



Veranstaltungen

Angebote

Buffets 2026

Mindestbuchung bei Buffets sind 30 Erwachsene.

Schuch's „Apfelbuffet“

*Salate der Saison mit gerösteten Sonnenblumenkernen
und Apfel-Balsamicodressing*

„Hessisches Vitello-Tonnato“

Schweinebraten mit Forellencreme

„Handkässalat“

*mit Apfelstückchen, Frühlingszwiebeln u
nd karamellisierten Walnüssen*

Apfel-Hokkaidosüppchen

(wahlweise auch eine Rinder-Kraftbrühe)

Gebratene Edelfischfilets in Apfelschaumweinsoße

Äppelwoi-Hinklechen in Apfelweinsoße

Filetmedaillons vom Schwein in Calvados-Rahmsoße

dazu reichen wir:

Frische Nudeln, Kroketten und Saisongemüse

Dessertkreationen der Saison

*z.B. unser Tiramisu vom Apfel mit Apfelbrand, frische Mousse der Saison,
Apfelstrudel & Apfelkrapfen mit Vanillesoße*

Buffetpreis pro Person 55€

Schuch's „Hessenbuffet“

*Blattsalat mit gerösteten Sonnenblumenkernen
und Apfel-Balsamicodressing
weitere Saisonsalate
Saisonale Quiche
Brotkorb mit Butter*

*Kraftbrühe vom Rindertafelspitz
mit Markklößchen*

*Tafelspitz im Wurzelsud
mit Meerrettichsoße*

Krusten- oder Spießbraten mit Bratensoße

*Getrüffelte Nudelsäckchen
mit gebratenen Pilzen*

dazu reichen wir:

Petersilienkartoffeln, Serviettenknödel und Saisongemüse

*Dessertkreationen der Saison
z.B. Frische Mousse der Saison, Clafoutis & Apfel-Crumble*

Buffetpreis pro Person **49€**

Käseauswahl mit Baguette

Bei jedem Buffet zubuchbar pro Person **8€**

Buffet „Mediterran“

März-September

Melonen-Schafskäse & Parmaschinken

Vitello Tonnato

Mediterrane Gemüse, gebraten und mariniert in Olivenöl und Basilikum

Tomate-Mozzarella mit Basilikum

Gazpacho mit Apfel-Fenchelsalat

Doradenfilets in Zitronenmousseline

Kalbsmedaillons in Feigensoße

Maispoulardenbrust Supreme auf der Haut gebraten

an cremiger Polenta

dazu reichen wir:

Provenziale Kräuterkartoffeln aus dem Ofen,

Basilikum-Nudeln & Ratatouille

Panna Cotta mit frischem Obst der Saison,

Früchte Mousse und Beeren-Tiramisu

Buffetpreis pro Person **66€**

Käseauswahl mit Baguette

Bei jedem Buffet zubuchbar pro Person **8€**

BBQ-Grillbuffet von April-September

LIVE-EVENT ab 79€ pro Person

Wir grillen Live und auf offenem Feuer

Mit Apfelholz geräucherte Spareribs

Bratwurst / Rindswurst

Flammlachs

Zitronen-Hähnchen

Rindermedaillons (+5,00€)

dazu

Grillgemüse, Kartoffelsalat, Nudelsalat,

Süßkartoffelpommes, Ofenkartoffel mit Frankfurter Grüner Soße,

BBQ-Soße, Chimi-Churi & Apfel-Senf

Whiskey Panna Cotta mit Vanille-Apfel

Buffetpreis pro Person 49€

Im Preis enthalten ist:

Das Live-Grillen 1,5 Stunden

Die Exklusive und alleinige Terrassennutzung bis max. 22 Uhr

Wichtig: mind. 40 Personen max. 65 Personen

Die Getränke pauschal (max. 4 Stunden und ohne Spirituosen)

Das BBQ-Grillbuffet mit Dessert

79,00€ inkl. MwSt. zzgl. 1x 150€ Auf- und Abbau.

Oktoberfestbuffet

*Bayrischer Wurstsalat, Obazda,
Blattsalat mit Hausdressing,
Apfel-Krautsalat,
diverse Brote,
Laugenbrezeln und Butter*

*Rinderkraftbrühe
mit Leberknödel*

*Krustenbraten mit Bratensoße
Backhändl
Geräucherte Forelle
Weißwurst mit süßem Senf*

*dazu servieren wir:
Sauerkraut, Knödel, Spätzle,
Speckbohnen*

Bayrische Creme

Buffetpreis pro Person 55€



Buffetauswahl

Bitte entscheiden Sie sich für **einen** der Vorschläge.

Sollte bei den Buffetvorschlägen
nicht das Richtige für Sie dabei sein,
beraten wir Sie gerne individuell.

Wenn Sie einzelne Gerichte austauschen möchten
kalkulieren wir gerne ein neues Angebot für Sie.

Bei den Sättigungsbeilagen können wir gerne
alternativ immer auch Röstkartoffeln, Kartoffelklöße,
Nudeln, Spätzle, Schupfnudeln, Kartoffelgratin oder
Reis anbieten. Saisonal wechselnd bieten wir z.B.
Karotten, Brokkoli und Blumenkohl an.
In den Wintermonaten können Sie sich gerne auch
Rotkohl oder Rosenkohl wünschen.

Eine vegetarische oder auch vegane Alternative ist
nach vorheriger Absprache immer gerne möglich.

Gerne richten wir uns auch nach Intoleranzen.

**Unsere Buffets bieten wir bei Vorbestellung
ab 30 Erwachsenen an.**

Kinder von 0-5 Jahre sind kostenfrei und bei Kindern
von 6-11 Jahren zahlen Sie den halben Preis.

Tischwäsche und Extras

Weiße Stoffservietten 1,50€ p.P.

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

Weiße Stuhlhussen 8,00€ p.P.

Blumen auf Anfrage.

Inklusive

Menükarten. Echte Stabkerzen,
schlichte Dekoration 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 21.09.2026, Änderungen vorbehalten.

*Schuch's Restaurant GmbH, Gf. Jürgen Schuch und Julia Schulte-Schuch, HRB 30513 Ffm., USt-Id. DE 114154250, Tel.
069-761005 Bitte beachten Sie auch unser „Kleingedrucktes“ mit apfelfrischer Sinnlichkeit — Ihr Apfelteam*

Feste feiern zu festen Preisen

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

Getränke servieren wir Ihnen so viel Sie mögen:
Grauer Burgunder, Riesling trocken, Rosé, Cuvée Cabernet,
Apfelsaft, Orangensaft, Tafelwasser in sprudel und still, Softgetränke
wie Cola & Fanta, Kaffeespezialitäten der Frankfurter Kaffeerösterei,
Biere vom Fass und unsere Apfelweinspezialitäten aus eigener Kelterei.

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

Kleines Getränkepaket* max. 4 Std. 30 Euro.
Großes Getränkepaket* max. 6 Std. 36 Euro.

**Alles inklusive* zahlen Sie bei unserem „Apfelbuffet“
mit Getränken* für 4 Stunden 85,00 Euro pro Person.**

*außer Spirituosen und ausgewählte Weine.

Dieses Angebot der Getränkepauschale gilt max. bis 24 Uhr.

Kinder bis 6 Jahre sind kostenfrei, für Kinder bis 15 Jahre zahlen Sie den halben Preis.

Getränke nach 24 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.

Nach 24 Uhr werden pro angefangene Stunde 120€ Nachtpauschale fällig.

Für die Personalplanung bitten wie Sie uns im Vorhinein zu informieren,
wenn Sie länger als 24 Uhr feiern möchten.

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 12 Personen. Darüber hinaus empfehlen wir unsere Menü-Angebote. Bei Anlässen jeder Art beraten wir Sie gerne individuell bei der Zusammenstellung Ihres Menüs oder Buffets. Ein Buffet kann ab 30 Personen gebucht werden.
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, Apfelgarten 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 entsprechend an.
6. Bei Buchungen einer Personengruppe ab 12 Gästen wird eine Anzahlung von 30 Euro pro Person fällig.
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 Uhr (ohne Spirituosen). Darüber hinaus servierte Getränke werden zusätzlich berechnet. Auch werden ab 24 Uhr 120 Euro Nachtpauschale pro angefangene Stunde in Rechnung gestellt. Eine Bewirtung über die Öffnungszeit hinaus, muss bei der Buchung angekündigt werden. Unsere Sperrstunde ist 2:30 Uhr.
11. Unsere Stornokonditionen:
Eine Änderung der gemeldeten Personen ist bis 14 Tage vor dem Termin kostenfrei möglich. Bei Minderung der Personenzahl 13 Tage vor dem Termin, behalten wir uns vor 33% der Küchenleistung, 6 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.

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.



Herzlichen Dank

Sehr gerne stehen wir für alle Fragen
persönlich zur Verfügung.

Di.-Sa. von 10-14 Uhr

info@schuchs-restaurant.de

Ansprechpartner:

Ihre Julia Schulte-Schuch
Geschäftsführerin
&
Christian Schulte
Küchenchef
&
Elena Steuer
Veranstaltungen & Events