

Willkommen bei Elvis Speiserei!

Außer-Haus-Spezialitäten
(ab 10 Personen)

Grünkohlzeit (Oldenburger Art)

Deftiger Grünkohl nach Oldenburger Art
Pinkel, Kohlwurst, Kassler, Nackenkassler
Salzkartoffeln oder Bratkartoffeln
Senf und Schmalz als Beilage

Klassisch als deftiges Wintergericht – ideal für
Vereine, Firmen oder private Feiern.

Suppen

Gulaschsuppe – kräftig, pikant, sättigend

Kürbiscremesuppe – cremig, saisonal,
vegetarisch

Gyrossuppe – mediterran, würzig,
mit Fleisch und Gemüse

Lieferung in Warmhaltebehältern,
portionsgerecht für Gruppen ab 10 Personen.

Elvis
Speiserei



Unsere Öffnungszeiten

Montag bis Freitag

07.30 Uhr bis 10.00 Uhr

Frühstück für einen guten Start in den Tag

11.00 Uhr bis 13.30 Uhr

Unser Mittagsbuffet

Catering für jeden Anlass - zu jeder Zeit

Kontakt

Kantine im Gebäude des BFE, 2. Stock
Donnerschweer Str. 184, 26123 Oldenburg
Tel. 0441 34 09 24 83

info@elvis-speiserei.de
www.elvis-speiserei.de

f elvisspeiserei



SLOW FOOD &
CATERING MIT HERZ



Catering für jeden Anlass – Genuss, der begeistert!

Egal, ob für eine große Feier, ein Business-Event oder ein gemütliches Beisammensein – wir bieten Ihnen das perfekte Catering!

Vom abwechslungsreichen Flying Buffet bis hin zu herzhaften Suppen – wir bringen den Geschmack direkt zu Ihnen. Mit frischen Zutaten und kreativen Ideen sorgen wir dafür, dass Ihr Event kulinarisch unvergesslich wird.

Lassen Sie sich von unserem Angebot inspirieren und genießen Sie einen erstklassigen Service, der keine Wünsche offenlässt!

September Themenbuffet “Herbstanfang”

Spätsommer / Erntezeit

Antipasti-Platte mit gegrilltem Gemüse, Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen, Feldsalat mit Birnen, Walnüssen und Ziegenkäse, Schweinefilet in Calvados-Sauce mit Apfelspalten, Rosmarinkartoffeln

Dessert: Apfelcrumble mit Vanillesauce

ab 25,00 € pro Person

Oktober Themenbuffet “Oktoberfest”

Laugengebäck mit Obazda, Weißwürste mit süßem Senf, Schäufele mit Biersauce, Haxe, Brathendl-Stücke, Kartoffelsalat (bayrisch) & Sauerkraut, Käsespätzle mit Röstzwiebeln

Dessert: Bayrische Creme mit Beerenspiegel

ab 26,00 € pro Person

Alternative: Wild-Buffer

Rehragout oder Hirschgulasch
Preiselbeer-Rotkraut, Mohnschupfnudeln, Kürbis mit Salbeibutter

Dessert: Zwetschgencrumble

ab 26,90 € pro Person

November Themenbuffet “Gänsezeit”

Herbstlich-deftig

Kürbis-Cremesuppe, Gänsebraten mit Orangen-Thymian-Sauce, Rotkohl & Maronen, Kartoffelklöße, Feldsalat mit Granatapfelkernen

Dessert: Bratapfel mit Marzipanfüllung

ab 35,00 € pro Person

Alternative: Herbstlich Regional

Schweinebraten mit Biersauce, Geflügelragout mit Champignons, Kartoffelgratin, Rahmwirsing

Dessert: Lebkuchenmousse

ab 25,00 € pro Person

Dezember “Festliches Weihnachtsbuffet”

Advent & Weihnachten

Vorspeisenplatte mit Räucherlachs, Roastbeef kalt, Klare Brühe mit Markklößchen, Rinderbraten mit Rotweinsauce, Zanderfilet auf Schmorwirsing

Beilagen: Gratin, Rosenkohl, Rotkraut

Käsebrett mit Feigensenf

Dessert: Spekulatius-Tiramisu, Mousse au Chocolat

ab 28,90 € pro Person

Silvester (für Firmenfeiern/Privat)

Fingerfood-Variante: Mini-Burger, Canapés, Garnelenspieße

Verschiedene Vorspeisenplatten, individuell gestaltbar

Käsefondue oder Raclette-Elemente

Dessert: Champagner-Creme, Pralinenbuffet

ab 22,50 € pro Person (individuell)

Falls unsere Buffetauswahl nicht Ihren Vorstellungen entspricht, freuen wir uns ein passendes Angebot für Sie zusammenzustellen.



Elvis
Speiserei