



Timm Schmeelcke

Catering

Angebot 2023

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

Gyros-Suppe

Schweinefleisch aus dem Nacken,
roter Paprika, Zwiebeln, Mais, Sahne

18 €



„Hadler“ Hochzeitssuppe

Rinder-Brühe, Fleischklößchen,
Eierstich, Spargel & Gemüsewürfel

20 €



Creemesuppe aus Gemüse der Saison
mit passender Einlage

16 €



Brötchenauswahl

0,4 €

Hauptspeisen

ab 10 Personen

Gemischter Braten „Neu Interpretiert“
geschmorte Rinderschulter Niedertemperatur gegart,
Hähnchenbrust im Speckmantel,
gepöckelter Schweinerücken mit feinem Gemüse der Saison,
kleine gebratene Kartoffeln, Jus & Kräuter Hollandaise **27 €**



Krustenbraten aus dem Schweinerücken,
Rosmarinkartoffeln **oder** Kartoffelgratin,
Spitzkohlsalat & Kräutercreme **19 €**



Kartoffelpfanne mit mediterranem
Gemüse, Pinienkernen & Kräutercreme **15 €**



Deftiger Oldenburger Grünkohl mit
Pinkel, Kohlwurst, Kassler, Speck,
Röstkartoffeln **17 €**



2 geschmorte Rinderrouladen
mit Rotkohl, Rosenkohl & Salzkartoffeln **24 €**



Fingerfood / Canapes

Canape´ Angebot

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

3,5 € unter 50

3 € ab 50

2,5 € ab 150

2 € ab 250



in Glas & Schälchen

Mindestabnahme 20 Stück pro Auswahl

Lüdingworther Landei gefüllt 3 €

Kirsch Tomaten / Mozzarellakugeln / Pesto 3 €

Serano-Schinken / Honigmelone / Parmesan 3 €

Minifrikadelle / Tomaten - Aprikosenchutney 3 €

Zwiebelkuchen / Speck 3 €

Karottentatar / Walnuss 3 €

Rauchlachs / Frischkäse / Kräutercrepe 3 €

Anti Pasti 3 €

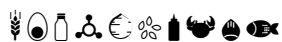
Maishähnchenbrust / Thunfischcreme / Kapern 4 €

Gefüllte Kartoffel / Kräutermatjes / Apfel 4 €

Krabbencocktail 5 €

Vanillemousse / Rote Beeren 3 €

Zweierlei Schokoladenmousse / Früchte 3 €



Buffet ab 20 Personen

Stellen Sie sich Ihr Buffet aus den Angeboten Artikeln selbst zusammen und wir gewähren Ihnen einen gestaffelten Rabatt auf das Essen (nicht auf Equipment oder sonstige Dienstleistungen)

ab 20 Personen	5 %
ab 30 Personen	10 %
ab 40 Personen	15 %

„Beispiel“:

Sie haben eine Veranstaltung mit 30 Personen

Vorspeise

30 x Landei / Krabbe	90 €
30 x Tomate / Morzzarella	90 €
30 x Rauchlachs / Frischkäse / Kräutercrepe	90 €
30 x Maishähnchenbrust / Thunfischcreme / Kapern	120 €

Hauptgang

30 x Krustenbraten aus dem Schweinerücken, Kartoffelgratin, Spitzkohlsalat & Kräutercreme	570 €
--	-------

Dessert

30 x Zweierlei Schokoladenmousse / Früchte	90 €
--	------

Gesamt 1050 €

- 10 % Rabatt 105 €

zu zahlender Preis 945 €

Teller & Besteck

Sollten Sie Teller & Besteck benötigen,
stellen wir Ihnen dieses gerne 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 €

So und nun zum Kleingedrucktem:

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

Geliefert wird von **Montags bis Samstags** nach zeitlicher Absprache
Sonntags ist Ruhetag

Die Lieferung im Stadtgebiet (PLZ 27472-27478) ist im Preis inklusive, hierbei beträgt der Mindestbestellwert **300 €**, ansonsten müssen wir eine Anfahrtspauschale von **20 €** (im Stadtgebiet) berechnen. Außerhalb des Stadtgebietes gelten gesonderte Anfahrtspreise.

Geschirrrückgabe erfolgt durch uns nach zeitlicher Absprache.
Außer Sonntags sollte dies gewünscht sein, behalten wir uns je nach Aufwand vor, eine Gebühr von bis zu **100 €** zu erheben.

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 dazu gestellte Speisen, übernehmen wir keinerlei Haftung.

Angebot in schriftlicher Form

für die Erstellung eines Angebotes in schriftlicher Form,
welches nicht in Anspruch genommen wird,
berechnen wir **35-50 €** je nach Aufwand.

Stornierungen

Sollte der Fall auftreten, dass besprochene und bestellte Veranstaltungen storniert 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 Umsatzausfälle 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 01.01.2023

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