

C.U.P. FESTTAGSMENÜ 2018

Weihnachts-Essen für Zuhause ...

BALD IST ES WIEDER SOWEIT ...

... und nicht jeder hat Lust, in der Weihnachtszeit stundenlange Einkäufe zu tätigen, um dann ein Festessen für die Lieben zu kochen.

Ihnen geht es auch so? Dann sind Sie bei Thomas Arndt und den Köchen von C.U.P. gut aufgehoben. Thomas Arndt und sein Team freuen sich darauf, Ihr Weihnachtsessen kochen zu dürfen.

Frisch und mit viel Liebe, eben wie zu Hause, wird geschnibbelt und gekocht.

UND SO GEHT'S:

Bestellen Sie rechtzeitig, also zeitnah Ihr gewünschtes Weihnachtsessen. Solange die Kapazitäten reichen.

Die Speisen sind so frisch, dass Sie sie auch am 25., 26. und 27.12. in Ihrer Haushaltsküche zubereiten können.

Wir verpacken das Festessen so, dass Sie alles mühelos erwärmen können.

Sie erhalten einen kleinen Küchenkompass, so dass beim Erwärmen in Ihrer Küche nichts mehr schiefgehen kann.

Wir empfehlen, sich für eine Hauptspeise, höchstens zwei zu entscheiden, da viele einzelne Gerichte das Erwärmen aufwändiger machen.

Am 24.12. von 8 - 12 Uhr holen Sie Ihre Bestellung in der **Lambertistrasse 13** ab

Oder:

Sie können auch gerne ein Taxi schicken, wir geben dem Fahrer die gut verpackte Ware gekühlt mit.

GUTEN APPETIT

und geruhsame leckere Weihnachten,
Ihr C.U.P. Team



UNSER WEIHNACHTS-ANGEBOT

Wenn Sie eine **VORSPEISE** wünschen, haben wir verschiedene Varianten für Sie zusammengestellt.

Als **HAUPTGERICHT** wählen Sie zwischen

- ★ WEIHNACHTS-GANS
- ★ WEIHNACHTS-ENTE oder
- ★ WEIHNACHTS-BRATEN
- ★ VEGANE / VEGETARISCHE GEMÜSELASAGNE

Zum süßen Abschluss haben wir **DESSERTS**:

- ★ Schmorapfel gefüllt mit Preiselbeeren und Mandeln, dazu Vanillecreme
- ★ Schokoladen-Creme mit Espresso-Amarettinis




C.U.P. Catering & Eventagentur
Lambertistr. 13 · 26121 Oldenburg
0441 / 350 677-0
info@cup-oldenburg.de

C.U.P. FESTTAGSMENÜ 2018


Weihnachts-Essen für Zuhause ...

VORSPEISEN



WÄRMENDES AUS DEM SUPPENTOPF

-  Creme vom Hokkaido: glasierter Kürbis, Kürbiskernöl Pro Person 5,80 €


VORSPEISENPLATTE für 5 Personen


-  Grüner Spargel-Antipasti-Salat mit Rucola und Limonen-Vinaigrette,
Feine Antipasti mit Salat, leichter Vinaigrette und nussigem Olivenöl 52,50 €


FINGERFOOD-PLATTEN nach Rezepten von Stefan Marquard / auf Schieferplatte

-  Platte „Meer und Mehr“: 30 Fingerfood-Pralinés, Fisch 54,80 €
-  Platte „Land und Meer“: 30 Fingerfood-Pralinés, Fleisch – Fisch – Käse 49,80 €

WEIHNACHTLICHE HAUPTGERICHTE

-  **DAS FESTESSEN *WEIHNACHTSENTE***
Halbe Bauernente mit Apfel-Pflaumenfüllung
Apfelrotkohl mit karamellisierten Äpfeln und Preiselbeeren
Kartoffelklöße von hiesigen, gekochten Kartoffeln mit Buttercroûtons Pro Person 24,50 €



-  **DAS FESTESSEN *WEIHNACHTSGANS***
Heimische Weihnachtsgans mit Apfel-Pflaumenfüllung, hausgemachte Gänsejus
Apfelrotkohl mit karamellisierten Äpfeln und Preiselbeeren
Kartoffelklöße von hiesigen, gekochten Kartoffeln mit Buttercroûtons Pro Person 26,50 €

-  **DAS FESTESSEN *WEIHNACHTSBRATEN***
Zart und saftig, durch schonende Herstellung bei Niedrigtemperatur
in Rotwein geschmorter Ochsenbraten mit kräftiger Sauce
Apfelrotkohl mit karamellisierten Äpfeln und Preiselbeeren
Gratin von heimischen Kartoffeln Pro Person 25,50 €

-  **DAS FESTESSEN *VEGANE / VEGETARISCHE GEMÜSELASAGNE***
mit geröstetem Sesam, veganen Nudeln, frischen Gemüsen und
hausgemachter Tomatensauce Pro Person 19,50 €

WEIHNACHTLICHE DESSERTS

Im Glas 200 ml

-  Schmorapfel gefüllt mit Preiselbeeren und Mandeln, dazu Vanillecreme Pro Person 6,50 €
-  Schokoladen-Creme mit Espresso-Amarettinis Pro Person 4,50 €

Alle Preise inkl. 7% MwSt.