

# Schuch´s Restaurant

## Aktuelle Menüvorschläge für Januar & Februar 2017

### Unser Klassiker Schuch´s Apfelmenü

Blattsalate der Saison  
mit Apfel-Balsamicodressing

\*\*

Karotten-Ingwersuppe

\*\*\*

Zanderfilet auf der Haut gebraten  
an Apfelscherry-Rahmsoße  
nebst Petersilienkartoffeln und Gemüse

Filetmedaillons vom Jungschwein  
mit Apfelsenfkruste  
auf Calvadosrahmsoße  
an Apfel-Kartoffelkroketten und Gemüse

Saltimbocca vom Hähnchen  
auf roter Apfelweinsauce  
an Herzoginkartoffeln und Gemüse

\*\*

Unser Apfeltiramisu  
mit Schokoladensoße

4-Gänge-Menüpreis 34,90

3-Gänge-Menüpreis 29,90

### Menü des Monats

Feldsalat  
mit Apfel-Balsamicodressing  
und karamellisierten Walnüssen

\*\*

Rinder-Roulade gefüllt mit Dörrfleisch,  
Zwiebeln und Gewürzgerurken  
nebst Spitzkohl und Specksemelknödel

\*\*

Vanille Panna-Cotta  
mit Quitten-Apfelweingelee  
und Mandelhippe

3-Gänge-Menüpreis 29,90

„Fischmenü.“ vom 20. Februar – 21. März

### Menü Wintertardition

Feldsalat  
mit Apfel-Balsamico-Dressing  
und karamellisierten Walnüssen

\*\*

Rinderkraftbrühe  
mit Zwiebackklößchen

\*\*\*

Filetmedaillons vom Jungschwein  
mit frischen Pilzen in Rahm  
dazu Bandnudeln

Rinder-Roulade  
gefüllt mit Dörrfleisch, Zwiebeln  
und Gewürzgerurken  
nebst Spitzkohl und Specksemelknödel

Filet vom Bachsaibling  
mit Zitronen-Sherrysoße  
an Blattspinat und Salzkartoffeln

\*\*

Warmes Schokotörtchen  
mit Pralineneis

4-Gänge-Menüpreis 36,90

3-Gänge-Menüpreis 32,90

### Kulinarische Menüauswahl

Blattsalate der Saison  
mit Riesengarnelen „Fresh-water“  
an Apfel-Balsamicodressing

\*\*\*

Medaillon vom Rind mit Apfelsenfkruste  
und vom Schweinelendchen  
auf einem Dialog von Soßen  
an Apfel-Kartoffelkroketten  
und Saison Gemüse

\*\*\*

„Dessertvariation“  
kalte und warme Köstlichkeiten  
der Saison

Menüpreis 37,90

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer. Das Angebot ist gültig bis 28.02.2017, 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 apfelfrischer Sinnlichkeit — Ihr Apfelteam

## 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 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 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. 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. 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  
Handelsregister:  
Bankverbindung:

60488 Frankfurt am Main - Alt Praunheim 11  
Frankfurt am Main HRB 30513  
IBAN: DE54 50050201 0000 206555

Tel.: 069/761005  
Ust.Id.: 114154250  
BIC: HELADEF1822