

Schuch´s Restaurant

Aktuelle Menüvorschläge für Januar & Februar 2020

Unser Klassiker Schuch´s Apfelmenü

Blattsalate der Saison
mit Apfel-Balsamicodressing

**

Gemüse-Cremesuppe

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

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

Sauerbraten „Großmutter Margarethe“
3 Wochen in Apfelwein mariniert
mit Apfelweinsoße, Kartoffelklößen
und Apfel-Preiselbeer-Chutney

**

Ofenwarme Apfelkuchlein
mit Vanillesoße

4-Gänge-Menüpreis 35,90

3-Gänge-Menüpreis 29,90

Menü des Monats bis zum 18.02.

Feldsalat
mit Apfel-Balsamicodressing
und karamellisierten Walnüssen

Rinder-Roulade
Gefüllt mit Dörrfleisch, Zwiebeln
und Gewürzgurken
dazu Brezelknödel und Spitzkohl

**

Pistazien Crème Brûlée

3-Gänge-Menüpreis 33,90

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

Menü Wintertardition

Feldsalat
mit Apfel-Balsamico-Dressing
und karamellisierten Walnüssen

**

Rinderkraftbrühe
mit Markklößchen

Filetmedaillons vom Jungschwein
mit frischen Pilzen in Rahm
dazu Bandnudeln

Rinder-Roulade
gefüllt mit Dörrfleisch, Zwiebeln
und Gewürzgurken
nebst Brezelknödel und Spitzkohl

Filets vom Bachsaibling
an Rote Beete Kartoffelpuffer
dazu Merrettichschaum & Mangold

**

Warmes Schokotörtchen
mit Zimteis

4-Gänge-Menüpreis 40,90

3-Gänge-Menüpreis 34,90

Menü Surf and Turf

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

Rinderfilet „Madagaskar“
mit Cognac-Pfefferrahmsoße
Apfel-Kartoffelkroketten und Spitzkohl

**

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

Menüpreis 44,90

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer. Das Angebot ist gültig bis 28.02.2019, 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 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