

Das „Hessenbuffet“

Salate der Saison mit
gerösteten Sonnenblumenkernen
und Apfel-Balsamicodressing

Wacholdergeräucherte Spessart-Forelle
mit Sahnemeerrettich

Des Schäfers liebste Vorspeise:
Lauwarmer Schafskäse auf Salatbett mit Apfel

Unser Handkäse-Salat
mariniert in Apfel-Zwiebelvinaigrette
mit Walnüssen und Schlotten

**

Kraftbrühe mit Kräuterklößchen

Gebratene Edelfischfilets
in Apfelschaumweinsauce

"Aepelwoihinkelche"
mit Dörrobst in Apfelweinsauce

Apfelsherrysteak vom Schweinerücken
gefüllt mit Boskoop und Thymian in Sherrysoße

dazu reichen wir:
Petersilienkartoffeln, Schmandkartoffeln
Kartoffelplätzchen und Saisongemüse,

Dessertkreationen
rund um die Frucht der Verführung

**

Käsebrett mit diversen Brotsorten

39 Euro pro Person

Schuchs „Apfelbuffet“

Salate der Saison mit
gerösteten Sonnenblumenkernen
und Apfel-Balsamicodressing

Wacholdergeräucherte Spessart-Forelle
mit Sahnemeerrettich

Des Schäfers liebste Vorspeise:
Lauwarmer Schafskäse auf Salatbett mit Apfel

Unser Handkäse-Salat
mariniert in Apfel-Zwiebelvinaigrette
mit Walnüssen und Schlotten

*

Kürbissuppe vom Maronen-Hokaido

Zanderfilets in Apfel-Schaumweinsauce

Saltimbocca von der Hühnchenbrust
auf herzhafter Apfelweinsauce

Filetmedaillons vom Schwein
in Calvados-Rahmsauce mit Apfelspalten

dazu reichen wir:
Petersilienkartoffeln, frische Nudeln
Kartoffelgratin und Saisongemüse,

**

Dessertkreationen rund um die Frucht der Verführung

z.B. unser Tiramisu vom Apfel mit in Apfelbrand
frische Mousse der Saison, Apfelstrudel

Apfelkrapfen mit Vanillesoße

*

Käsebrett mit diversen Brotsorten

44 Euro pro Person

Buffet „Frankfurt“

Salate der Saison
gerösteten Sonnenblumenkernen

April bis Sept.:

Gekochte Eier mit „Frankfurter Grüner Soße“

Okt. bis März :

Sülze der Saison mit Musik

Unser Handkäse-Salat
mariniert in Apfel-Zwiebelvinaigrette
mit Walnüssen und Schlotten

**

Frankfurter Kartoffelsuppe

Sauerbraten „Großmutter Margarete“
in Apfelweinsauce

Gepökeltes Schäufelchen

Tafelspitz im Wurzelsud

April bis Sept.: mit „Grüner Soße“
Okt. bis März : mit Meerrettich-Soße

dazu reichen wir:

Kartoffelpüree und Sauerkraut
Petersilienkartoffeln und Wurzelgemüse

Dessertkreationen der Saison

**

Praunheimer Schneegestöber
Handkäse mit Musik

29 Euro pro Person

Buffet „Sankt Martin“

(nur im November und Dezember)

Salate der Saison
gerösteten Sonnenblumenkernen
und Apfel-Balsamicodressing

Wacholdergeräucherte Spessart-Forelle
nebst Räucherlachs mit Apfelmeerrettich

Des Schäfers liebste Vorspeise:
Lauwarmer Schafskäse auf Salatbett mit Apfel

*

Kraftbrühe mit Kräuterklößchen

Filetmedaillons vom Schwein
in Calvados-Rahmsauce mit Apfelspalten

Wildgeschnetzeltes vom Hirsch
mit Waldzwerger in Wacholderrahmsauce

Knuspriger Gänsebraten mit Preiselbeersauce
dazu reichen wir:

Petersilienkartoffeln, frische Nudeln
Kartoffelklöße und Saisongemüse,

**

Dessertkreationen rund um die Frucht der Verführung

z.B. unser Tiramisu vom Apfel mit in Apfelbrand
frische Mousse der Saison, Apfelstrudel

Apfelkrapfen mit Vanillesauce

*

Käsebrett mit diversen Brotsorten

44 Euro pro Person

Feste feiern zu festen Preisen

Zur Begrüßung empfangen wir Ihre Gäste mit unserem ApfelSecco und FriSecco alkoholfrei

Das Buffet Ihrer Wahl

Getränke servieren wir Ihnen so viel Sie mögen

z.B.: Rheingauer Riesling, Rosé, Spätburgunder Rotwein, Apfelsaft, Orangensaft, Mineralwasser, Cola, Fanta, Kaffee, Biere vom Fass und unseren Apfelwein aus eigener Kelterei.

Natürlich kümmern wir uns auch um festliche Tischdekoration mit frischen Blumen, farblich abgestimmten Kerzen und Servietten.

Auch die Menükarten werden von uns geschrieben.

Alles inklusive zahlen Sie für diese Leistungen pro Person

für das „Hessenbuffet“ 67 Euro

bei unserem „Apfelbuffet“ 72 Euro

für das Buffet „Frankfurt“ 54 Euro

Diese Angebote gelten ab 30 Personen bis 24.00 Uhr.

Danach berechnen wir pro Mitarbeiter und angefangene Std. 25 €

Kinder bis 6 Jahre sind kostenfrei, für Kinder bis 12 Jahre zahlen Sie den halben Preis.

Alle Spirituosen sowie Getränke nach 24.00 Uhr werden gesondert in Rechnung gestellt.

Änderungen vorbehalten.

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer

Unser Kleingedrucktes:

Unser Ziel ist es, Ihnen ein apfelsinnliches Erlebnis zu bieten, das Ihnen noch lange in angenehmer Erinnerung bleiben möge. Dazu gehört auch, zu welchen Konditionen wir die Leistungen und Verbindlichkeiten im beiderseitigen Einvernehmen erbringen.

1. Diese allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für alle Buchungen von gastronomischen Leistungen in den Räumen der **Schuch's Restaurant GmbH**, die somit zu einem Bewirtungsvertrag führen.

2. Einen vollen „À la carte Service“ bieten wir bis 15 Personen. Bei Anlässen jeder Art beraten wir Sie gerne individuell bei der Zusammenstellung Ihres Menüs oder Buffets.

3. Optionen auf angefragte Termine sind schriftlich bis zum Optionsdatum zu bestätigen. Nach Ablauf der Optionsfrist und nicht erfolgter verbindlicher Bestellung, können wir die angefragten Räume anderweitig vergeben.

4. Änderungen & Stornierungen können bitte nur schriftlich an **info@schuchs-restaurant.de** gesendet Berücksichtigung finden.

5. Wir behalten es uns vor, die Räumlichkeiten den tatsächlichen Personenzahlen anzupassen. Diese sind: Wintergarten bis 90 Personen, Petri-Zimmer bis 30 Personen, Grüne Soße-Zimmer bis 40 Personen und Raum Luis Sloboda bis 36 Personen. Bei ausdrücklichem Wunsch einer geschlossenen Räumlichkeit und Unterschreitung der Raumkapazitäten kann eine Raummiete vereinbart werden.

6. Bei Buchungen ab 25 Personen kann eine Anzahlung von 20 Euro pro Person, bis 14 Tage vor der Veranstaltung, vereinbart werden.

7. Eine Rückvergütung bestellter, aber nicht in Anspruch genommener Leistungen, ist nicht möglich. Reklamationen können nur berücksichtigt werden, wenn sie am Veranstaltungstag vor Ort geltend gemacht werden.

8. Eine Haftung für Garderobe und andere eingebrachte Sachen, wird ausgeschlossen.

9. Kosten für Künstlergagen, sowie anfallende GEMA-Gebühren trägt der Veranstalter.

10. Unsere „Alles inklusive Angebote“ gelten bis 24.00 Uhr. Darüber hinaus serviert Getränke werden zusätzlich berechnet. Auch werden ab 24.00 Uhr pro Mitarbeiter und angefangene Stunde 25 Euro in Rechnung gestellt.

11. Unsere Stornokonditionen:

Eine Änderung der gemeldeten Personen ist bis 4 Tage vor dem Termin kostenfrei möglich.

Bei Minderung der Personenzahl

- 3 Tage vor dem Termin, behalten wir uns vor	33% der Küchenleistung
- 1-2 Tg. vor dem Termin, behalten wir uns vor	50% der Küchenleistung
- am Tag der Feierlichkeit behalten wir uns vor	100% der Küchenleistung

in Rechnung zu stellen.

12. Unsere Zahlungskonditionen: Wir schicken Ihnen nach der Veranstaltung eine detaillierte Rechnung zu. Diese Rechnung ist zahlbar ohne Abzug innerhalb von 10 Tagen.

Gf.: Jürgen Schuch, 60488 Frankfurt am Main - Alt Praunheim 11 Tel.: 069/761005

Handelsregister: Frankfurt am Main HRB 30513 Ust.Id. Nr.: 114154250

Bankverbindung: Fra Spa 1822 BLZ: 500 502 01 Konto-Nr.: 206 555