



Timm Schmeelcke

Catering

Angebot 2020

Herzlich Willkommen

Wichtig sind uns frische & regionale Produkte,
die wir mit Liebe & Respekt behandeln,
um so einen optimalen Geschmack zu erzielen.
Denn wir leben und lieben unser Handwerk!

Mit kulinarischen Grüßen

und viel Spaß beim Ausschauen.

Suppen

1 Liter entspricht ca. 4 Tassen

Mindestabnahme 5 Liter

Pikante Gulaschsuppe Rindfleisch aus der Oberschale, roter Paprika, Mais, frische Champignons und Zwiebeln 🌿	16 €
Gyros-Suppe Schweinefleisch aus dem Nacken, roter Paprika, Zwiebeln, Mais, Sahne 🍶	15 €
„Hadler“ Hochzeitssuppe Rinder-Brühe, Fleischklößchen, Eierstich, Gemüsewürfel 🍷🍶🍷	15 €
Cremesuppe aus Gemüse der Saison mit passender Einlage 🍶	14 €
Hausgemachte Brötchenauswahl	0,4 €

Hauptspeisen

ab 10 Personen

Gemischter Braten neu Interpretiert
geschmorte Rinderbäckchen,
Schweinenacken Niedertemperatur gegart,
Maishähnchenbrust mit feinem Gemüse der Saison,
kleine Kartoffeln und Kräuter Hollandaise **19 €**



Gebratenes Schweinefilet im Speckmantel
mit Kräutersaitlingen in Rahmsauce, Kartoffelgratin
und Gemüseauswahl **18 €**



Gebratene Mais-Hähnchenbrust
mit Paprika-Zucchini Gemüse,
handgemachte Gnocchi und Thymianjus **16 €**



Lachsfilet
mit buntem Salat und Röstkartoffeln **20 €**



Gemüse-Lasagne
mit Blattsalate der Saison mit Limetten Dressing **10 €**



Hausgemachte Gnocci mit mediterranem
Gemüse und Tomatensauce **12 €**



Krustenbraten

ab 15 Personen:

Krustenbraten

handgepökelt mit leichtem Apfelaroma
mit hausgemachter Brötchenauswahl,
Spitzkohlsalat und Kräutercreme

11 €



Krustenbraten

handgepökelt mit leichtem Apfelaroma
mit Bratkartoffeln **oder** Kartoffelgratin,
Spitzkohlsalat und Kräutercreme

13,5 €



Firmen-Angebot:

Mittag-/Abendessen,

Mindestabnahme 20 Essen pro Anlieferung

Mindestbestellzeit 5 Tage nacheinander

Täglich wechselndes Hauptgericht

inklusive Geschirr und Reinigung

10 €

Angebot zur Einschulung nur am 29.08.20 gültig:

Krustenbraten

handgepökelt mit leichtem Apfelaroma
Kartoffelgratin, Krautsalat und Tsatsiki



Inklusive Geschirr und Besteck ohne Reinigung

nur zum Selbstabholen

10 €

Fingerfood / Canapes Vorschläge

Canape´ Angebot

Canape´brot belegt mit z.B.

Forellenfilet, Räucherlachs, Roastbeef,

Wildsalami, Landei, Butterkäse,

Camenbert oder Frischkäse

2 € unter 150

1,7 € ab 150

1,5 € ab 300



in Glas & Schälchen

Mindestabnahme 20 Stück pro Auswahl

Lüdingworther Landei

2,5 €

Bunte Kirsch Tomaten / Mozzarellakugeln / Pesto

3 €

Serano-Schinken / Wassermelone / Parmesan

3 €

Gefüllte Kartoffel / Kräutermatjes

3 €

Spinat-Feta Quiche

3 €

Ziegenfrischkäse / Honig / Walnuss

3 €

Sturmsack / Meerrettich-Frischkäse / Rauchlachs

3 €

Anti Pasti

3 €

Erbsenpüree / Minze / Ziegenfrischkäse

3 €

Maisküchlein / Riesengarnele

3,5 €

Roastbeef / Sellerie / Bohne

3,5 €

Geflügelroulade / Tomaten-Aprikosenchutney

3,5 €

Krabbencocktail

4 €

Birnenmousse / Mandel

3 €

Schokoladenkuchen / Zitronenmousse / Brombeere

3 €



Buffet-Vorschläge:

Das Kalte

ab 15 Personen / ganzjährig

Räucherfisch auf dem Holzbrett
Aal/verschiedener Lachs/Forelle/Heilbutt

Schinken-/Bratenplatte
Roastbeef, Entenbrust, Wildsalami, handgemachter Metzgerschinken

Europäische Käseauswahl mit Fruchtsenf

Curry - Heringshappen

Mini Frikadellen

Lüdingworther Landeier

ingelegtes und frisches Gemüse

Brot, Partybrötchen und Butter



19 €

Der Klassiker neu aufgelegt

ab 25 Personen / Ganzjährig

Lachs in 5 Variationen
geräuchert und gebeizt

Schinken-/Bratenplatte
Roastbeef, Entenbrust, Wildsalami, handgemachter Metzgerschinken

Europäische Käseauswahl mit Fruchtsenf

Lüdingwörter Landei gefüllt

Blattsalate der Saison mit Limetten-Dressing

Hausgemachte Brötchenauswahl, Butter und Kräuterbutter

Schweinenacken Niedertemperatur gegart
in leichter Rahmsauce mit Kräutersaitlingen

Gebratene Mais-Hähnchenbrust mit Thymian-Geflügeljus

feines Gemüse der Saison

Kleine gebratene Kartoffeln

Kartoffelgratin

Altländer Apfelkuchen mit Vanillerahm

Zweierlei Schokoladenmousse mit Himbeere



28 €

Das Mediterrane

ab 30 Personen / von April-September

Anti Pasti

Spinat-Fetakäse Quiche

Serano-Schinken Wassermelone und Parmesan

Bunte Kirschtomaten mit Mozzarellakugeln und Pesto

Ziegenfrischkäse mit Honig und Walnuss

Tomaten- & Olivenbrötchen mit Kräuterbutter

Hähnchen auf zweierlei Art

Brust als Saltimbocca alla romana

Keule mit Zitrone und Thymian

Peperonatagemüse

Tomaten-Zuccinigemüse

Handgemachte Gnocchi

Kartoffelpüree abgeschmeckt mit Parmesan
und Pienenkernen

Panna Cotta mit Maracuja

Schokoladen-Nusskuchen
mit Limoccelomousse und Brombeere



30 €

Das Nordische

ab 30 Personen / von Januar-März und Oktober-Dezember

Maisküchlein mit Riesengarnele

Roastbeef mit Selleriepüree und Bohnen

Eingelegte Rote Beete mit Apfel und Meerrettich

Gewürzkürbis mit Salzmandel und Weichkäse

Matjes nach Hausfrauen Art

Krabbencocktail

Zupfsalat mit Fetakäse, Birne und Walnüssen

Brötchen mit Liebe & Leidenschaft gebacken
dazu Salzbutter und Schmalz

Schweinefilet im Speckmantel

Rinderschulter 12 Stunden geschmort

Gemüseauswahl vom Markt

gebratene Semmelknödelscheiben

Kartoffelpüree abgeschmeckt mit Speck und Zwiebeln

Birnenmousse mit Mandel

Nougatcreme mit Gewürzpflaume



30 €

Dessert-Erweiterung

Wir geben Ihnen die Möglichkeit,
Ihr Dessert im Buffet gegen einen Aufpreis
zu erweitern oder es sich separat zu bestellen.
Denn wir lieben Süßes!

Eis-Buffer

3-6 Sorten Eis nach Wahl aus eigener Herstellung
Früchten, Streuseln, Sahne, Keksen und Sauce

Erweiterung im Buffet	3 €
separat als Dessert	5 €

Dessert-Buffer

ausgewählte Eissorten, feine Mousse & Cremes,
Kuchen & Tarte, frische & eingelegte Früchte, Saucen

Erweiterung im Buffet	5 €
separat als Dessert	8 €



Teller, Besteck, Gläser und Equipment

Sollten Sie Teller, Besteck, Gläser oder Equipment benötigen, stellen wir Ihnen diese gerne gegen eine Leihgebühr zur Verfügung (nur in Verbindung mit Essensbestellung).

Teller und Besteck

gereinigt zurück bei Suppen oder Einzelgerichten	0,5 €
gereinigt zurück bei Buffet	1 €
nicht gereinigt zurück bei Suppen oder Einzelgerichten	1 €
nicht gereinigt zurück bei Buffet	2 €

Gläser

nur in begrenzter Stückzahl verfügbar
Reinigung inklusive

Wasserglas	0,5 €
Weinglas	0,5 €
Schnapsglas	0,5 €
Sektglas	0,5 €
Universalglas	0,5 €
Kaffeetassen und Untertassen	0,5 €

Equipment

nur in begrenzter Stückzahl verfügbar

Heizstrahler ohne Gas	35 €
Gasflasche 11 Kg	25 €
Stehtische mit Husse Blau, Weiß, Schwarz oder Rot	10 €
Bierzeltganituren	15 €

Falls Sie weiteres Equipment benötigen,
kontaktieren Sie uns einfach.

Personalkosten

Sollten Sie Personal für Ihr Buffet oder Ihre Veranstaltung
benötigen, stellen wir Ihnen dieses gerne zur Verfügung:

Chef	65 €
Personalfachkraft	45 €
Personalkraft	25 €

Grillen vor Ort

Schinken / Krustenbraten

ab 60 Personen / von April-September

Krustenbraten

handgepökelt vom Holzkohlegrill

Bratkartoffeln aus der Pfanne

Hausgemachte Brötchenauswahl

Salat Buffet

(je 10 Personen ein Salat)

Diverse Saucen

Personal



18 €

Grillbuffet

ab 40 Personen / von April-September

Mühlenbecks Grill Bratwurst

Schweine-Nackensteak / Paprika

Mais-Hähnchenbrust / Zitrone / Thymian

Spare Rips / BBQ

Rumpsteak / Salz / Pfeffer

Riesengarnelen / Koblauch

Lachsfilet in Folie / Aromen

Hausgemachte Brötchenauswahl
mit Butter und Kräuterbutter

Salat Buffet
(je 10 Personen ein Salat)

Diverse Saucen und Dips

Crème Brûlée, gegrillte Baby-Banane und Salz-Karamel

Personal



28 €

Winterliches

von September bis März

Deftiger Oldenburger Grünkohl mit
Pinkel, Kohlwurst, Kassler, Speck,
Bratkartoffeln und Salzkartoffeln



14,5 €

Je 10 Personen reichen wir 1 Flasche Korn dazu.

Brust und Keule von der Ente
mit schwarzer Johannisbeersauce
Rotkohl, Rahmwirsing und Kartoffelklöße



19 €

2 Geschmorte Rinderrouladen
mit Rotkohl, Rosenkohl
und Salzkartoffeln



17,5 €

So und nun zum Kleingedrucktem:

Alle Preise sind pro Person, Stück, Stunde oder Gedeck und verstehen sich **inklusive** der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Die Preise beinhalten keine Ausgabe von Essen (ausgenommen die Grillbuffets), sollte dies gewünscht sein, steigt der MwSt.- Satz von 7% auf 19%, da eine Dienstleistung vollzogen wird und diese vom Gesetzgeber anders zu versteuern ist.

Des Weiteren ist der Veranstalter für die Entsorgung der restlichen Speisen verantwortlich. Sollte eine Entsorgung durch uns stattfinden, behalten wir uns vor, eine Entsorgungsgebühr von bis zu **25,00 €** zu erheben.

Die Lieferung im Stadtgebiet ist im Preis inklusive, hierbei beträgt der Mindestbestellwert **200,00 €**, ansonsten müssen wir eine Anfahrtspauschale von **10,00 €** (im Stadtgebiet) berechnen. Außerhalb des Stadtgebietes gelten gesonderte Anfahrtspreise.

Es kann durch Überschneidung von Veranstaltung oder höhere Gewalt zu einer Verschiebung der besprochenen Anlieferzeit um ca. 15 Minuten kommen.

Wir gehen selbstverständlich davon aus, dass die bestellte Personenzahl auch der tatsächlichen Personenzahl entspricht, und appellieren in dem Punkt an die Ehrlichkeit des Veranstalters.

Schäden oder nicht zurückgegebenes Equipment ist vom Veranstalter bei uns bitte zu melden.

Sollten unerwartet Probleme mit dem Essen auftreten, oder die Menge unsererseits nicht ausreichend kalkuliert worden sein, ist dies noch während der Veranstaltung vom Veranstalter zu melden, damit unsererseits reagiert werden kann.

Spätere Reklamationen finden keine Berücksichtigung.

Für übrig gebliebene Speisen, die nach der Veranstaltung verzehrt werden, sowie selbst dazugestellte Speisen übernehmen wir keinerlei Haftung.















Bei Fragen oder Anregungen
dürfen Sie uns gerne unter der Telefonnummer
0175/1732474 kontaktieren.

Bestellungen werden ausschließlich
persönlich nach Terminvereinbarung
oder telefonisch entgegen genommen!

Alle bisherigen Preislisten verlieren hiermit ihre Gültigkeit.
Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

Stand: Cuxhaven den 31.01.2020

14 Hauptallergene Legende:

-  Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder abgewandelte Stämme) und daraus hergestellte Erzeugnisse
-  Krebstiere und -erzeugnisse
-  Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
-  Fisch und -erzeugnisse außer Fischgelatine
-  Erdnüsse und -erzeugnisse
-  Soja(-bohnen) und -erzeugnisse
-  Milch und -erzeugnisse (inklusive Laktose)
-  Schalenfrüchte (d.h. Hasel-, Wal-, Cashew-, Pekan-, Para-, Macadamia und Queenslandnuss sowie Pistazie und Mandel) und daraus hergestellte Erzeugnisse
-  Sellerie und -erzeugnisse
-  Senf und -erzeugnisse
-  Sesamsamen und -erzeugnisse
-  Schwefeldioxid und Sulfite (ab zehn Milligramm pro Kilogramm oder Liter, angegeben in SO₂)
-  Lupinen und daraus hergestellte Produkte
-  Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische sowie daraus hergestellte Erzeugnisse