

Schuch´s Restaurant

Aktuelle Menüvorschläge Oktober - Dezember 2017

Schuch´s Apfelmenü

Blattsalate der Saison
mit Apfel-Balsamicodressing
mit gerösteten Sonnenblumenkernen

Apfel-Hokaidosüppchen
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 Kartoffelklößen, Apfelrotkohl
und Preiselbeerbirne

Mousse au chocolate
mit VanillesöÙe

Menüpreis 36,00

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

Geschnetzeltes vom Hirschkalb
mit Waldzwerger in WacholderrahmsöÙe
dazu Butterspätzle und Gemüse

Gänsekeule auf BeifußsoÙe
mit Preiselbeerbirne,
Kartoffelklößen und Apfelrotkohl

Bratapfeleisbecher
mit heißen Zimtkirschen und Sahne

4-Gänge-Menüpreis 38,90
3-Gänge-Menüpreis 33,90

Menü Surf and Turf

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

Rinderfilet medium gebraten
mit Riesengarnele
Sauer-Cream und Kartoffel

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

Menüpreis 41,00

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 berechnet. Unabhängig vom „Alles inklusive Angebot“ 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 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