



Veranstaltungen

Angebote

März – September 2022

Schuch's Apfelmenü

„Des Schäfers liebste Vorspeise“

*Gratinierter Fetakäse auf einer Apfelscheibe
und Toast an knackig frischen Blattsalaten
in Apfel-Balsamicodressing*

9,90€

Frankfurter Kräutercremesüppchen

mit Apfelholz hausgeräuchertem Saibling

9,90€

Gebratene Zanderfilets

*an Apfelschaumweinsauce
nebst Petersilienkartoffeln und Saisongemüse*

24,90€

Filetmedaillons vom Jungschwein

*mit Apfelsenfkruste auf Calvadosrahmsauce
dazu Apfel-Kartoffelkroketten und Saisongemüse*

20,90€

Zitronen-Hähnchen

*Marinierte Hähnchenbrust auf Korianderrahmsauce
dazu Jasminreis und Saisongemüse*

20,90€

Ofenwarme Apfelkuchlein

mit Vanilleeis & Vanillesauce

6,90€

Menüpreis 3-Gänge **38€** | 4-Gänge **45€**

Menü „Sommerleicht“

Bunter Wildkräutersalat

mit Buttermilch-Dressing, Nüssen & Cranberries

7,90

Tomaten-Gazpacho

Apfel-Fenchelsalat & Brotchip

8,90

Saiblingsfilet frisch aus dem Spessart

auf der Haut gebraten an Babyspinat

mit Salzkartoffeln und Zitronen-Mousseline

24,90

Zarter Tafelspitz

mit Frankfurter Grüner Soße,

Salzkartoffeln und Gemüse

20,90

Marinierte BBQ Hähnchenkeulen

mit Tomatenrelish, Coleslaw & Kartoffelecken

18,90

Holunderblüten-Mousse

mit frischen Beeren

7,50€

Menüpreis 3-Gänge **36€** | 4-Gänge **43€**

Best „Off“-Menü

wahlweise mit Apfelweinbegleitung

Handkäs-Triologie (Quitten-Apfelwein 0,15L.)

Handkäs 'Tatar mit Bacon-Chip,

Handkäs 'Suppe und ein Handkäs 'Crostini

9,90

Apfel-Fritten (Apfelwein Rosé 0,15L.)

mit Sauce Tatar auf Selleriepüree

dazu Röstzwiebeln & Forellenkaviar

9,90

Filetmedaillons vom Jungschwein (Roter Apfelwein 0,15L.)

mit Apfelsenfkruste auf Calvadosrahmsöße

dazu Apfel-Kartoffelkroketten und Saisongemüse

Degustationsportion 15,90

„Dessertvariation“ (Dessertwein Solera 5cl.)

Kalte und warme Köstlichkeiten der Saison

rund um die Frucht der Verführung

9,90

Menüpreis 3-Gänge **35€** | 4-Gänge **44€**

Apfelweindegustation **14,90€**

„Spargelmenü“

vom 20. April - 10. Juni

Spargelcremesuppe

mit Spargelstückchen

6,90

Portion Spargel aus der Region

mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter

dazu ein Wiener Schnitzel vom Kalb und Petersilienkartoffeln

26,90

Panna Cotta

mit Erdbeersoße und Mandelcrumble

8,90

Menüpreis 3-Gänge **42€**

Menü „Pffifferlinge“

Mitte Juli - Mitte September

Pffifferlingrahmsuppe

mit Croûtons

7,90

Rinderfilet

medium gebraten mit glacierten Pffifferlingen

dazu dazu Röstkartoffeln und Demiglace

32,90

Frischkäsetörtchen

mit Heidelbeer-Joghurteis & frischen Waldbeeren

8,90

Menüpreis 3-Gänge 45€



Menüauswahl

Bitte entscheiden Sie sich für einen der Vorschläge. Sollte bei den Menüvorschlägen nicht das Richtige für Sie dabei sein, beraten wir Sie gerne individuell.

Wenn Sie sich aus den einzelnen Gerichten selbst ein Menü zusammen stellen möchten, achten Sie bitte auf eine gemeinsame Vor- und Nachspeise. Beim Hauptgang können wir je nach Gruppengröße bis zu drei Gerichte zur Auswahl anbieten. Den Preis kalkulieren wir Ihnen dann gerne individuell.

Bei bis zu 60 Personen können drei Hauptgänge zur Auswahl gestellt werden.

Bis 80 Personen zwei Hauptgänge und ab 100 Personen einen festen Hauptgang.

Wir drucken Ihnen die Menükarten und die Gäste können vor Ort aus den Alternativen wählen.

Eine vegetarische Alternative ist immer möglich. Von März bis September können wir Ihnen unser Frankfurter Grüne Soße mit vier halben Bio-Eiern und Salzkartoffeln anbieten. Ein veganes Aktionsgericht steht ebenfalls alternativ zur Verfügung.

Wir drucken Ihnen die Menükarten und die Gäste können vor Ort aus den Alternativen wählen.

Tischwäsche und Extras

Weißer Stoffservietten 1,50€ p.P.

Weißer Tischdecken und Napperons 3,00€ p.P.

Weißer Stuhlhussen 8,00€ p.P.

Blumen auf Anfrage.

Inklusive

Echte Stabkerzen und Papierservietten.

Zusatzangebote

Bitte informieren Sie uns, sollten Sie sich für eine Musikanlage mit Mikrofon, einen Beamer oder auch eine Leinwand interessieren.

Tanzfläche

Auf Anfrage. Je nach Größe und Dauer.

*Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer. Das Angebot ist gültig bis 21.09.2022, Änderungen vorbehalten.
Schuch 's Restaurant GmbH, Gf. Jürgen Schuch, HRB 30513 Ffm., USt-Id. DE 114154250, Tel. 069-761005
Bitte beachten Sie auch unser „Kleingedrucktes“ mit apfelreicher Sinnlichkeit — Ihr Apfelteam*

Feste feiern zu festen Preisen

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

Getränke servieren wir Ihnen so viel Sie mögen:

Riesling trocken, Grauer Burgunder, Rosé feinherb, Cuvée Cabernet, Apfelsaft, Orangensaft, Tafelwasser in sprudel und still, Softgetränke wie Cola & Fanta, Kaffeespezialitäten, Biere vom Fass und unsere Apfelweinspezialitäten aus eigener Kelterei.

Natürlich kümmern wir uns auch um festliche Tischdekoration mit farblich abgestimmten Kerzen und Servietten und die Menükarten.

Für diese Leistungen erweitert sich der jeweilige Menüpreis um 30 Euro.

**Alles inklusive* zahlen Sie bei unserem „3-Gang Apfelmenü“
mit Getränken 68,00 Euro pro Person.**

*außer Spirituosen und ausgewählte Weine.

Dieses Angebot gilt bis 24 Uhr und max. 6 Stunden.

Ab 24 Uhr berechnen wir pro Mitarbeiter & angefangene Std. 35€.

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

Getränke nach 24:00 Uhr wie auch alle Getränke, die nicht in der Pauschale enthalten sind, werden separat in Rechnung gestellt.

Bitte informieren Sie uns bei der Buchung, wenn Spirituosen und Getränke außerhalb der Pauschale nicht erwünscht sind.

Wir freuen uns auf Sie!

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. Darüber hinaus empfehlen wir unsere Menü-Angebote. 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 90-100 Personen, Petri-Zimmer bis 30 Personen, Apfelpark bis zu 30 Personen und Grüne Soße-Zimmer bis 42 Personen. Bei ausdrücklichem Wunsch einer geschlossenen Räumlichkeit und Unterschreitung der Raumkapazitäten kann eine Raummiete vereinbart werden. Bitte teilen Sie uns zu Beginn Ihrer Anfrage die maximal zu erwartende Gästezahl mit und passen diese dann entsprechen an.
6. Bei Buchungen ab 25 Personen kann eine Anzahlung des Menüpreises pro Person, bis 10 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 (ohne Spirituosen). Darüber hinaus servierte Getränke werden zusätzlich berechnet. Auch werden ab 24:00 Uhr pro Mitarbeiter und angefangene Stunde 35 Euro in Rechnung gestellt.
11. Unsere Stornokonditionen:
Eine Änderung der gemeldeten Personen ist bis 7 Tage vor dem Termin kostenfrei möglich.
Bei Minderung der Personenzahl
6 Tage vor dem Termin, behalten wir uns vor 33% der Küchenleistung,
3 Tage vor dem Termin, behalten wir uns vor 50% der Küchenleistung,
1 Tag vor dem Termin, behalten wir uns vor 100% der Küchenleistung in Rechnung zu stellen.
12. Wenn keine Speisen verbindlich vorbestellt werden behalten wir uns vor eine „No-Show-Gebühr“ von 30 Euro pro Person in Rechnung zu stellen.
13. Unsere Zahlungskonditionen: Sie können Bar, mit EC oder Kreditkarte zahlen. Wir schicken Ihnen gerne auch nach der Veranstaltung eine detaillierte Rechnung zu. Diese Rechnung ist zahlbar ohne Abzug innerhalb von 10 Tagen.

Gf.: Jürgen Schuch

Handelsregister:

Bankverbindung:

60488 Frankfurt a.M. / Alt Praunheim 11

Frankfurt am Main HRB 30513

IBAN: DE54 5005 0201 0000 2065 55

Tel.: 069/761005

Ust.Id.: 114154250

BIC: HELADEF1822



Herzlichen Dank

Sehr gerne stehen wir für alle Fragen
persönlich zur Verfügung.

Di.-Sa. von 10-14 Uhr

Tel. 069/761005

info@schuchs-restaurant.de

Ihre Julia Schulte-Schuch