



Timm Schmeelcke

Catering

Angebot 2021

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 Niedertemperatur gegart,
Schweinefilet im Speckmantel,
Maishähnchenbrust mit feinem Gemüse der Saison,
kleine gebratene Kartoffeln & Kräuter Hollandaise **20 €**
🌾🍷🍷

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

Gebratene Mais-Hähnchenbrust
mit Paprika-Zucchini Gemüse,
handgemachte Gnocchi & Thymianjus **18 €**
🌾🍷🍷

Lachsfilet
mit buntem Salat & Röstkartoffeln **20 €**
🌾🍷🍷🍷

Gemüse-Lasagne
mit Blattsalaten der Saison mit Limetten Dressing **12 €**
🌾🍷🍷🍷

Hausgemachte Gnocci mit mediterranem
Gemüse & Tomatensauce **14 €**
🌾🍷🍷🍷

Krustenbraten

ab 15 Personen:

Krustenbraten

handgepökelt mit leichtem Apfelaroma

mit hausgemachter Brötchenauswahl,

Spitzkohlsalat & Kräutercreme

11 €



Krustenbraten

handgepökelt mit leichtem Apfelaroma

mit Rosmarinkartoffeln **oder** Kartoffelgratin,

Spitzkohlsalat & Kräutercreme

14 €



Firmen-Angebot:

Mittag-/Abendessen,

Mindestabnahme 20 Essen pro Anlieferung

Mindestbestellzeit 5 Tage in Folge

Täglich wechselndes Hauptgericht

inklusive Geschirr & Reinigung

10 €

Angebot zur Einschulung nur am 04.09.21 gültig:

Krustenbraten

handgepökelt mit leichtem Apfelaroma

Rosmarinkartoffeln, Krautsalat und Tsatsiki



Inklusive Geschirr und Besteck ohne Reinigung

nur zum Selbstabholen

10 €

Fingerfood / Canapes Vorschläge

Canape´ Angebot

Canape´brot gemischt belegt mit z.B.
Forellenfilet, Räucherlachs, Roastbeef,
Wildsalami, Landei, Butterkäse,
Camenbert oder Frischkäse

2,5 € unter 150

2 € ab 150

1,5 € ab 300



in Glas & Schälchen

Mindestabnahme 20 Stück pro Auswahl

Lüdingworther Landei gefüllt	2,5 €
Bunte Kirsch Tomaten / Mozzarellakugeln / Pesto	3 €
Serano-Schinken / Honigmelone / Parmesan	3 €
Minifrikadelle / Tomaten-Aprikosenchutney	3 €
Zwiebelkuchen / Speck	3 €
Karottentatar / Walnuss	3 €
Sturmsack / Frischkäse / Rauchlachs	3 €
Anti Pasti	3 €
Erbsenmousse / Minze / Ziegenfrischkäse	3 €
Maishähnchenbrust / Thunfischcreme / Kaper	3,5 €
Curry – Heringssalat / Vollkornbrot	3,5 €
Gefüllte Kartoffel / Kräutermatjes / Apfel	3,5 €
Krabbencocktail	4,5 €
Vanille-Himbeermousse / Mandelknusper	3 €
Schokoladenkuchen / Zitronenmousse / Brombeere	3 €



Buffet-Vorschläge:

„ Das Kalte “

ab 20 Personen / ganzjährig

Räucherfisch auf dem Holzbrett

Aal/verschiedener Lachs/Forelle/Heilbutt

Schinken- & Bratenplatte

Roastbeef, Entenbrust, Wildsalami, handgemachter Metzgerschinken

Europäische Käseauswahl mit Fruchtsenf

Curry - Heringshappen

Minifrikadellen

Lüdingworther Landeier

ingelegtes & frisches Gemüse

Brot, Partybrötchen & Butter



20 €

„ Der Klassiker neu aufgelegt “

ab 30 Personen / ganzjährig

Räucherfisch auf dem Holzbrett

Aal / verschiedener Lachs / Forelle / Heilbutt

Schinken- & Bratenplatte

Roastbeef, Entenbrust, Wildsalami, handgemachter Metzgerschinken

Europäische Käseauswahl mit Fruchtsenf

Lüdingworther Landei gefüllt

Blattsalate der Saison mit Limetten-Dressing

Hausgemachte Brötchenauswahl, Butter & Kräuterbutter

geschmorte Rinderbäckchen

Schweinefilet im Speckmantel

leichte Rahmsauce mit Kräutersaitlingen

Gebratene Mais - Hähnchenbrust mit Thymian - Geflügeljus

feines Gemüse der Saison

kleine gebratene Kartoffeln

Kartoffelgratin

Altländer Apfelkuchen mit Vanillerahm

Zweierlei Schokoladenmousse



30 €

„ Das Mediterrane “

ab 30 Personen / von April - September

Anti Pasti

Pollo Tonato Maishähnchen mit Thunfischcreme

Serano - Schinken / Honigmelone und Parmesan

Bunte Kirschtomaten mit Mozzarellakugeln und Pesto

Erbsenmousse mit Minze und Ziegenfrischkäse

Tomaten,- & Olivenbrötchen mit Kräuterbutter

Hähnchen auf zweierlei Art

Brust als Saltimbocca „Alla Romana“

Keule mit Zitrone und Thymian

Kalbsbeinscheibe geschmort in Tomaten

Peperonatagemüse

Tomaten - Zuccinigemüse

Handgemachte Gnocchi

Kartoffelpüree abgeschmeckt mit Parmesan

und Pienenkernen

Panna Cotta mit Fruchtsauce

Italienische Käseauswahl mit Obstsenf

Schokoladen - Nusskuchen

mit Zitronencreme



30 €

„ Das Lütte “

ab 20 Personen / ganzjährig

5 Fingerfood nach Wahl (3 Stk. pro Person)

2 Canapes

Cremesuppe nach Wahl mit passender Einlage

Krustenbraten

handgepökelt mit leichtem Apfelaroma

Gemüseauswahl vom Markt

Rosmarinkartoffeln

Kräutercreme

Grießpudding mit eingelegten Kirschen



25 €

Dessert-Erweiterung

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

Eis-Buffer

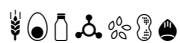
3 - 6 Sorten Eis nach Wahl aus eigener Herstellung
Früchten, Streuseln, Sahne, Keksen und Sauce

Erweiterung im Buffet	3 €
separat als Dessert	6 €

Dessert-Buffer

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

Erweiterung im Buffet	5 €
separat als Dessert	10 €



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 €
Kaffeetasse & Untertasse	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 50 Personen / von April - September

Krustenbraten

handgepökelt vom Holzkohlegrill

Thymiankartoffeln aus der Pfanne

Hausgemachte Brötchenauswahl

Salat Buffet

(je 10 Personen ein Salat)

Diverse Saucen

Personal



19 €

Grillbuffet

ab 50 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



30 €

Winterliches

von September - März

Deftiger Oldenburger Grünkohl mit
Pinkel, Kohlwurst, Kassler, Speck,
Röstkartoffeln



14 €

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



20 €

2 geschmorte Rinderrouladen
mit Rotkohl, Rosenkohl
und Salzkartoffeln



18 €

So und nun zum Kleingedrucktem:

Alle Preise sind pro Liter, 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.

Geliefert wird von **Montags bis Samstags**

(Mindestbestellwert **100 €**) nach zeitlicher Absprache

Sonntags ist Ruhetag (Ausnahme Mindestbestellwert **750 €**)

Die Lieferung im Stadtgebiet ist im Preis inklusive, hierbei beträgt der Mindestbestellwert **250 €**, ansonsten müssen wir eine Anfahrtspauschale von **10 €** (im Stadtgebiet) berechnen. Außerhalb des Stadtgebietes gelten gesonderte Anfahrtspreise.

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 €** zu erheben.

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 gegebenenfalls keine Berücksichtigung.

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

Stonierungen

Sollte der Fall auftreten, dass besprochene und bestellte Veranstaltungen stoniert werden, unabhängig des Zeitpunktes, müssen wir Ihnen leider die vollständigen Kosten hierfür in Rechnung stellen.

Diese bekommen Sie in Form eines Gutscheins von uns zurück.

So haben Sie die Möglichkeit Ihre Veranstaltung nachzuholen, und wir haben dadurch keine Umsatzaufälle für den betreffenden Tag.

Bei Fragen oder Anregungen
dürfen Sie uns gerne unter der Telefonnummer
0175 / 1732 474 kontaktieren.

Bestellungen werden ausschließlich
persönlich nach Terminvereinbarung
oder telefonisch entgegen genommen!










Firmenanschrift
Partyservice Timm Schmeelcke
Jacobistraße 54
27478 Cuxhaven






Produktionsstätte und Restaurant Esszimmer
Präsident-Herwig-Straße 31
27472 Cuxhaven

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

Stand: Cuxhaven den 31.01.2021

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