



Ein paar Worte vorweg – eine Bitte: Vergleichen Sie nicht Äpfel mit Birnen. Unser aufrichtiges Interesse gilt auch beim Spargel der Qualität. Essen soll seinem Namen auch alle Ehre machen, das wird im Zuge des „Sparwahns“ manchmal vergessen. Servieren Sie sich und Ihren Gästen das Beste, nicht das Zweitbeste.



SAISONAL (April / Mai / Juni):
SPARGEL-BUFFET / CATERING ab 10 Personen

SPAREN bei SELBSTABHOLUNG: 12 % Mehrwertsteuer und die Lieferkosten!

Fast alles aus eigener Herstellung, schmeckt einfach besser!

Hauptgericht

Heimischer weißer Spargel mit

- Schnitzel vom friesischen Hausschwein in hausgemachter Panade
- rohem Schinken vom Landschlachter
- Filet von der Poularde
- hausgebeiztem Lachs
- jungen handgeschälten Kartoffelchen
- frisch aufgeschlagener Hollandaise & Buttersauce

Dessert

Erdbeersalat mit Vanilletopfenschaum



Preis (10-20 Pers.) zzgl. MwSt., zzgl. Lieferkosten.....	pro Pers.	27,94 €
Preis (21-40 Pers.) zzgl. MwSt., zzgl. Lieferkosten	pro Pers.	27,44 €
Preis (ab 41 Pers.) zzgl. MwSt., zzgl. Lieferkosten	pro Pers.	26,94 €

Verpackung wie Rechaud, Schüsseln und Platten sind im Preis enthalten.

Alle Preise sind **ohne MwSt.** angegeben.

7 % MwSt. gelten ausschließlich für die Bestellung von Speisen inkl. Verpackung bei **Abholung**.

Die geltende Steuergesetzgebung zwingt uns bei **Lieferung** von Speisen, **19 % MwSt.** auf den Nettopreis zu erheben. Aus Sicht des Gesetzgebers wird in diesem Fall eine Gastronomieleistung ausgeliefert und nicht lediglich eine Speise.

Alle Preisangaben sind ohne Gewähr. Es gelten die Preise des Online-Shops unter www.cup-oldenburg.de