

# Schuch´s Restaurant

## Aktuelle Menüvorschläge Oktober - Dezember 2018

### Schuch´s Apfelmenü

Blattsalate der Saison  
mit Apfel-Balsamicodressing  
mit gerösteten Sonnenblumenkernen

\*\*\*

Apfel-Hokkaidosüppchen  
mit gerösteten Kürbiskernen

\*\*\*

Gebratene Zanderfilets  
gebraten an ApfelschaumweinsöÙe  
nebst Petersilienkartoffeln und Gemüse

Filetmedaillons vom Jungschwein  
mit Apfelsenfkruste auf CalvadosrahmsöÙe  
dazu Apfel-Kartoffelkroketten und Gemüse

Äppelwoi-Hinkelche  
gebratene Hähnchenbrust  
auf Dörrobst in ApfelweinsöÙe dazu  
Apfel-Kartoffelkroketten und Gemüse

\*\*\*

Ofenwarme Apfelküchlein  
mit VanillesöÙe und Sahne

4-Gänge-Menüpreis 34,90  
3-Gänge-Menüpreis 29,90

### „Gans schön knusprig“ (ab 1. November)

Feldsalat  
mit Apfel-Balsamicodressing  
und karamellisierten Walnüssen

\*\*\*

Zarte Gänsebrust  
mit BeifußsoÙe  
nebst KartoffelklöÙen, Apfelrotkohl  
und Preiselbeerbirne

\*\*\*

Mousse au chocolate  
mit VanillesöÙe

Menüpreis 38,00

### Menü „Winterapfel“ (ab 1. November)

Feldsalat  
mit Apfel-Balsamicodressing  
und karamellisierten Walnüssen

\*\*\*

Kraftbrühe mit Flädle

\*\*\*

Filets vom Bachsaibling aus dem Spessart  
auf der Haut gebraten  
an ApfelschaumweinsöÙe  
nebst Petersilienkartoffeln und Gemüse

Hirschkeulenbraten  
in WacholderrahmsöÙen mit Preiselbeerbirne,  
KartoffelklöÙen und Apfelrotkohl

Gänsekeule auf BeifußsoÙe  
mit Preiselbeerbirne,  
KartoffelklöÙen und Apfelrotkohl

\*\*\*

Bratapfeleisbecher  
mit heißen Zimtkirschen und Sahne

4-Gänge-Menüpreis 42,90  
3-Gänge-Menüpreis 36,90

### Kulinarisches Menü

„Des Schäfers liebste Vorspeise“  
Gratinierter Fetakäse  
auf einer Apfelscheibe und Toast  
an knackig frischen Blattsalaten  
in Apfel-Balsamicodressing

\*\*\*

Rumpsteak vom Angus Beef  
dazu hausgemachte Kräuterbutter  
mit Bratkartoffeln und Saisongemüse

\*\*\*

„Dessertvariation“  
kalte und warme Köstlichkeiten  
der Saison rund um  
die Frucht der Verführung

Menüpreis 42,00

## 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. Nach 24.00 Uhr: Unsere „Alles inklusive Angebote“ gelten bis max. 24.00 Uhr. Darüber hinaus servierte Getränke werden zusätzlich nach Verzehr berechnet. Unabhängig vom „Alles inklusive Angebot“ werden ab 24.00 Uhr pro Mitarbeiter und angefangene Stunde 35 Euro in Rechnung gestellt. Nach Absprache öffnen wir maximal bis 03:00 Uhr.
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                    60488 Frankfurt am Main - Alt Praunheim 11  
Handelsregister:                    Frankfurt am Main HRB 30513  
Bankverbindung:                    IBAN: DE54 50050201 0000 206555

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