

C.U.P.  
eventagentur



# FAMILIENFEIERN

## C.U.P. EVENTAGENTUR & CATERING

C.U.P. GmbH  
Elsflether Str. 53 · 26125 Oldenburg  
Tel. 0441 / 350 677 - 0 · [info@cup-oldenburg.de](mailto:info@cup-oldenburg.de)

## INHALTSVERZEICHNIS

---

Familienfeiern mit C.U.P. ....	3
Landbuffet 1 ....	4
Landbuffet 2 ....	5
Landbuffet 3.....	6
Unsere Favoriten: Buffet 1.....	7
Unsere Favoriten: Buffet 2 ....	8
Unsere Favoriten: Buffet 3.....	9
Zusätzliche Leistungen.....	10
Notizen.....	11

# FAMILIENFEIERN

C.U.P. EVENTAGENTUR & CATERING

---

Hochzeiten, Jubiläen, Taufen ... es sind Tage wie diese, die uns Menschen ein Leben lang in Erinnerung bleiben. Feiern Sie diese Anlässe! Und überlassen Sie C.U.P. die Arbeit.

Ganz nach Ihren Wünschen, ob groß ob klein, ob rustikal ob fein, kümmern wir uns um Ihre Festlichkeit. So bleiben diese Momente für immer in guter Erinnerung.

Zeitgemäße Foodprodukte sind heute ein wesentliches Element für den Erfolg einer jeden Feier.

Frische Produkte, Geschmack & Qualität aus eigener Herstellung, ein klares NEIN zu künstlichen Aromaten: daran erkennen Sie C.U.P.-Qualität .

Chefkoch Thomas Arndt und sein Team machen hier keine Kompromisse.

Viel Spaß beim Lesen.

**Wir lassen keine Wünsche offen ...**

**IHR C.U.P. TEAM**

**Nutzen Sie unsere kostenlose, unverbindliche Erstberatung:**

Frau Christiane Braasch-Thoss

Tel. 0441 / 350 677-0

Mobil 0172 / 41 88 250

cb@cup-oldenburg.de

C.U.P. GmbH

Elsflether Str. 53 · 26125 Oldenburg

Tel. 0441 / 350 677 - 0 · info@cup-oldenburg.de

# LANDBUFFET 1

---

## KALTE VORSPEISEN-PLATTE (VEGETARISCH)

### Provenzalische Antipasti:

Frische Nusschampignon gebraten in Olivenöl-Balsamico-Reduktion,  
Thymian & Rosmarin  
Chili-Ingwer-Möhren mit leichter Schärfe  
Thymian-Zucchini  
Mozzarella mit Tomaten, Olivenöl und Basilikum  
Marinierte schwarze & grüne Oliven / vegan  
Brotvariation

## WARME HAUPTSPEISEN

Zarte Schweinerückensteaks in leichter Kräuterrahmsauce

## BEILAGEN

Grüne Bohnen mit feinen gebratenen Speckwürfeln  
Karamellisierte Möhrchen & Buttererbsen  
Rosenkohl  
Basmati-Duftreis / veg.

## DESSERT IM GLAS

Vanillecreme mit Waldbeerenkompott

*ABHOLPREIS (ab 10 Personen) inkl. 7 % Mwst.*

*Preis pro Person 24,90 €*

*LIEFERPREIS (ab 25 Personen) inkl. 19% Mwst.*

*Preis pro Person Speisen 27,70 €*

*ANLIEFERUNG Buffet innerhalb von Oldenburg 29,50 €*



# LANDBUFFET 2

---

## KALTE VORSPEISEN-PLATTE (VEGETARISCH)

### Provenzalische Antipasti:

Frische Nusschampignon gebraten in Olivenöl-Balsamico-Reduktion,  
Thymian & Rosmarin  
Chili-Ingwer-Möhren mit leichter Schärfe  
Thymian-Zucchini  
Mozzarella mit Tomaten, Olivenöl und Basilikum  
Pimentos  
Brotvariation

## WARME HAUPTSPEISEN

Filet von der Poularde an Kräutersahnesauce

## BEILAGEN

Grüne Bohnen mit feinen gebratenen Speckwürfeln  
Karamellisierte Möhrchen & Buttererbsen  
Rosenkohl  
Basmati-Duftreis / veg.

## DESSERT IM GLAS

Schokoladencreme mit Espresso-Amarettinis

*ABHOLPREIS (ab 10 Personen) inkl. 7 % Mwst.*

*Preis pro Person 24,90 €*

*LIEFERPREIS (ab 25 Personen) inkl. 19% Mwst.*

*Preis pro Person Speisen 27,70 €*

*ANLIEFERUNG Buffet innerhalb von Oldenburg 29,50 €*



# LANDBUFFET 3

---

## KALTE VORSPEISEN-PLATTE (VEGETARISCH)

### Provenzalische Antipasti:

Frische Nusschampignon gebraten in Olivenöl-Balsamico-Reduktion,  
Thymian & Rosmarin  
Chili-Ingwer-Möhren mit leichter Schärfe  
Thymian-Zucchini  
Mozzarella mit Tomaten, Olivenöl und Basilikum  
Pimentos  
Brotvariation

## WARME HAUPTSPEISEN

Filet von der Poularde  
Feine Sauce mit geschmorten Champignons  
Zarte Schweinerückensteaks in leichter Kräuterrahmsauce

## BEILAGEN

Grüne Bohnen mit feinen gebratenen Speckwürfeln  
Karamellisierte Möhrchen & Buttererbsen  
Rosenkohl  
Salzkartoffeln von handgeschälten Kartoffeln /  
mit Meersalz gegart / vegan

## DESSERT IM GLAS

Topfenschaum mit Kirschen

*ABHOLPREIS (ab 10 Personen) inkl. 7 % Mwst.*

*Preis pro Person 27,90 €*

*LIEFERPREIS (ab 25 Personen) inkl. 19% Mwst.*

*Preis pro Person Speisen 31,00 €*

*ANLIEFERUNG Buffet innerhalb von Oldenburg 29,50 €*



# UNSERE FAVORITEN: BUFFET 1

---

## KALTE VORSPEISEN

Klassische Boulettchen auf Kräuterschmand  
Kichererbsen-Bällchen auf Kräuterschmand / vegetarisch  
Salat vom Gartengemüse mit vielen Kräutern, nüssigem Olivenöl und  
Limonen-Vinaigrette / vegan  
Brotvariation

## WARME HAUPTSPESIEN

Filet vom Jungschwein  
Kräutersahnesauce  
Hähnchenbrustfilet an leichter Orangen-Sahne-Sauce

## BEILAGEN

Gratin von handgeschälten heimischen Kartoffeln / veg.  
Pasta mit feinem Olivenöl / vegan  
Frisch aus dem Garten  
Gemüse al dente / nussiges Olivenöl & mediterrane Kräuter / vegan

## DESSERT IM GLAS

Vanillecreme mit Waldbeerenkompott  
Schokoladencreme mit Espresso-Amarettinis  
( je nach Saison bieten wir Ihnen gerne Desserts mit Früchten der Saison )

*ABHOLPREIS (ab 20 Personen) inkl. 7 % Mwst.*

*Preis pro Person 31,50 €*

*LIEFERPREIS (ab 20 Personen) inkl. 19% Mwst.*

*Preis pro Person Speisen 35,03 €*

*ANLIEFERUNG Buffet innerhalb von Oldenburg 29,50 €*



# UNSERE FAVORITEN: BUFFET 2

---

## KALTE VORSPEISEN / VEGETARISCH

Frische Nusschampignon gebraten in Olivenöl-Balsamico-Reduktion,  
Thymian & Rosmarin  
Chili-Ingwer-Möhren mit leichter Schärfe  
Thymian-Zucchini  
Pimentos  
Mozzarella mit Tomaten, Olivenöl und Basilikum  
Brotvariation

## WARME HAUPTSPESIEN

Filet von der Poularde an Kräutersahnesauce  
Filet vom Jungschwein im Bacon an Rosmarin-Jus , fein und kräftig  
Edelfischragout mit Pernod und Frühlingsgemüse

## BEILAGEN:

Rosmarinkartöffelchen von heimischen Kartoffeln „pur“  
mit nussigem Olivenöl und Meersalz  
Basmati-Duftreis mit Limette / veg.  
Frisch aus dem Garten:  
Gemüse al dente / nussiges Olivenöl & mediterrane Kräuter / vegan

## DESSERT IM GLAS

Himbeer-Mascarpone-Creme  
Tiramisu klassisch  
( je nach Saison bieten wir Ihnen gerne Desserts mit Früchten der Saison )

*ABHOLPREIS (ab 20 Personen) inkl. 7 % Mwst.*

*Preis pro Person 34,50 €*

*LIEFERPREIS (ab 20 Personen) inkl. 19% Mwst.*

*Preis pro Person Speisen 38,37 €*

*ANLIEFERUNG Buffet innerhalb von Oldenburg 29,50 €*



# UNSERE FAVORITEN: BUFFET 3

---

## KALTE VORSPEISEN / VEGETARISCH

Hausgebeizter Limonenlachs mit Crème fraîche  
Balmi Räucherlachs aus der Zarenräucherei Berlin mit Sahnemerrettich  
Geräucherte Forellenfilets  
Matjes auf Kräuterschmand mit Gurken-Spaghetti  
Roastbeef rosa gebraten mit hausgemachter Remoulade  
Brotkorb / Brotvariation / Baguettestangen

## WARME HAUPTSPEISEN

Filet von der Poularde an leichter Orangen-Sahne-Sauce  
Boeuf Bourguignon (Rind)

## BEILAGEN:

Hausgemachter Kartoffelstampf von handgeschälten Kartoffeln  
mit Crème fraîche / veg.  
Wildreis mit Gemüse Julienne / veg.  
Frisch aus dem Garten:  
Karamellisierte Möhrchen & Buttererbsen  
Brokkoli mit Mandelbutter / veg.  
Blumenkohl mit Semmelbröseln / veg.  
Grüne Bohnen mit feinen gebratenen Speckwürfeln

## DESSERT IM GLAS

Schokoladencreme mit Espresso-Amarettinis  
Topfenschaum mit Kirschen  
(je nach Saison bieten wir Ihnen gerne Desserts mit Früchten der Saison)

*ABHOLPREIS (ab 20 Personen) inkl. 7 % Mwst.*

*Preis pro Person 37,50 €*

*LIEFERPREIS (ab 20 Personen) inkl. 19% Mwst.*

*Preis pro Person Speisen 41,71 €*

*ANLIEFERUNG Buffet innerhalb von Oldenburg 29,50 €*



## ZUSÄTZLICHE LEISTUNGEN

---

### DAS BUFFET-EQUIPMENT WIRD KOSTENLOS ZUR VERFÜGUNG GESTELLT

Schalen / Chafing Dishes / Anlagebesteck / Dessertgläser

#### LEIHGESCHIRR (inkl. Spülen / nur außer Haus)

##### Paket 1 – Leihgeschirr für einen Hauptgang

1 Speisenteller / 1 Messer / 1 Gabel 1,50 €

##### Paket 2 – Leihgeschirr für Vorspeise und Hauptgang

1 Vorspeisenteller / 1 Speisenteller / 2 Messer / 2 Gabeln 2,50 €

##### Paket 3 – Leihgeschirr für Suppe

1 Suppentasse / 1 Suppenuntertasse / 1 Suppenlöffel 1,50 €

##### Paket 4 – Leihgeschirr für Dessert

1 Dessertschale / 1 Dessertlöffel 1,00 €

##### Paket 5 Leihgeschirr für Kaffee & Kuchen

1 Kaffeetasse / 1 Kaffeeuntertasse / 1 Mittelsteller /  
1 Kaffeelöffel / 1 Kuchengabel 2,40 €

##### Paket 6 - Leihgläser

1 Rotweinglas / 1 Weißweinglas / 1 Wasserglas /  
1 Bierglas / 1 Allzweckglas / 1 Sektklas 2,80 €

#### ANLIEFERUNG

Anlieferung Buffet innerhalb von Oldenburg 29,50 €

#### AUFBAU VOR ORT

Aufbau Buffet bei Ihnen vor Ort pro angefangene Stunde 35,00 €

#### ABHOLUNG

Leergutabholung in Oldenburg 29,50 €

##### Spülen des Leerguts

(Rechaud, Schüsseln, Platten, Vorlegebesteck, etc.) pro Person 1,50 €

#### SONN & FEIERTAGSZUSCHLAG

Sonn- & Feiertagszuschlag 14,75 €

An Sonn- & Feiertagen berechnen wir einen Aufschlag von 50 % ausschließlich auf die Lieferkosten.

Bei ABHOLUNG berechnen wir KEINEN Aufschlag.

Fehl- & Bruchmengen werden nach Rückzahlung im Hause der C.U.P. GmbH dem Veranstalter zum Wiederbeschaffungswert in Rechnung gestellt.

*Nicht vergessen!*

## NOTIZEN

.....

.....

.....

.....

.....

.....