



*Eine Hochzeit zum Verlieben*

AN EUREM GROSSEN TAG

# Inhalt

Wir sind der Partner an eurer Seite. ....	3
Station 1: Die Remise im Müggenkrug .....	4-7
Station 2: Der Historischer Gasthof im Müggenkrug .....	8
Station 3: Der Traubogen im Müggenkrug .....	9
Remise mit Terrassen und Garten .....	10
Müggenkrug Parkplatzplan .....	11
Station 4: Das Kaminzimmer im Phönix .....	12
Station 5: Freie Trauung in der Orangerie des Phönix .....	14
Station 6: Catering außer Haus .....	15
Hochzeit an besonderen Locations .....	16
Wir machen eure Traumhochzeit wahr .....	17
Hochzeitsessen .....	18-19
Weitere Speisenvorschläge .....	20
Getränke .....	21

# *Wir sind der Partner an eurer Seite*

Ob klassisch in Weiß oder undogmatisch modern, ob im historischen Ambiente oder Vintage-Stil mit ländlichem Charme: Macht euren persönlichen Hochzeitstraum wahr!  
Wir helfen euch dabei – und zwar so, dass ihr euch ganz entspannt auf den großen Tag freuen könnt. Weil sich eure Gäste rundum wohlfühlen. Und weil auch ihr zurückgelehnt mitfeiern könnt.

Ihr müsst uns nur eure Wünsche verraten – wir kümmern uns um alles andere.

Zur Inspiration laden wir euch heute auf eine kleine Entdeckungsreise durch unsere wunderschönen Locations ein:

Sie führt uns von unserem historischen Gasthof Müggenkrug mit seiner festlichen Remise über das romantische Kaminzimmer des Phönix bis zu seiner lichtdurchfluteten Orangerie. Mit kleinem Abstecher durch unseren Catering- und Eventservice rund um euren großen Tag.

Zur Anregung für euer Hochzeitsbuffet haben wir in dieser Mappe auf den Seiten 18-21 einige Beispiele zusammengestellt.



STATION 1

## *Die Remise im Müggenkrug*

Unsere Entdeckungstour beginnt im Norden von Oldenburg, im idyllischen Stadtteil Ohmstede:

Wir betreten die historischen Mauern des stilvoll renovierten Gasthofs „Müggenkrug“ – er verspricht unvergessliche Stunden mit kulinarischen Hochgenüssen in festlich geschmückter Atmosphäre. Ein traumhaft schöner Ort für eure Hochzeit.

Die Remise des geschichtsträchtigen Gasthofs bietet Platz für bis zu 180 Personen, die ihr auf unserer 80 Quadratmeter großen Empfangsterrasse begrüßen könnt und durch ein Glasportal in den Saal geleitet.

Mit Belüftung und Kühlung ausgestattet, garantieren seine rund 300 Quadratmeter selbst im Hochsommer ein angenehmes Feierklima.

Bei gutem Wetter könnt ihr darüber hinaus unsere 150 Quadratmeter große Sommerterrasse mit angrenzendem Garten nutzen.

Und für eure Gäste stehen vor Ort nicht nur Parkplätze bereit, sondern auch individuell gestaltete Hotelzimmer, die wir auf Wunsch gerne für euch reservieren.



# *Remise im Müggenkrug*



# Remise im Müggenkrug

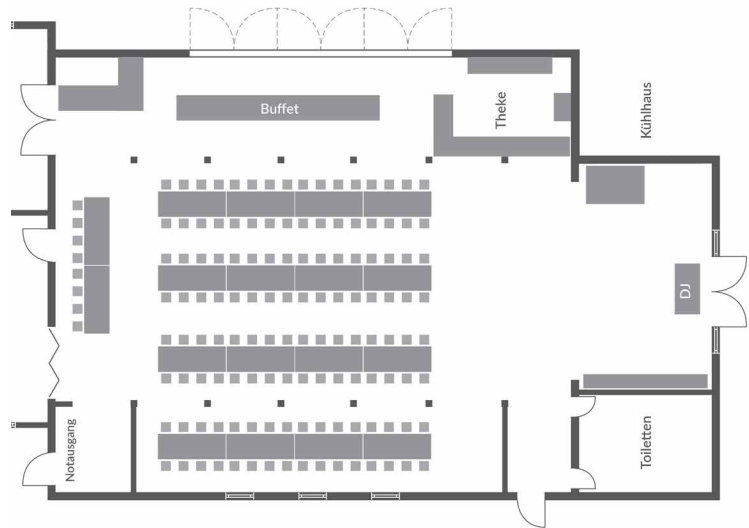




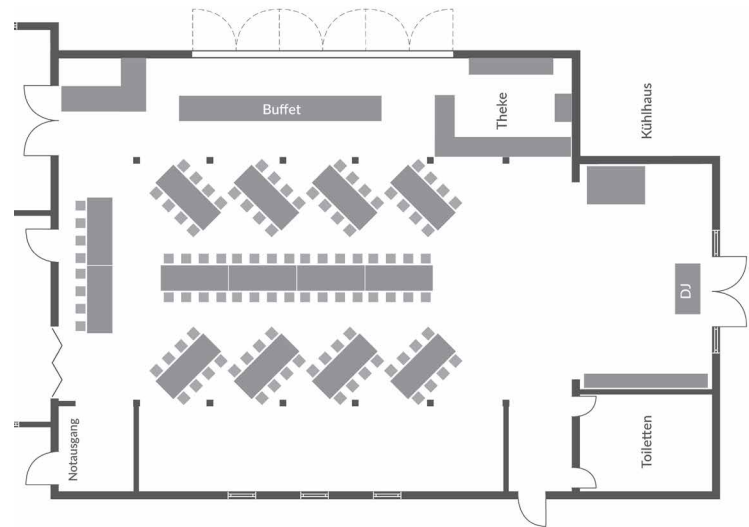
MÜGGENKRUG  
SEIT 1726

## Müggenkrug Remise: Sitzpläne

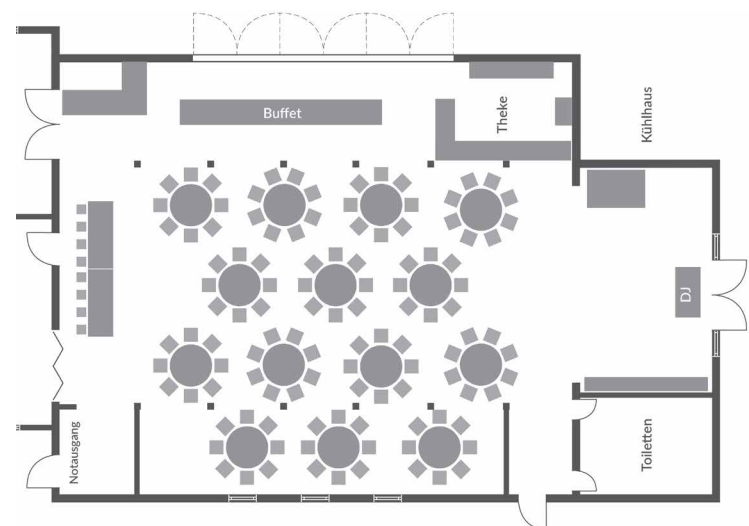
Sitzplan 1:  
Lange  
Tische



Sitzplan 2:  
Eckige  
Tische



Sitzplan 3:  
Runde  
Tische



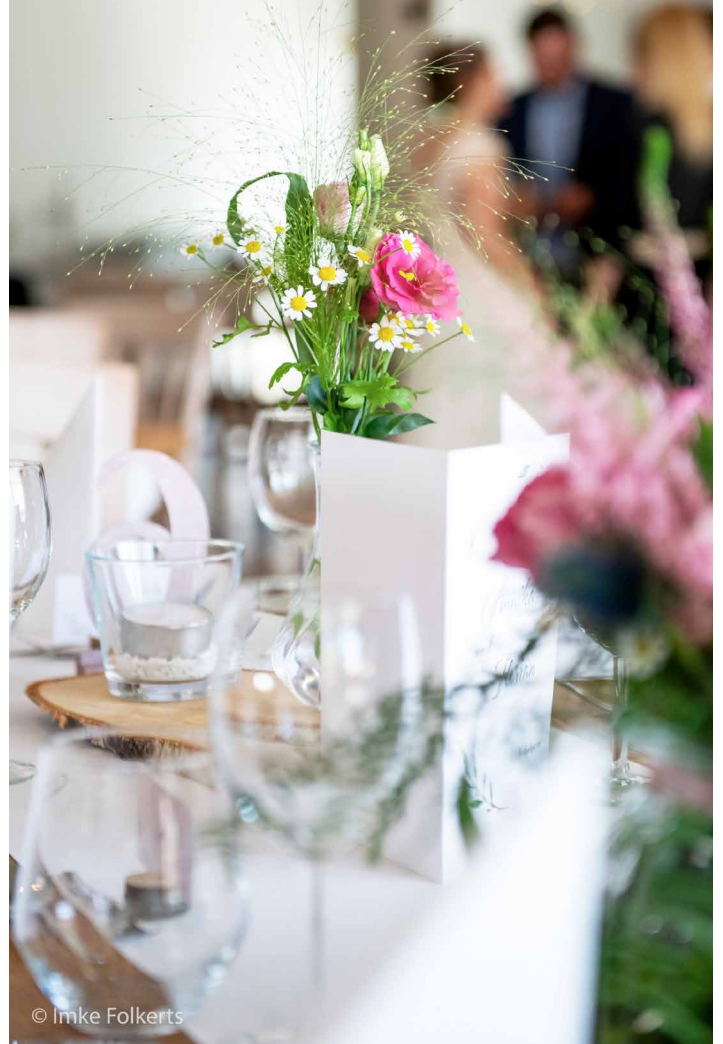
STATION 2

## *Der Historische Gasthof im Müggenkrug*

Von der Remise aus betreten wir nun den eigentlichen Gasthof Müggenkrug – ein Haus, das in Oldenburg und Umgebung bereits seit 1726 die Gastlichkeit feiert. Liebevoll modernisiert und saniert bietet euch das heutige Eventhaus Müggenkrug einen perfekten Ort für stilvolle Hochzeitsfeiern mit traditionellem Charme.

Auf rund 90 Quadratmetern plus separatem Buffetraum und einer wunderschön gestalteten Terrasse findet eure Hochzeitsgesellschaft ausgezeichnete Bedingungen, euch standesgemäß hochleben zu lassen. Festlich mit Tischläufern, Besteck, Wein- und Wassergläsern eingedeckt, gestalten wir den Raum genau nach eurem Tischplan.

Auch an die mit dem Auto anreisenden Gäste ist gedacht: Auf der gegenüberliegenden Straßenseite finden sie auf unserem Parkplatz großzügige Abstellmöglichkeiten.





STATION 3

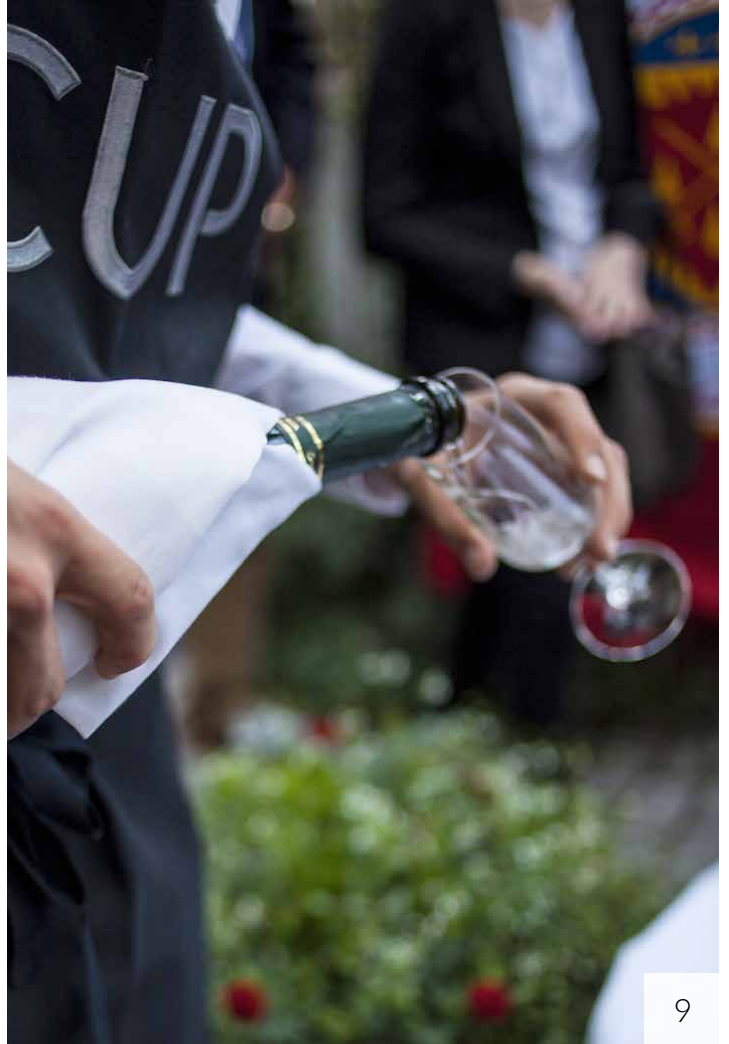
## *Der Traubogen im Müggenkrug*

Kehren wir noch einmal auf die Sommerterrasse zurück, denn sie bietet den vielleicht romantischsten Ort, an dem ihr euch das Jawort geben könnt: unseren Traubogen unter freiem Himmel. Er macht die Location ideal für alle, die sich in einer nichtkirchlichen, aber stimmungsvollen Zeremonie trauen lassen möchten.

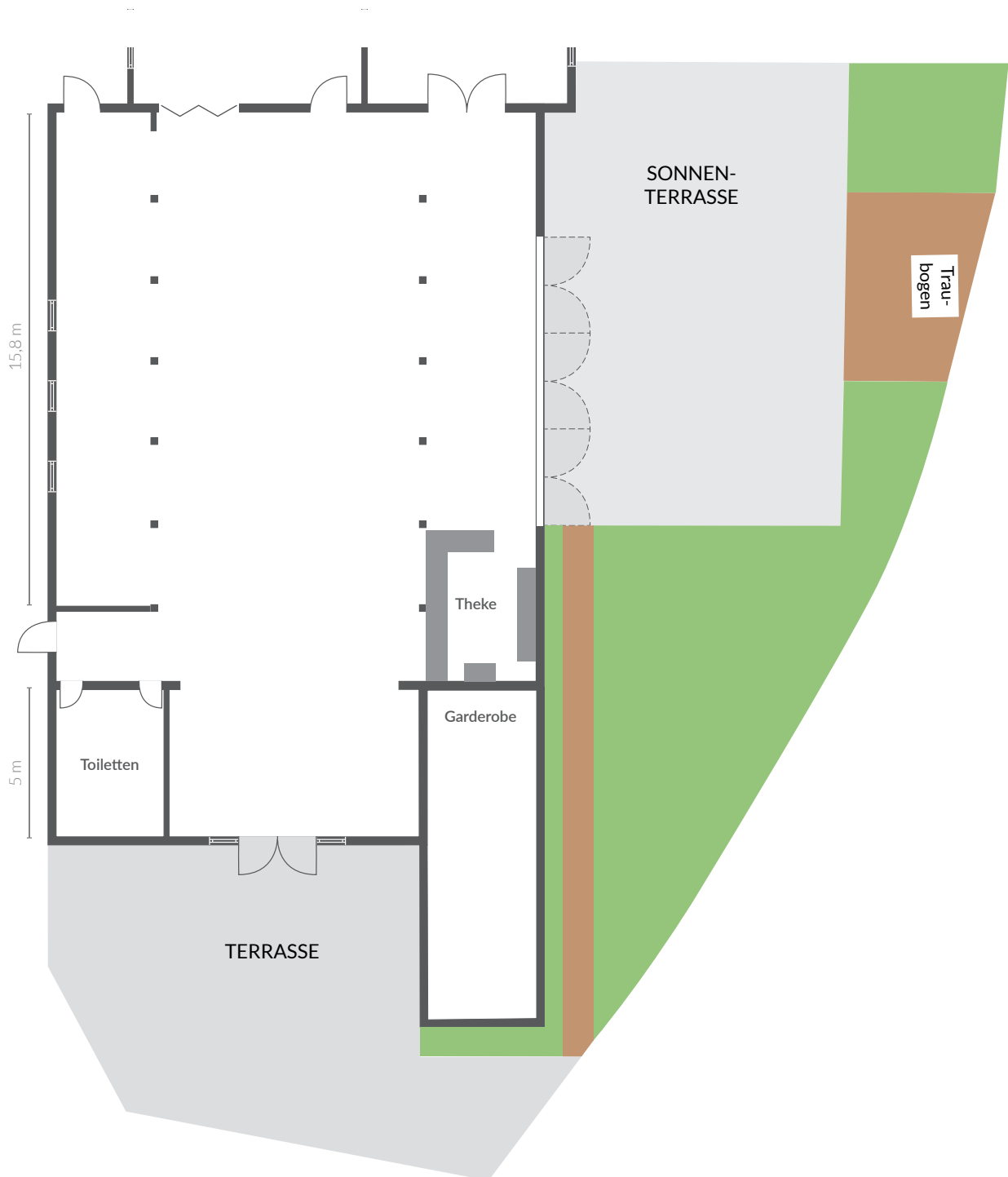
Mit weißen Klappstühlen ausgestattet, findet ihr als Hochzeitspaar auf der festlich geschmückten Terrasse etwas erhöht Platz, gut sichtbar für eure bis zu 150 Gäste.

Drei weitere Stufen geleiten euch schließlich zum Trau-Häuschen – auf diese Weise bleibt ihr auch im entscheidenden Moment ganz sicher im Mittelpunkt der Aufmerksamkeit.

Und damit die Zeremonie auch bei ungünstigem Wetter nicht ins Wasser fällt, verlegen wir sie gegebenenfalls von der großen Sommerterrasse in die festliche Remise. Sicher ist sicher.



# *Remise mit Terrassen und Garten*



# Müggenkrug Parkplatzplan



STATION 4

## *Das Kaminzimmer im Phönix*

Verlassen wir Ohmstede und nähern uns dem Herzen von Oldenburg ein gutes Stück. Unser Ziel liegt zwischen Alexanderstraße und Nadorster Straße: das so bekannte wie beliebte Restaurant Phönix; es verfügt über zwei Räume, die mit ihrem außergewöhnlichen Ambiente Hochzeitsfeiern einen ganz besonderen Glanz verleihen. Eines davon ist das urgemütliche, mit einem Klavier ausgestattete Kaminzimmer, in dem bis zu 100 Gäste feiern und sich verwöhnen lassen können.

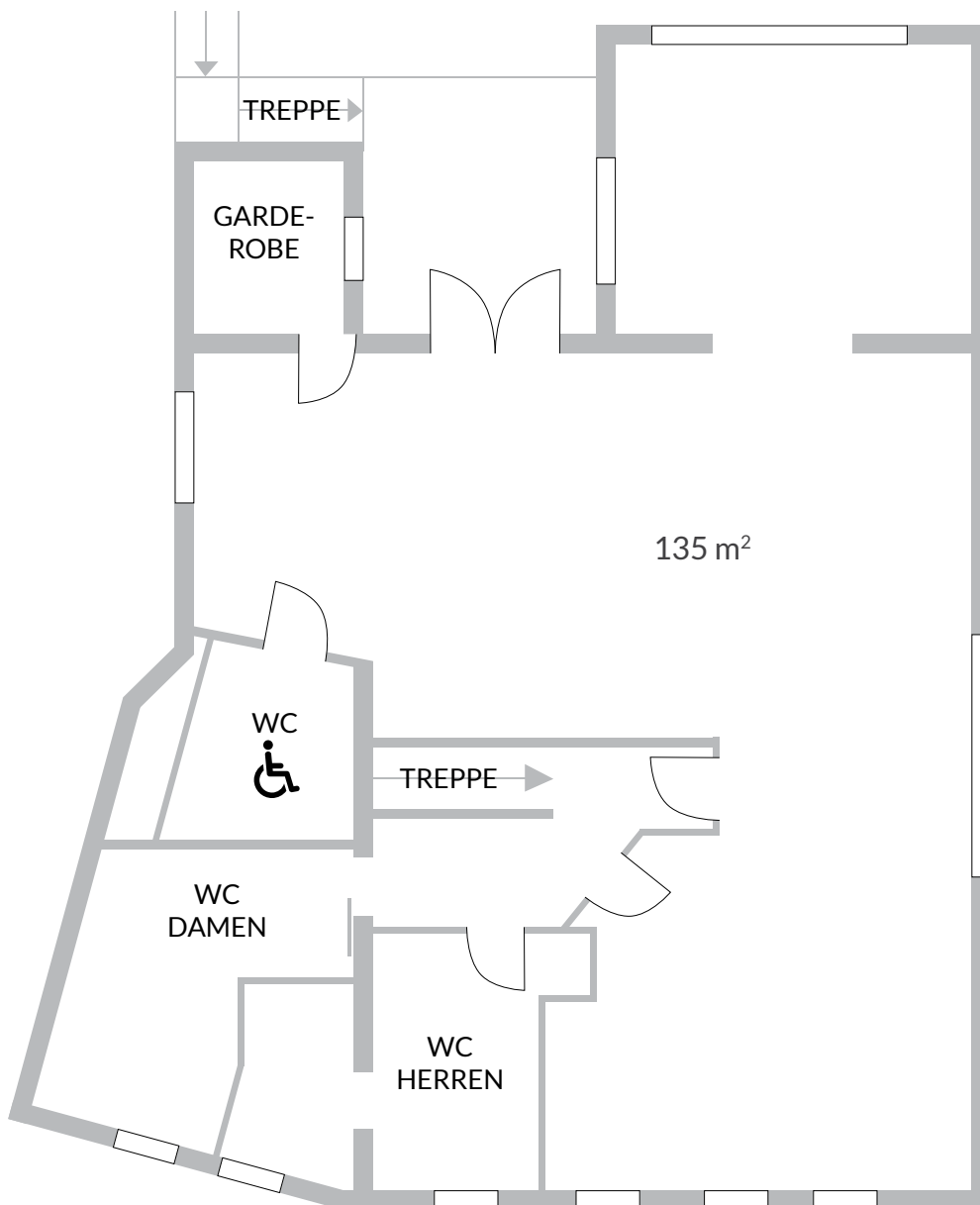
Denn eine feine, aber ehrliche Küche wartet dort auf euch – zeitgemäße Kochkunst, die nicht nur frisch und regional ist, sondern auch konsequent auf Zusatzstoffe verzichtet.

Perfekt für alle Verliebten, die ihre gemeinsame Zukunft mit einem unvergesslichen Diner oder einem rauschenden Hochzeitsfest beginnen wollen.



STATION 4

*Das Kaminzimmer im Phoenix*

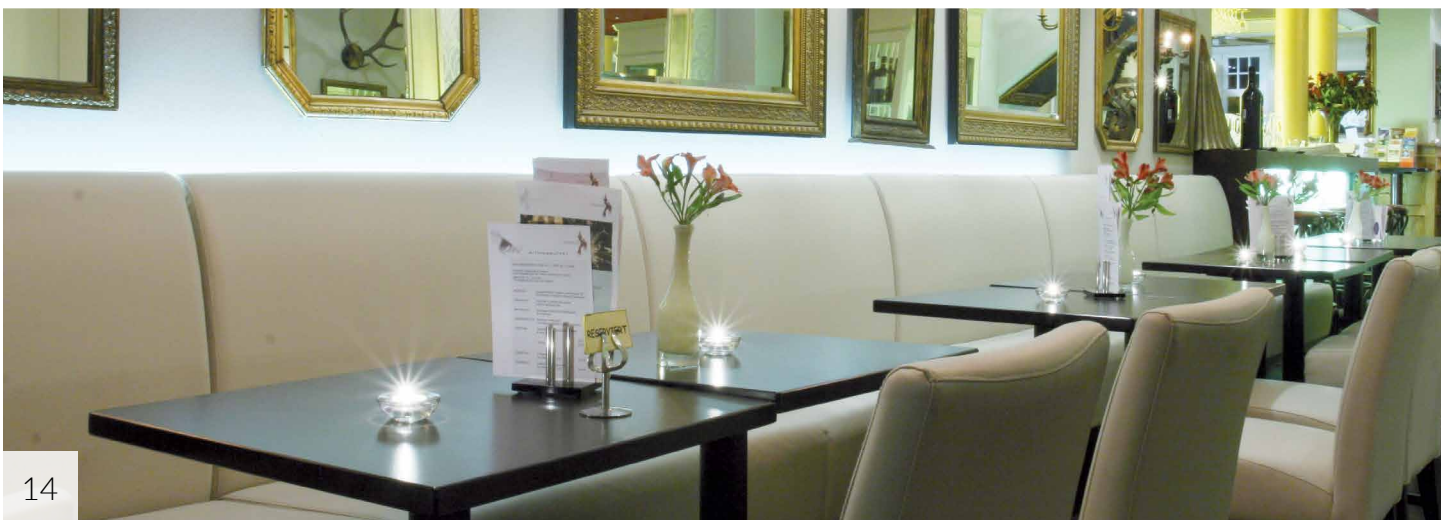


STATION 5

## *Freie Trauung in der Orangerie des Phönix*

Lassen wir das Kaminzimmer hinter uns und betreten die gläserne Orangerie des Phönix – einen traumhaft schönen Raum für Paare, die sich in einem besonders romantischen Ambiente frei trauen lassen und dabei nicht auf eine romantische Trauungszeremonie verzichten möchten.

Mit seinem eleganten Dekor und feierlichem Traubogen bietet der lichtdurchflutete Wintergarten den perfekten Rahmen, euch im festlichen Beisammensein von bis zu 70 Gästen das Jawort zu geben und hochleben zu lassen, bei jedem Wind und Wetter.



STATION 6

## *Am Ort eurer Wünsche: Unser Catering*

Mit dem Besuch bei CUP endet unsere kleine Erkundungstour – ein seltener Moment.

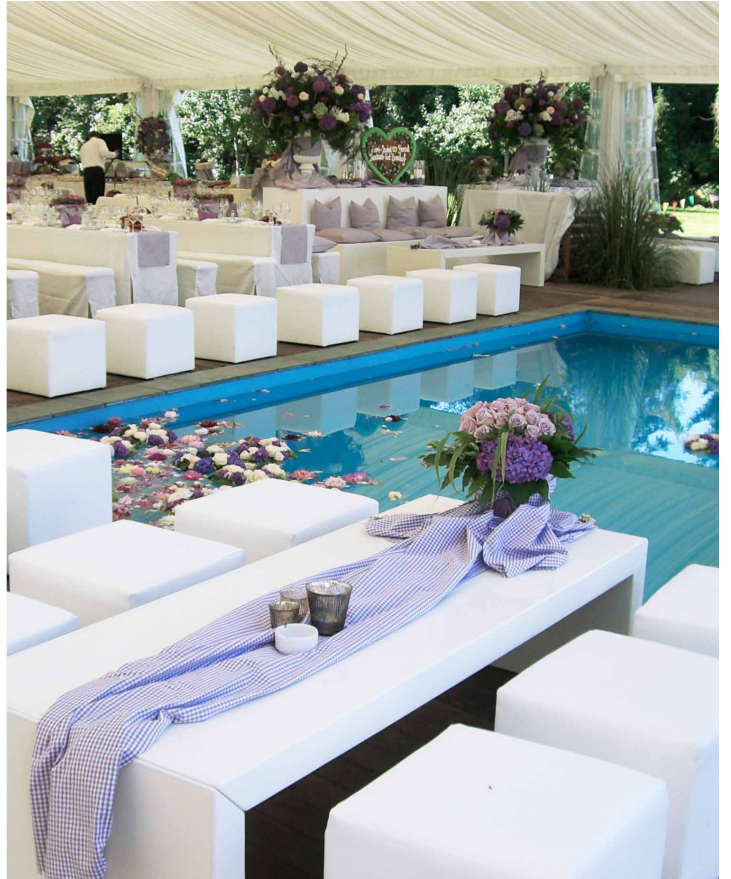
Die Caterer und Hochzeitsplaner besuchen euch, um euren großen Tag mit euch zu entwickeln und zu verwirklichen. In welchem Umfang das geschieht, ob im Komplett- oder Teilservice, das entscheidet ihr.

Denn das CUP-Team arbeitet nach einem klaren Prinzip: Eure Wünsche und Bedürfnisse geben den Service vor – von der Frikadelle bis zum Hummer, vom Pavillon bis zum verglasten VIP-Zelt.

Ob bei euch zu Hause, in eurem Garten oder an einer anderen wunderschönen Location, die CUP euch gerne vorstellt.



*Hochzeit an besonderen Locations*





# *Wir machen eure Traumhochzeit wahr*

Ihr seht: Wir sagen Ja zu euren Wünschen, um den schönsten Tag eures Lebens noch schöner zu gestalten – mit köstlichen Menüs, einem professionellen Service, in einem traumhaften Ambiente mit unverwechselbar persönlicher Atmosphäre.

Ob unter freiem Himmel, in eleganten Zelten, im festlichen Saal oder am knisternden Kaminfeuer.

Mit unserer langjährigen Erfahrung sorgen wir für eine perfekte und ganz persönliche Verbindung von Dekoration, Entertainment, Moderation – ganz nach euren Vorstellungen.

Ob musikalische oder künstlerische Arrangements, DJ, eine Fahrt in einer romantischen Kutsche oder exklusiven Limousine; ob Fahrservice für eure Gäste, Hochzeitstorte oder Feuerwerk – wir inspirieren euch und setzen eure Hochzeitsideen um.

Kommt einfach auf uns zu.



# Hochzeitsessen Sommer

## ANTIPASTI

auf der Etagere am Tisch serviert

Zucchini / Kräutervinaigrette / vegan

Marinierte grüne Oliven/ vegan

Champignons in Olivenöl-Balsamico-Reduktion / vegan

Rote Paprika in Olivenöl mit einem Hauch von Knoblauch / vegan

Karamellierte Honig-Chili-Ingwer-Möhren / vegetarisch

Mozzarella, Kirschtomaten, Pesto, Olivenöl und Basilikum / vegetarisch

Brotvariation

## SUPPE

am Tisch serviert

Bio-Karotten-Ingwer-Suppe

Tomaten-Orangen-Suppe

## BUFFET

### SALATE

Italienischer Pastasalat mit den Aromen der Toskana / vegan

Pellkartoffelsalat von heimischen Kartoffeln / vegetarisch

Couscous-Salat, Gemüse, Weinbeeren, Minze

Wildkräuter Salat

Honig-Senf-Vinaigrette

### FLEISCH & FISCH

Rinderhüftsteak Sous Vide / Niedrigtemperatur gegart

Hausgemachte CUP-Remoulade

Lachsfilet in Teriyaki / asiatisch

Zart-saftiges Filet vom Hähnchen

Leichte Kräuter-Sahnesauce

### GEMÜSE / KARTOFFELN / REIS

Basmati-Duftreis pur / vegan

Rosmarinkartöffelchen pur, Olivenöl, Rosmarin, Meersalz / vegan/ glutenfrei

Frische Grillgemüse: Zucchini, Kirschtomaten,

Paprika, rote Zwiebeln, Olivenöl & Kräuter / vegan

## DESSERT

Himbeer-Mascarponecreme

Mousse au Chocolat

Topfenschaum mit aromatischen heimischen Kirschen

# Hochzeitsessen Winter

## TAPAS

auf der Etageren am Tisch serviert

Datteln im Bacon

Datteln, Frischkäse, Walnuss / vegetarisch

Marinierte grüne Oliven/ vegan

Champignons in Olivenöl-Balsamico-Reduktion / vegan

Karamellisierte Honig-Chili-Ingwer-Möhren / vegetarisch

Mozzarella, Kirschtomaten, Pesto, Olivenöl und Basilikum / vegetarisch

Brotvariation

## SUPPE

am Tisch serviert

Bio-Karotten-Ingwer-Suppe

Suppe vom Hokkaidokürbis / vegetarisch

Pilzsuppe mit Steinpilzen und geschmorten Pilzen

## BUFFET

### SALATE

Wildkräutersalat mit Senf-Honig-Dressing & Strauchtomaten

Optional: Granatapfelkerne / Geröstete Kerne

### FLEISCH & FISCH

Zarter, saftiger Rinderbraten vom Schäufele, Niedrigtemperatur gegart

Kräftige Bratensauce

Maispouardenbrust

Orangen-Sauce

Filet vom Landschwein im Bacon

Pfeffersauce mit grünem Pfeffer, aromatisch, leichte Schärfe

### GEMÜSE / KARTOFFELN / REIS

Risotto nach Jahreszeit mit Kürbis

Backkartoffeln mit Meersalz & Olivenöl / vegetarisch

Grüne Bohnen mit feinen gebratenen Speckwürfeln

Mandel-Brokkoli

Karamellisierte Möhrchen & Buttererbsen / vegetarisch

Rosenkohl in Zwiebel-Nussbutter

### OPTIONAL

Frische Grill-Gemüse:

Zucchini, Paprika, Zwiebel, Möhren, Olivenöl & Kräuter / vegan

### DESSERT

Tiramisu mit Espresso-Amarettinis

Mousse au Chocolat

Topfenschaum mit aromatischen heimischen Kirschen

# Weitere Speisenvorschläge

Klassische Gemüse  
Karamellierte Möhrchen  
Brokkoli mit gerösteten Mandeln  
Prinzessbohnen mit Schinkenwürfeln  
Buttererbsen  
Rosenkohl in Nussbutter

Gekrätertes Roastbeef vom Black Angus  
zartrosa im Stück gegrillt

Fangfrischer Fisch der Saison  
Dill-Sahne-Veloute zum Fisch

Pasta im Parmesanlaib

Hochzeits-Grill-Buffer

## MITTERNACHTS-SNACK

Tortilla Chips mit zweierlei Dips  
CUP-Tomaten Salsa mit dezenter Schärfe, eigene Herstellung  
CUP-Guacomole, eigene Herstellung

oder

Berliner Currywurst  
CUP-Currysauce, eigene Herstellung  
Baguette / Pommes

oder

Ausgewählte Käsevariation  
mit Feigensenf / Chutneys / Früchten & Grissini

oder...

Weitere Vorschläge?  
Sprechen Sie uns an!

# Sekt-Empfang

Minibiere

Prosecco

Orangensaft

Lillet Wild Berry mit Beerenfrüchten & Aperol Spritz

Alkoholfrei: Cocktail Wild Berry mit Beerenfrüchten

Mineralwasser natur & feinperlig

## Getränkepauschale

### PROSECCO / SEKT

Sacchetto Fili Prosecco Frizzante DOC weiß

Prisecco Apfelsinfonie, alkoholfreier Sekt

Bouvet Cremant de Loire

### WEINE

#### WEISSWEIN

Muskateller von Lorenz & Söhne fruchtig

Pfaffmann Grauburgunder

#### ROSE

Pfaffmann Pink Vineyard

#### ROTWEIN

Cheval D'Or Merlot trocken

oder

Doppio Passo Primitivo / trocken, vollmundig

J&J Weingut Knobloch / fruchtig, halbtrocken

### BIERE

Jever Pils vom Fass

Veltins Pils vom Fass

Erdinger Alkoholfrei

Veltins 0,0% Alkoholfrei

### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Apfelsaft / Orangensaft

Coca Cola / Coca Cola Zero / Fanta / Sprite

Thomas Henry Tonic

Schweppes Wild Berry

Mineralwasser Natur/ feinperlig

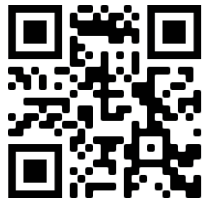
### SPIRITUOSEN

Lillet Blanc / Havana Club Rum 3 / Bombay Sapphire London Dry Gin / Absolut Vodka

Springer Urvater Weinbrand / Osborn Veterano / Berliner Luft / Jägermeister

Pircher Schnaps Williams Christ / Plomari Ouzo Isidoros Arvanitis

Korn / Heydt Steinfrucht / Mackenstedter Maracuja / Aperol Bitter



## **CUP EVENTAGENTUR UND CATERING**

August-Hanken-Straße 5a  
26125 Oldenburg

Tel.: 0441 350677-0

Ansprechpartnerinnen:  
Christiane Braasch-Thoss  
(Geschäftsführerin)  
Sandra Borm

[info@cup-oldenburg.de](mailto:info@cup-oldenburg.de)  
[www.cup-oldenburg.de](http://www.cup-oldenburg.de)

---



## **EVENTHAUS MÜGGENKRUG**

Elsflether Str. 53  
26125 Oldenburg

Tel.: 0441 350677-0

Ansprechpartnerinnen:  
Christiane Braasch-Thoss  
(Geschäftsführerin)  
Sandra Borm

[info@cup-oldenburg.de](mailto:info@cup-oldenburg.de)  
[www.mueggenkrug.de](http://www.mueggenkrug.de)

---



## **PHÖNIX RESTAURANT**

Ehnerstraße 15  
26121 Oldenburg

Tel.: 0441 350677-0

Ansprechpartnerinnen:  
Christiane Braasch-Thoss  
(Geschäftsführerin)  
Sandra Borm

[info@cup-oldenburg.de](mailto:info@cup-oldenburg.de)  
[www.das-phoenix.de](http://www.das-phoenix.de)