas

Schoko-Vanille-Trifle auf Himbeerpüree; Früchte-Topfen-Creme mit Minze

Ab 10 Personen 21,50 €
Ab 20 Personen 20,50 €

VEGETARISCHES FINGER- UND GLASFOOD

Isle of man

» Vom Spieß

Zucchini-Röllchen mit Kräuter-Schaf-Frischkäse-creme; Bruschetta mit Kirschtomaten, Basilikum und Parmesanhobel; Crêpe „Latusa“ mit Gartenkräuter-Frischkäsefüllung und Kresse; Fruchtbrot mit Camembert und Aprikosensenf; Auberginen-Medaillons mit Tomatenconfit und Parmesanhobel auf Röstbrot; gebackene Datteln mit Chili-Marzipanfüllung

» Aus dem Glas

Beluga-Linsensalat mit karamellisierten Kürbiskernen; Weiße Bohnen mit konfierten Tomaten und fritierten Kapernäpfeln; Honig geblähter Ziegenkäse auf Glasnudelsalat

» Heiße Genüsse aus dem Rechaud

Thai-Suppe mit Gemüse-Frühlingsröllchen; Backkartöffelchen mit Kräuterschmand

Schwarze und grüne Oliven Potpourri; Frisch geröstete Mandeln mit Meersalz, Ciabatta und Kräuter-Topfen-Creme

Ab 10 Personen 20,50 €
Ab 20 Personen 19,50 €

Leckere Suppen

» Vegetarische Suppen

Hokkaido-Kürbiscrèmesuppe – leicht nussig und fruchtig im Geschmack 4,00 €
Lauch-Crèmesuppe 3,50 €
Broccoli-Crèmesuppe 3,50 €
Tomaten-Crèmesuppe 3,50 €
Orientalische Rote Linsensuppe 3,50 €
Italienische Minestrone 3,50 €

Kichererbsen-Suppe mit Kirschtomaten und frischem Gemüse 3,50 €
Weiße Bohnensuppe mit Tomaten und frischem Gemüse 3,50 €
Möhren-Orangen-Ingwer-Suppe 3,50 €
Feine grüne Erbsensuppe mit Ricotta 4,00 €
Pilz-Crèmesuppe mit Wald- und Wiesenpilzen 3,50 €


» Fleisch-Suppen

Gulasch-Suppen-Topf 4,30 €
Grünkohleintopf mit klassischer Fleischeinlage 4,50 €
Gyros-Suppen-Topf 4,50 €

Fisch-Suppen

Thailändische Fischsuppe 4,50 €

» Einlagen und Toppings zu Ihrer Suppe

Nordsee-Krabben Portion 2,50 €
Garnelen-Spieß  Stück 2,50 €
Geröstete Speckwürfel Portion 1,00 €
Italienische Suppen-Nudeln al dente Portion 0,80 €
Reis al dente Portion 0,80 €
Croûtons mit Olivenöl und Kräutern Portion 1,00 €
Schmand mit frischen Kräutern Portion 1,20 €

Dessert im Glas

Feine Himbeer-Schicht-Creme mit Minze 3,00 €
Stracciatella-Mousse mit Schokoladen-Stückchen und dunkler Schokoladen-Sauce 3,00 €
Schokoladen-Creme mit Espresso-Amarettinis 3,00 €
Vanille-Creme mit Rumrosinen und Schokostückchen 3,00 €
Vanille-Waldfrucht-Trifle 3,00 €
Schoko-Waldfrucht-Trifle mit Minze 3,00 €
Trifle von Himbeer- und Marzipancreme mit gerösteten Mandeln 3,00 €
Schokoladencreme mit Krokant und Amarettinis 3,00 €
Schoko-Vanille-Trifle auf Himbeerpüree 3,00 €
Früchte-Topfen-Creme mit Minze 3,00 €
Limonen-Joghurt auf frischen Früchten 3,00 €
Schicht-Dessert: Mocca-Schokocreme mit Vanille-Mascarponehaube 3,00 €
Vanille-Mascarponecreme mit Himbeeren 3,00 €
Schokoladencreme auf Espresso-Amarettinis 3,00 €
Traubencreme mit Amarettinis 3,00 €
Waldbeerenkompott mit Vanillecreme 3,00 €
Schokoladen-Tiramisu mit Amarettinis 3,00 €

CUP | catering & partyservice
oldenburg

Eventmanagement
Großveranstaltungen

Business-Events

Private Feiern

Messen

Hochzeiten



C.U.P. Buffet / Menü

» Heiße Vorsuppe

· Orangen-Möhren-Ingwersuppe mit Baguette (ist im p. P.-Preis enthalten)

» Heiße Genüsse aus dem Rechaud

- Schaufele Braten vom Rind mit kräftiger Rotweinsauce, hausgemachten Kartoffelplätzchen, Apfelrotkohl mit karamellisierten Äpfeln p. P. 21,50 €
- Filet vom Jungschwein mit Brandy-Pfeffer-Jus, dazu Drillinge (kleine Kartoffelchen mit dünner Schale), C.U.P. Garten-Gemüse p. P. 19,50 €
- Brustfilet von der Poularde mit Rahm-Sauce und frischen Kräutern, Rosmarin-Kartoffelgratin von rohen Kartoffeln, C.U.P. Garten-Gemüse p. P. 19,50 €
- Gerollter Braten vom Jungschwein (vom mageren Schweinelachs, mit Schalotten und Bacon gefüllt), kräftige Braten-Sauce, Backkartoffeln auf Meersalz, C.U.P. Garten-Gemüse p. P. 18,50 €
- Lammkeule mit Rotwein-Thymiansauce mit Kartoffeln (Drillinge), C.U.P. Gemüse nach Jahreszeit p. P. 19,50 €
- Klassischer Schweinebraten mit Bratensauce, klassisches Kartoffelgratin von rohen Kartoffeln und hausgemachtem Apfelrotkohl mit karamellisierten Äpfeln p. P. 18,50 €
- Zanderfilet in Safran-Krabbensauce, Wildreis mit Gemüse Julienne und gerösteten Kürbiskernen, C.U.P. Gemüse nach Jahreszeit p. P. 21,50 €

Preise gelten für 10-50 Personen

VEGETARISCHES BUFFET

Bamberg

» Vorspeisen

Rote Paprika in Thymian-Vinaigrette; Nuss-Champignons in Aceto-Balsamico-Rosmarin-Reduktion; Karamellierte Ingwer-Möhren mit Blattpettersilie, Auberginen-Medaillons mit Tomaten und Parmesan; Kartoffel-Gnocchi-Salat mit Mozzarella, Kirschtomaten und Pesto; Beluga-Linsen-Salat im Pasta-Schälchen mit Kräutern und Gemüsen; C.U.P. Gartensalat mit Kräuter-Vinaigrette; Baguette mit Kräuter-Frischkäse-Dip

» Heiße Genüsse aus dem Rechaud

Frishnudeln geschichtet mit Kirschtomaten, Mozzarella, Thymian und geröstetem Sesam; Orientalisch: Bulgur mit Mangold, Curry, Chili und Rosinen

» Dessert im Glas

Waldbeerenkompott mit Vanillecreme, Schokoladen-Tiramisu mit Amarettinis

Ab 10 Personen p. P. 19,50 €
Ab 20 Personen p. P. 18,50 €

C.U.P. GmbH
Lambertstraße 13 · 26121 Oldenburg
Tel. 0441 - 9993160

www.cup-oldenburg.de



Handverlesenes Krabbenfleisch, geschält in Cuxhaven, in maximal 48 Stunden auf Ihrem Tisch

VEGETARISCHES BUFFET

Regensburg

» Vorspeisen im Glas

Italienischer Bohnen-Salat mit Tomaten und Rucola; Mozzarella-Pasta-Salat mit Pesto, glatter Petersilie und gerösteten Pinienkernen; Grüne Blattsalate mit Joghurt-Mango Dressing und Orangenfilets

» Fingerfood

Crostini mit Oliven-Tapanade und Zucchinirollchen; Gefüllte Champignons mit Frischkäse und gerösteten Nüssen; Auberginenmedaillons mit Tomaten und Parmesan; Bulgur-Salat im Pasta-Schälchen; Baguette mit Chilibutter

» Heiße Genüsse aus dem Rechaud

Feiner Linsen-Gemüse-Strudel, dazu Joghurt-Zitronensauce; Pasta-Frittatawürfel mit Zucchini, Parmesan und geröstetem Sesam, dazu Tomaten-Brot-Salat

» Dessert im Glas

Feine Himbeer-Schicht-Creme mit Minze; Stracciatella-Mousse mit Schokoladen-Stückchen und dunkler Schokoladen-Sauce

Ab 10 Personen p. P. 22,50 €
Ab 20 Personen p. P. 21,50 €

BUFFET

Freiburg

» Vorspeisen im Glas

Marinierter Lachs auf fernöstlichem Glasnudelsalat; C.U.P. Salatvariation der Saison mit Kräuter-Balsamico-Vinaigrette

» Fingerfood

Apfel-Krabbensalat im Schälchen von Filoteig; Crostini mit Olivencreme und Roastbeefrollchen Tonnato; Auberginen-Medaillons mit Tomaten und gehobeltem Parmesan; gratinierte Champignons gefüllt mit Frischkäse und gerösteten Nüssen; Beluga-Linsensalat im Pasta-Schälchen; hausgebackenes Brot mit Chilibutter / Tomatenbutter

» Heiße Genüsse aus dem Rechaud

Gebratenes Zanderfilet mit roten und gelben Kirschtomaten, frischen Kräutern und Mozzarella; Gefüllte Hähnchenbrust im Bacon-Mantel mit Aprikosenfüllung; Geschmorter Rinderbraten in Rotwein-Traubensauce; Backkartoffeln mit Meersalz; Wildreis mit Gemüse-Julienne und gerösteten Kürbiskernen

» Dessert im Glas

Schokoladen-Tiramisu;
Joghurt-Passionsfrucht-Creme mit frischem Obst

Für 10 – 19 Personen p. P. 36,50 €
Ab 20 Personen p. P. 34,50 €

BUFFET

Büsum

» Fingerfood

Bio-Beluga-Linsensalat im Pasta-Schälchen; Hausgebeizter Lachs auf Crostini mit Meerrettich; Geräuchertes Forellenfilet auf deftigem Schwarzbrot mit Meerrettich und Preiselbeeren; C.U.P.-Krabbensalat in kleiner Blätterteigpastete; Crostini mit Oliven-Tapanade mit Roastbeefrollchen Tonnato

» Vorsuppe

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Haselnüssen und Chili-Röstbrot (Saison)

» Heiße Genüsse aus dem Rechaud

Zander in Krabben-Safran-Sauce; „Schäufele“ Braten vom Rind mit kräftiger Rotweinjus; C.U.P.-Kräuter-Kartoffel-Plätzchen; Apfelrotkohl mit glasierten Apfelscheiben; karamellierte Möhren mit jungen grünen Buttererbsen

» Dessert im Glas

Waldbeeren-Kompott mit Bayrischer Creme; Schokoladendessert mit Rum, Schokoladenstückchen und Vanillehaube

Ab 10 Personen p. P. 24,50 €
Ab 20 Personen p. P. 22,50 €

BUFFET

Pinneberg

» Vorspeisen

Bio-Beluga-Linsen-Salat mit Kräutern und Garten-Gemüsen; Chianti-Bohnensalat mit getrockneten und frischen Kirschtomaten und Rucola in Kräuter-Oliven-Vinaigrette; Gnobetti-Salat mit Mozzarella-Kirschtomaten; Pesto und Blattpetersilie; Blattsalate mit Passionsfrucht-Joghurt-Dressing und Orangenfilets; Baguette mit Oliven-Butter / Chili-Butter

» Heiße Genüsse aus dem Rechaud

Poularden-Brust in Basilikum-Sahne-Sauce; Rouladen-Braten vom Jungschwein mit Bratenjus (vom mageren Schweinelachs mit Schalotten und Schinkenwürfeln); hausgemachtes Apfel-Kartoffel-Püree mit geschmorten Zwiebeln und karamellisierten Äpfeln; italienische Pasta mit etwas feinem Olivenöl; C.U.P.-Garten-Gemüse

» Dessert im Glas

Limonen-Joghurt auf frischen Früchten;
Schicht-Dessert: Mocca-Schokocreme mit Vanille-Mascarponehaube

Ab 10 Personen p. P. 24,50 €
Ab 20 Personen p. P. 22,50 €

BUFFET

Mainz

» Vorspeisen

Mozzarella-Pasta-Tomatensalat mit Pesto und Blattpetersilie; C.U.P. Garten-Salate mit Balsamico-Vinaigrette; Weiße-Bohnen-Salat mit Tomaten, frischen Kräutern

» Fingerfood

Marinierte karamellierte Ingwer-Möhren; Rote Paprikaschoten in Thymian-Vinaigrette; Spieße von Aprikosen / Datteln / Pflaumen im Baconmantel; gefüllte Champignons mit Frischkäse und karamellisierten Nüssen;

» Heiße Genüsse aus dem Rechaud

Brustfilet von der Poularde an Rosmarin-Jus; Zanderfilet in Dill-Weißwein-Sauce; Kartoffel-Gemüse-Pfanne; Pasta mit Pilzen; Reis mit Gemüse-Julienne und gerösteten Kürbiskernen

» Dessert im Glas

Joghurtcreme mit Himbeeren auf Waldbeeren-Kompott; Stracciatellamousse mit Schokoladenstückchen und Nuss-Krokant

Ab 10 Personen p. P. 22,50 €
Ab 20 Personen p. P. 21,50 €

FINGER- UND GLASFOOD

Kiel

Zuckerschoten-Süppchen mit Laugen-Brezel

» Vom Spieß

Klassisch Caprese mit Mozzarella, Basilikum und Kirschtomate; Fleischbällchen leicht scharf mit einem Hauch von Asien; Crêpes-Röllchen mit Lachs-Mousse und Meerrettich-Creme; Zucchini-Röllchen mit Kräuter-Schafkäsecreme; Serranoschinken auf Crostini mit Melone; Krabbensalat im kleinen Brötchen; Datteln / Aprikosen / Pflaumen im Baconmantel; Honigglasierter Poularden-Spieß mit Ananas; Filets mit geschmortem Pilz, Tomate und Kürbiskern-Pesto

» Aus dem Glas

Glasnudelsalat mit Garnelenspieß; Italienischer Nudelsalat mit Filetspieß

Ciabatta mit Tomatenbutter und Chilibutter

» Dessert im Glas

Vanille-Waldfrucht-Trifle;
Schoko-Waldfrucht-Trifle mit Minze

Ab 10 Personen 22,50 €
Ab 20 Personen 21,50 €

BUFFET

Wangerland

» Vorspeisen

Hausgebeizter Lachs auf asiatischem Glasnudelsalat; Mozzarella-Pasta-Salat mit Kirschtomaten und Rucola; C.U.P.-Gartensalat mit Kräuter-Frischkäse-Dressing; Baguette mit Chilibutter

» Vorsuppe

Ingwer-Orangen-Möhren-Suppe

» Heiße Genüsse aus dem Rechaud

Filet vom Jungschwein mit Rosmarin-Jus; Poularden-Brust in feiner Sahnesauce mit frischen Kräutern; Kleine Backkartoffelchen auf Meersalz; C.U.P.-Wildreis mit Gemüse-Julienne und gerösteten Kürbiskernen; C.U.P.-Gemüse nach Jahreszeit

» Dessert im Glas

Vanille-Mascarponecreme mit Himbeeren;
Schokoladencreme auf Espresso-Amarettinis

Ab 10 Personen p. P. 22,50 €
Ab 20 Personen p. P. 21,50 €

FINGER- UND GLASFOOD

Frisches Friesland & Co.

» Kleine Fischbrötchen mit:

Lachs, frischer Gurke und Meerrettichsahne, Matjes mit Äpfeln und roten Zwiebeln, Räucherforelle, Meerrettich-Butter und Preiselbeeren

» Vom Spieß

Roastbeef Tonnato mit karamellisierten schwarzen Oliven, Crêpe-Röllchen mit geräucherter Entenbrust und Pflaumenconfit, Oldenburger Buletten mit Kartoffelsalat

» Kaltes aus dem Glas

Feine Blattsalate mit Passionfrucht-Dressing und Orangenfilets, Beluga-Linsensalat mit karamellisierten Kürbiskernen und glasiertem Portwein-Poulardenspieß, mediterraner weißer Bohnensalat mit Garnelen-Spieß

» Heiße Genüsse aus dem Rechaud

Kartoffelsüppchen mit Schinken-Chip, Kartoffelküchlein mit Schweinefilet in Portwein-Jus

» Käse

mit Honig geflammter Ziegenfrischkäse auf Röstbrot, Früchtebrot mit französischem Camembert und Aprikosensenf

» Dessert im Glas

Schokoladen-Creme mit Espresso-Amarettinis, Vanille-Creme mit Rumrosinen und Schokostückchen

Baguette mit Griebenschmalz und karamellisierten Äpfeln / Butter Natur mit Meersalz

Ab 10 Personen 25,50 €
Ab 20 Personen 24,50 €

ODER: GANZ NACH IHREM GUTEN GESCHMACK ... Stellen Sie mit uns Ihr individuelles Menü oder Buffet zusammen.