



Events

Angebote

Januar und Februar 2024

Schuch's Apfelmenü

„Des Schäfers liebste Vorspeise“

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

14,90€

Rote-Beete-Cappuccino

mit Meerrettichschaum

9,90€

Filetmedaillons vom Jungschwein

*mit Apfelsenfkruste auf Calvadosrahmsöße
dazu Apfel-Kartoffelkroketten und zweierlei Karotten*

24,90€

Hausgebeizter Sauerbraten „Großmutter Magarethe“

*3 Wochen in Apfelwein mariniert
dazu Apfelweinsöße mit Kartoffelklößen
und hausgemachtem Apfelkompott*

24,90€

Spinat-Ricotta-Ravioli

*serviert mit Babyspinat, getrockneten Feigen
Walnüssen und Parmesan-Velouté*

21,90€

Ofenwarme Apfelkuchlein

mit Vanillesöße

9,90€

Menü „Winterzeit“

Bittersalate der Saison

*in Buttermilch-Dressing serviert mit
karamellisierten Walnüssen und Orangenfilets*

12,90

Rinderkraftbrühe

mit Butter-Scharlotten und Maultaschen vom Kalb

11,90

„Wiener-Schnitzel vom Kalb“

*Zwei Stück vom Kalbsrücken an lauwarmen Kartoffelsalat
mit Speck und Zwiebeln dazu Preiselbeeren, Zitrone & Sardelle
(nur bis 40 Personen möglich)*

27,90€

oder

Rinder-Roulade

*gefüllt mit Dörrfleisch, Zwiebeln
und Gewürzgurken dazu Kartoffelklöße und Apfel-Rotkohl*

28,90€

Whiskey Crème Brûlée

mit Tonka-Bohneneis & Crumble

11,90

Menüpreis 3-Gänge **49,90€** | Menüpreis 4-Gänge **62€**

Kulinarische Menüauswahl

Apfel-Fritten mit Sauce Tatar

auf Selleriepüree

mit Röstzwiebeln & Forellenkaviar

13,90

Saiblingsfilet frisch aus dem Spessart

auf der Haut gebraten mit Zitronen-Velouté

mit Salzkartoffeln und zweierlei Karotten

32,90

oder

Medaillons vom Angus Beef

mit Cognac-Pfeffer-Rahmsoße

Kartoffelgratin und Mandel-Brokkoli

29,90

Quitte trifft Nougat

Nougat-Quittenschnitte mit karamellisierten Sonnenblumenkernen

Quittenschaum, Quitten- & Pralineneis

13,90

Menüpreis 3-Gänge **58€**



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. Im Oktober können wir immer ein Nudelnest mit frischen Pilzen 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 28.02.2024, 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 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.

**Beispiel: Bei unserem „3-Gang Apfelmenü“ und 4 Std.
Getränke zahlen Sie „alles inklusive“ 72,00 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 Mitarbeiter & angefangene Std. 39€ berechnet.

Für die Personalplanung bitten wir 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 „Á 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. 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 entsprechen an.
6. Eine Haftung für Garderobe und andere eingebrachte Sachen, wird ausgeschlossen.
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. Bei Buchungen ab 25 Personen kann eine Anzahlung des Menüpreises pro Person, bis 10 Tage vor der Veranstaltung, vereinbart werden.
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.
11. Personal wird außerhalb der Öffnungszeiten mit 39€ pro angefangener Stunde und Mitarbeiter in Rechnung gestellt. Eine Bewirtung über die Öffnungszeit hinaus, muss bei der Buchung angekündigt werden. Unsere Sperrstunde ist 2:30 Uhr.
12. 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.
13. Wenn keine Speisen verbindlich vorbestellt werden behalten wir uns vor eine „No-Show-Gebühr“ von 30 Euro pro Person in Rechnung zu stellen.
14. 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.

Schuchs Restaurant GmbH
Gf.: Jürgen Schuch
& Julia Schulte-Schuch

60488 Frankfurt a.M. / Alt Praunheim 11
Handelsregister: 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

Ansprechpartner:

Frau Stefanie Marx-Schneider – Veranstaltungen & Events

Herr Christian Schulte – Küchenchef

Julia Schulte-Schuch – Geschäftsführerin