



# Veranstaltungen

Angebote

Buffets 2024

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 Apfelschaumweinsauce*

*Äpfelwoi-Hinklechen in Apfelweinsauce*

*Filetmedaillons vom Schwein in Calvados-Rahmsauce*

*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 Vanillesauce*

**Buffetpreis pro Person 58€**

## **Schuch's „Hessenbuffet“**

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

*Matjes mit Hausfrauensoße und Rote Beete*

*Saisonale Quiche*

\*\*\*

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

**Buffetpreis pro Person 52€**

**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*

*Maispouardenbrust Supreme auf der Haut gebraten  
an cremiger Polenta*

*dazu reichen wir:*

*Provenzalische 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

Weißer Stoffservietten 1,50€ p.P.

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

Weißer 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 21.06.2024, 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 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.

**Alles inklusive\* zahlen Sie bei unserem „Apfelbuffet“ mit Getränken\* für 4 Stunden 88,00 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 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 „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](mailto: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 einer Personengruppe ab 12 Gästen wird nach Erhalt der Anrechnungsrechnung 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 21 Tage vor dem Termin kostenfrei möglich. Bei Minderung der Personenzahl 20 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.

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