

SCHUHBECK^S Check Inn



Liebe Gäste,

eine gute Küche und gekühlte Getränke machen einen Cateringservice noch lange nicht erfolgreich. Es sind die Menschen, die Dekorateure, die Künstler und der Service, welche Ihrer Veranstaltung Glanz und Esprit verleihen.

Ganz gleich welche Art von Veranstaltung Sie planen, ob ein romantisches Dinner für zwei, eine Familienfeier, eine Produktpräsentation in Ihrem Unternehmen, ein Jubiläum oder ein Event der Superlative, wir gehen ganz speziell auf Ihre Wünsche ein.

Kompetente Beratung, Auswahl der Location, Vermietung oder Vermittlung von Equipment bis hin zur Dekoration:
Sie feiern, wir organisieren.

Alle Preise sind Abholpreise exkl. gesetzlich geltender MwSt., Transport, Service und Equipment werden gesondert in Rechnung gestellt.

Freundliche und kompetente Beratung, Flexibilität, Engagement, Liebe zum Detail und ein Gespür für den Augenblick zeichnen unsere Mitarbeiter aus.

Vereinbaren Sie einen Termin unter
06103-485938-24.

Produktauswahl für Fingerfood-Buffet

Ab 20 Personen: Um einen reibungslosen und übersichtlichen Ablauf für Ihre Kunden gewähren zu können, empfehlen wir, Ihre Auswahl auf 4 Vorspeisen inkl. Suppe, 5 Hauptspeisen und 4 Nachspeisen zu begrenzen.

Ab 50 Personen: Um einen reibungslosen und übersichtlichen Ablauf für Ihre Kunden gewähren zu können, empfehlen wir, Ihre Auswahl auf 5 Vorspeisen inkl. Suppe, 6 Hauptspeisen und 5 Nachspeisen zu begrenzen.

Ab 100 Personen: Um einen reibungslosen und übersichtlichen Ablauf für Ihre Kunden gewähren zu können, empfehlen wir, Ihre Auswahl auf 8 Vorspeisen inkl. Suppe, 10 Hauptspeisen und 8 Nachspeisen zu begrenzen.

Bei Bestellung eines Buffets von unter zehn Personen kalkulieren wir einen neuen Preis.

Fingerfoodbuffet

Canapées belegt mit:

- Räucherlachs	€ 3,00 / Stück
- Glasiertem Scampi	€ 3,00 / Stück
- Marinierter Rotbarbe	€ 3,00 / Stück
- Entenbrust	€ 3,00 / Stück
- Roastbeef	€ 2,60 / Stück
- Parmaschinken	€ 2,60 / Stück
- Französischem Brie	€ 2,60 / Stück

Spoon-Food mit:

- Tartar von Räucherlachs oder Thunfisch	€ 3,00 / Stück
- Tartar von Matjes	€ 2,10 / Stück
- Cous-Cous	€ 2,10 / Stück
- Antipasti	€ 2,10 / Stück

Auswahl von Sushi mit Wasabi und eingelegtem Ingwer	€ 5,50/ Portion
Bruschetta mit Garnele	€ 3,00 / Stück
Lachstartar mit Melone auf Schwarzbrot-Crostini	€ 3,00 / Stück
Grissini im Parmaschinkenmantel	€ 3,00 / 2 Stück
Tomaten-Mozzarella-Spieße mit Basilikum	€ 2,10 / Stück
Röllchen von Spargel und Roastbeef mit grüner Sauce	€ 2,10 / Stück
Bruschetta mit Tomatenwürfeln und frischen Kräutern	€ 2,10 / 2 Stück
Käsestick mit Weintrauben und Nüssen	€ 2,10 / Stück
Gemüestick mit verschiedenen Dips	€ 2,10 / Stück
Mediterraner Gemüespieß mit Pesto	€ 2,10 / Stück

Suppe (Mindestbestellmenge: 10 Portionen)

SCHUHBECK ^S Fischsuppe mit a bisserl Curry und Meeresfrüchten	€ 3,40 / Portion
SCHUHBECK ^S Krustentiercappuccino mit Zitronengrasschaum	€ 3,40 / Portion
Paprika-Ingwersüppchen mit Käsecroûtons	€ 3,00 / Portion
Chili con Carne mit Tacco-Chips	€ 2,60 / Portion
SCHUHBECK ^S Kartoffelsuppe	€ 2,10 / Portion
Mediterrane Tomatensuppe mit Basilikum-Mascarpone	€ 2,10 / Portion
Süß-saurer Zipfeleintopf mit Nürnberger Rostbratwürstchen, Beluga Linsen und Vollkorncroûtons	€ 2,10 / Portion

Hauptspeisen:

Fisch

Riesengarnele mit Kräuterschaum auf Safranrisotto	€ 4,20 / Portion
Rotbarbenfilet auf Fenchel-Orangensalat, angerichtet auf einem Wan-Tan-Blatt	€ 4,00 / Portion
Garnele im Knuspermantel mit Mango-Chutney	€ 3,80 / Stück
Scampi-Spieß mit Curry-Dip	€ 3,80 / Stück
Kleine Flammkuchen mit Lauch, Crème Fraîche, Zwiebeln und Lachs	€ 3,10 / Portion
SCHUHBECK ^S Steckerlfisch mit Rote Bete - Ingwerdip	€ 3,00 / Portion

Fleisch

In Erdnussöl rosa gebratener Rinderfiletwürfel auf geschwenkten Schnittbohnen mit Crème Fraîche	€ 5,00 / Portion
SCHUHBECK ^S Strammer Max: Hausgebackenes Walnussbrot, Fassbutter, Landschinken, Wachtelspiegelei	€ 3,40 / Portion
SCHUHBECK ^S Zitronen-Chili-Backhendl mit Endiviensalat	€ 3,20 / Portion
SCHUHBECK ^S Currywurst von der Kalbsbratwurst in Currysauce mit a bisserl Ingwer	€ 2,60 / Portion
SCHUHBECK ^S Kalbsfleischpflanzerl gefüllt mit Bärlauch an Kartoffelgulasch	€ 2,10 / Portion
Feiner Putenspieß mit Erdnussdip oder Curry-Mangosalsa	€ 2,10 / 2 Stück
Minifrikadellen mit Kartoffelsalat	€ 1,80 / Stück

Vegetarisch

Brokkoli in Tempura gebacken mit Paprikasalsa	€ 3,10 / Portion
Mediterraner Gemüsespieß mit Fetakäse	€ 3,00 / Stück
Wrap mit Guacamole	€ 2,10 / Stück
Ofenkartoffel mit Quark, Ziegenkäse und einer Variation von Toppings	€ 2,10 / Portion
Mini-Pizzen im Steinofen vorgebacken mit verschieden Belägen	€ 2,10 / Stück
Mini-Frühlingsrollen mit asiatischer Chilisauce	€ 1,80 / 2 Stück
Gebackene Champignons mit Remouladensauce	€ 1,80 / 3 Stück

Dessert:

Petit Fours: Auswahl von 6 verschiedenen Köstlichkeiten	€ 3,00 / 2 Stück
Geeistes Proseccogelée mit exotischem Fruchtmark und Minze	€ 3,00 / Portion
SCHUHBECK ^S Crème Brûlée im Glas serviert	€ 3,00 / Portion
Obstspieß im Schokomantel	€ 3,00 / Stück
Buttermilch-Basilikummousse mit karamellisierten Feigen	€ 2,60 / Portion
Panna Cotta mit verschiedenen Fruchtmarks	€ 2,10 / Portion
Biskuitröllchen mit Erdbeeren und Basilikum-Mascarpone	€ 2,10 / Stück
Mini-Muffins mit Vanille oder Chocolate-Chips	€ 1,80 / 2 Stück
Latte Macchiato-Mousse im Glas (klein/groß)	€ 1,30 / € 2,10 / Portion
Mousse au Chocolat im Glas (klein/groß)	€ 1,30 / € 2,10 / Portion
Rote Grütze mit Vanillesauce im Glas (klein/groß)	€ 1,30 / € 2,10 / Portion
Frischer Obstsalat mit Grappa verfeinert (klein/groß)	€ 1,30 / € 2,10 / Portion

Kuchen

Käsekuchen	€ 2,30 / Stück
Sauerkirschkuchen	€ 2,30 / Stück
Rhabarberkuchen	€ 2,30 / Stück
Apfelkuchen	€ 2,30 / Stück
Gedeckter Apfelkuchen	€ 2,30 / Stück
Mohnkuchen	€ 2,30 / Stück
Aprikosen-Mandelkuchen	€ 2,30 / Stück
Zwetschgenkuchen	€ 2,30 / Stück
Johannisbeerkuchen	€ 2,30 / Stück
Streuselkuchen	€ 2,30 / Stück
Butterkuchen	€ 2,30 / Stück
Bienenstich	€ 2,30 / Stück
Pflaumenkuchen	€ 2,30 / Stück

Torten

Gemischte Obsttorte	€ 2,80 / Stück
Himbeertorte	€ 2,80 / Stück
Erdbeertorte	€ 2,80 / Stück
Champagnertorte	€ 2,80 / Stück
Whiskyrtorte	€ 2,80 / Stück
Frankfurter Kranz	€ 2,80 / Stück
Spanische Vanilletorte	€ 2,80 / Stück
Walnusstorte	€ 2,80 / Stück
Orangen-Feigentorte	€ 2,80 / Stück
Sachertorte	€ 2,80 / Stück
Schwarzwälder Kirschtorte	€ 2,80 / Stück
Limone-Haselnusstorte	€ 2,80 / Stück
Orientalische Mangotorte	€ 2,80 / Stück
Erdbeer-Weinsahnetorte	€ 2,80 / Stück
Cassis-Mohntorte	€ 2,80 / Stück
Käsesahnetorte	€ 2,80 / Stück
Hochzeitstorte	auf Anfrage

Bitte beachten Sie, dass die Kuchen und Torten saisonal variieren können.

Käse:

Käseauswahl „Check Inn“ mit Rohmilchkäse von Tournette und anderen französischen Marken sowie mit Feigensenf und altem Balsamico	€ 7,20 / Person
Große Käseauswahl mit Nüssen und Trauben	€ 5,50 / Person
Kleine Käseauswahl mit Nüssen und Trauben	€ 4,70 / Person

Brotauswahl:

Gemischter Brotkorb „Check Inn“ inkl. Nocken von Französischer Fassbutter	€ 1,80 / Person
Gemischter Brotkorb „Classic“ inkl. Butter	€ 1,30 / Person
Käsegebäck mit Mohn und Sesam	€ 1,30 / Person

Buffets

Pasta Buffet mit Salaten

ab 20 Personen

Vorspeisen

Nudelsalat mit Pesto
Babymozzarella mit Kirschtomaten
Eingelegte Sardellen in Olivenöl
Octopussalat mit Saubohnen
Anti Pasti Mista von Auberginen, Zucchini, Champignons
und getrockneten Tomaten
Ciabattabrot, Stangenweißbrot, Butter

Hauptspeisen

Linguini aus dem Parmesanlaib
Gnocchi al Pesto und Tomatencoulis
Spaghettini Frutti di Mare

Dessert

Tiramisu
Panna Cotta auf Fruchtmarkspiegel
Italienischer Obstsalat, parfümiert mit Grappa

€ 20,00 pro Person

Gerne bieten wir Ihnen zusätzlich im warmen Teil an:

Maispoulardenbrust mit Spinatfüllung in Salbeijus
Lachsmedaillon in Safransauce

€ 4,50 Aufpreis pro Person

Hessisches Buffet

ab 20 Personen

Vorspeisen

Geräuchertes Odenwälder Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
Hausmacher Wurst- und Schinkenspezialitäten mit pikantem Essiggemüse
Bratenaufschnittplatte mit Remouladensauce
Frankfurter Grüne Soße mit gekochten Eiern und Salzkartoffeln
Angemachter Nudelsalat aus Röhrennudeln
Tomatensalat mit Schnittlauch
Gurkensalat mit Sauerrahm und Dill
Käsesalat „Hessisch“
Frische Blattsalate mit getrüffeltem Hausdressing
Rustikales Bauernbrot, lauwarmer Brezeln
Butter und Griebenschmalz

Suppe

SCHUHBECK^S Kartoffelsuppe mit Bockwurstchen

Hauptspeisen

Knuspriger Spanferkelrücken
auf Apfelwein-Sauerkraut mit Kartoffelpüree
Zanderfilet auf Bouillonkartoffeln und Wurzelgemüse
Handkäs' mit Musik

Dessert

Vanillemousse mit roter Grütze
Apfelmilch mit Vanillesauce
Schokoladenschmelz mit frischen Früchten

€ 26,00 pro Person

Mediterranes Buffet

ab 30 Personen

Vorspeisen

Strauchtomaten mit Büffelmozzarella und hausgemachtem Basilikumpesto
Caipirinha Lachs mit Limettenchutney
Parmaschinken mit Melone und Grissini
Anti Pasti Mista von Auberginen, Zucchini, Champignons
und getrockneten Tomaten
Bunter Linsensalat mit Pulpo
Brokkolisalat Pepperoncino
Cous-Cous-Salat mit Gemüse und Minze
Tomatensalat mit gereiftem Balsamico
Ciabattabrot, Stangenweißbrot, Butter

Suppe

Minestrone mit Knoblauchcroûtons

Hauptspeisen

Linguini aus dem Parmesanlaib
Saltimbocca vom Zander
auf bresiertem Safranfenchel und Gnocchi a la Pesto
Kalbsrückenmedaillons mit Buschbohnen-Tomatengemüse
und Rosmarin La Ratte Kartoffeln

Ziegenfrischkäse mit Trauben und Feigensenf

Dessert

Latte Macchiato-Mousse
Joghurt-Limonencreme

€ 29,00 pro Person

Schuhbeck's Hausbuffet

ab 30 Personen

Vorspeisen

Graved- und Räucherlachs mit Meerrettichschaum
Verschiedene Französische Terrinen und Pasteten mit
Bitterorangen-Chutney
Gockerlsülze mit Gemüsevinaigrette
und Bratkartoffelsalat
Bresaola Carpaccio mit Trüffelsalsa und gehobeltem Pecorino
Eiersalat mit Spargel, Schalotten und Pancetta
Meeresfrüchtecocktail mit Melone und Sherry-Vinaigrette
Schwammerlsalat mit geräucherter Entenbrust
Saisonale Blattsalate mit getrüffeltem Hausdressing
Rustikales Bauernbrot, Frische Laugenbrezeln
Französische Fassbutter und Griebenschmalz

Suppe

SCHUHBECK^S Fischsuppe mit Curry

Hauptspeisen

Gebratenes Doradenfilet auf Pepperonispinat mit Reisduett
Geschnetzelttes vom Simmenthaler Rind in Schwammerlsauce
mit frischem Gemüse und geschmorten Bamberger Hörnchen
Kalbshüftmedaillons auf Tomaten-Lauchgemüse und Süßkartoffelgratin

SCHUHBECK^S Käseselektion mit Nüssen und Kernen

Dessert

Zweierlei Mousse
Apfelstrudel mit Vanillesauce
Latte Macchiatoparfait im Glas

€ 31,00 pro Person

Menüs

3-Gang Menüs

Menü 1

SCHUHBECK^S Gemüsecrèmesuppe
mit Kerbelpesto und Vollkorncroûtons

Gebratene Hähnchenbrust
mit Tomate-Mozzarella gratiniert,
Bandnudeln mit Schwarzkümmel und zweierlei Paprikarahm

Latte Macchiato-Parfait
mit Vanille-Karamellrahm und Orangenfilets

€ 22,00 pro Person

Menü 2

Knackige Blattsalate in Haselnuss-Honigdressing
mit geräuchertem Entenschinken, Ricotta und Kräutercroûtons

SCHUHBECK^S Zanderfilet
mit Salbei im Parmaschinkenmantel gebraten
auf Zuckerschoten-Graupenrisotto und Auberginenkaviar

Orangentiramisu mit Grappa und Pralineneis

€ 24,00 pro Person

Menü 3

Ruccolasalat an getrüffeltem Hausdressing mit Parmesanspänen,
Crema di Balsamico und Austernpilzen

Gebratene Scheiben vom Rinderfilet mit Cognac-Rosmarinjus,
feinem Pfannengemüse und Kartoffelgratin

Obstcocktail mit exotischen Früchten und Maraschino,
Ricottasorbet und Minzpesto

€ 26,50 pro Person

4-Gang Menüs

Menü 4

Carpaccio von Lachs und Thunfisch
in Champagner-Vanillevinaigrette, dazu Wildkräutersalat

Waldpilzcappuccino mit Schinkenschöberl

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust mit Portweinjus
Selleriepüree und Trüffelkrapfen

Mascarpone-Quarktörtchen
mit Brombeeren und Nougatsauce

€ 28,00 pro Person

Menü 5

Salat von Land und Meer
mit Parmaschinken, Scampi und Wachtelbrust

SCHUHBECK^S Getrüffeltes Nudelgangerl
aus dem Parmesanlaib

Lammrücken mit Knoblauch-Pfefferbutter gratiniert
Ratatouille und Olivenkartoffeln

Geeister Kaiserschmarrn an Espresso-Gelee
und Maraschinokirschen

€ 29,50 pro Person

5-Gang Menüs

Menü 6

Gratinierter Picandou mit Honig und Thymian
an jungem Spinatsalat und Kirschtomatencoulis

Schaumsüppchen von grünem Spargel
mit Trüffelklößchen

Gegrilltes Wolfsbarschfilet mit Zitronengrasschaum
Safranfenchel und Siebenkornreis

Sachertörtchen mit Dörraprikosen
und weißem Schokoladorsbet

€ 30,00 pro Person

Menü 7

Terrine von Zander und Flusskrebsschwänzen
mit mariniertem Fenchelsalat und Zitronenmelissen- Crème Fraîche

Lavendel-Pilzrisotto mit Parmesan und Brunnenkresse

Rosa gebratenes Kalbsfilet im Brotmantel
auf sautierten Schwammerln und Portweinglace

Crème Brûlée mit Birnensorbet und Balsamicohonig

€ 31,50 pro Person

Menü 8

Stopfleberparfait im Pumpernickelmantel
Trockenfrüchte und Portweingelee

Krustentiersüppchen mit Jakobsmuschel
und Estragonschaum

SCHUHBECK^S Getrüffeltes Nudelgangerl
aus dem Parmesanlaib

Gebratenes Steinbuttfilet mit weißem Tomatenschaum
Safranfenchel und Krustentierisotto

Ananasravioli mit Cokos-Lytchee-Eis

€ 38,00 pro Person

Menü 9

Carpaccio vom Simmenthaler Rind
mit gehobeltem Pecorino und Trüffelvinaigrette

Gebratene Riesengarnelen im knusprigen Kartoffelmantel
auf geschmolzenen Kirschtomaten

Rosmarinsorbet mit Orangenjus

Rosa gebratenes Kalbsfilet im Brotmantel
auf sautierten Schwammerln und Portweinglace

Schokoladentarte mit Sauerrahm-Honigeis
und gebackenen Minzblättern

€ 39,50 pro Person

Hochzeitsbuffets

Buffet 1

ab 30 Personen

Vorspeisen

Schottischer Wildwasserlachs „Bellevue“
Variation von gebeizten und geräucherten Edelfischen
mit Meerrettich-Espuma

Gebratene Rotbarbenfilets in Pinien-Limonenvinaigrette
mit Kräutersalat

Terrine von Mittelmeerfischen und Flusskrebse auf Gurkencarpaccio

Scheiben von Serranoschinken mit eingelegten Feigen

Cocktail von Garnelen mit Papaya und Thousand Island Dressing

Variation von Anti Pasti, in altem Aceto mariniert

Bunte Blattsalatspitzen mit erlesenen Dressings

Brot, Baguette und Französische Fassbutter

Suppe

Perlhuhnnessenz mit Pistazienbonbons

Hauptspeisen

Kalbshälfte im Waldpilzmantel mit Confit von Flageolets und
Thymian-Bandnudeln

Rosa gebratene Hochrippe vom US Beef mit Sauce Bernaise,
dazu erlesenes Gemüse und gratinierte Kartoffeln

Zanderfilet auf getrüffeltem Rahmspinat und
rotem Camargue-Reis

Dessert

Weißes Pralinenmousse im Glas
Tarte von der Williamsbirne mit Sauerrahmeis

Nougatparfait im Baumkuchenmantel

Champagnercrème mit Himbeeren

Exotische Früchte in Kokoslikör

Petit Fours & Friandises

€ 25,00 pro Person

Buffet 2

ab 40 Personen

Vorspeisen

Carpaccio vom Thunfisch in Limettenvinaigrette mit gebackenem Ruccola

Praline von der Gänsestopfleber auf Cidre-Gelee

Variation von Anti Pasti, in altem Aceto mariniert

Roulade vom Bresse-Huhn mit getrockneten Feigen und Pinienkernen

Mosaik von Seezunge und Wildlachs auf gehobelter Gurke

Gebeizter Bachsaibling mit geschmorten Perlzwiebeln

Suppe

Steinpilz-Essenz mit altem Port und Pinien-Nocken

Bisque von Krustentieren mit Zuckerschoten-Wan-Tan´s

Hauptspeisen

Coq au vin vom Stubenküken

mit geschmorten Schalotten und Bamberger Hörnchen

Medaillons vom US Beef

auf grünen Bohnen in Thymianjus, dazu Süßkartoffelgratin

Saltimbocca vom Zander

auf Tomaten-Basilikumcoulis, dazu hausgemachte Tagliolini

Dessert

Süßes Sushi mit Fruchtdips (Früchte als Einlage)

Pflaumen in warmer Karamellsauce geschwenkt

Mousse au Chocolat im Baumkuchenmantel

Gebackene Ananas mit Wabenhonig

und Mascarponecrème

Hausgemachte Pralinen

€ 33,00 pro Person

Hochzeitsmenüs

Menü 1

Schaumsüppchen vom Sellerie
mit Trüffelklößchen

Kross gebratenes Zanderfilet
auf geschmortem Gurken-Kartoffelmikado und Kaviarsauce

Sauerrahmparfait mit Mangokern und mariniertem Waldfrüchte-Ragout

€ 29,00 pro Person

Menü 2

Bunte Blattsalatspitzen in Trüffelvinaigrette
mit gebratenen Jakobsmuscheln

Suprême vom Perlhuhn auf Shitake-Pilzen
mit Süßkartoffelgratin und Madeirajus

Pumpenickel-Crème Brûlée mit Cassis-Sorbet

€ 36,00 pro Person

Menü 3

Hausgeräucherte Riesengarnelen
auf Puy-Linsensalat und Safranglace

Rosa gebratene Brust von der Barbarie-Ente,
dazu junger Spitzkohl und Kartoffelnudeln

Lauwarmer Erdbeer-Topfenknödel mit Tahiti-Vanille-Espuma

€ 39,00 pro Person

Menü 4

Gratinierter Hummer an Caesarsalat

Essenz von der Bresse-Poularde mit Mandelnocken

Rosa gebratenes Kalbsfilet auf Barolosauce,
dazu glasierte Schalotten und Kartoffelbonbons

Gelierter „Bellini“ mit Rosen-Pfirsichsorbet

€ 52,00 pro Person

Menü 5

Terrine von Langostino und Seezunge
mit Wildkräutersalat und Limettenvinaigrette

Aufgeschlagene Selleriesuppe mit Stopfleberravioli

Mit Aromaten gebratener Atlantik-Steinbutt,
dazu Pot au Feu von Spargel und Trüffel

Gebratenes US Rinderfilet im Kräutermantel
auf Steinpilzragout und getrüffelten Kartoffelnocken

Gratiniertes Johannisbeer-Baiser mit Gianduja-Crème-Eis

€ 62,00 pro Person

Menü 6

Zweierlei von der Barbarie-Ente
an Apfel-Sellerie-Chutney und Baby-Leaf-Salat

Geschäumte Krustentier-Bisque mit Flusskrebse

Bonbon von Label Rouge Lachs und Jacobsmuschel
auf geschmortem Safranfenchel

Champagnergranite mit Erdbeerkaviar

Rosa gebratenes Lammcarrée an Olivenjus,
gegrillter Aubergine, Ziegenkäselasagne und gerührter Polenta

Französische Rohmilchkäseauswahl von Tourrette
mit hausgebackenem Früchtebrot

oder

Cannelloni von heller und dunkler Schokolade
im Pistazienbiskuit und Mangoeis

€ 69,00 pro Person

Service

Buffetausstattung	auf Anfrage
Tischausstattung	auf Anfrage
Küchenequipment	auf Anfrage
Dekoration	auf Anfrage
Geschirr und Besteck	auf Anfrage
Gläser	auf Anfrage
Fahrzeuge & Transport	auf Anfrage
Location	auf Anfrage
Bierwagen	€ 200,00 pro Tag

Personal

Position

Cateringmanager	€ 30,00
Oberkellner	€ 28,00
Servicemitarbeiter	€ 23,00
Küchenchef	€ 30,00
Sous Chef	€ 28,00
Koch	€ 26,00
Techniker	€ 30,00
Logistiker	€ 23,00
Barkeeper	€ 25,00
Garderobenkraft	€ 23,00
Weddingplaner	nach Aufwand

Unser Stärken – Service, Vertrauen, Zuverlässigkeit

Erfahrung und Kompetenz

Es beginnt alles mit einer gründlichen Planung und endet erst damit, wenn Sie zufrieden sind.

Erlesene Zutaten

Frei nach Alfons Schuhbeck:

„Wenn ´st nix Guats eini duast, kann ah nix Guats aussı kemma“

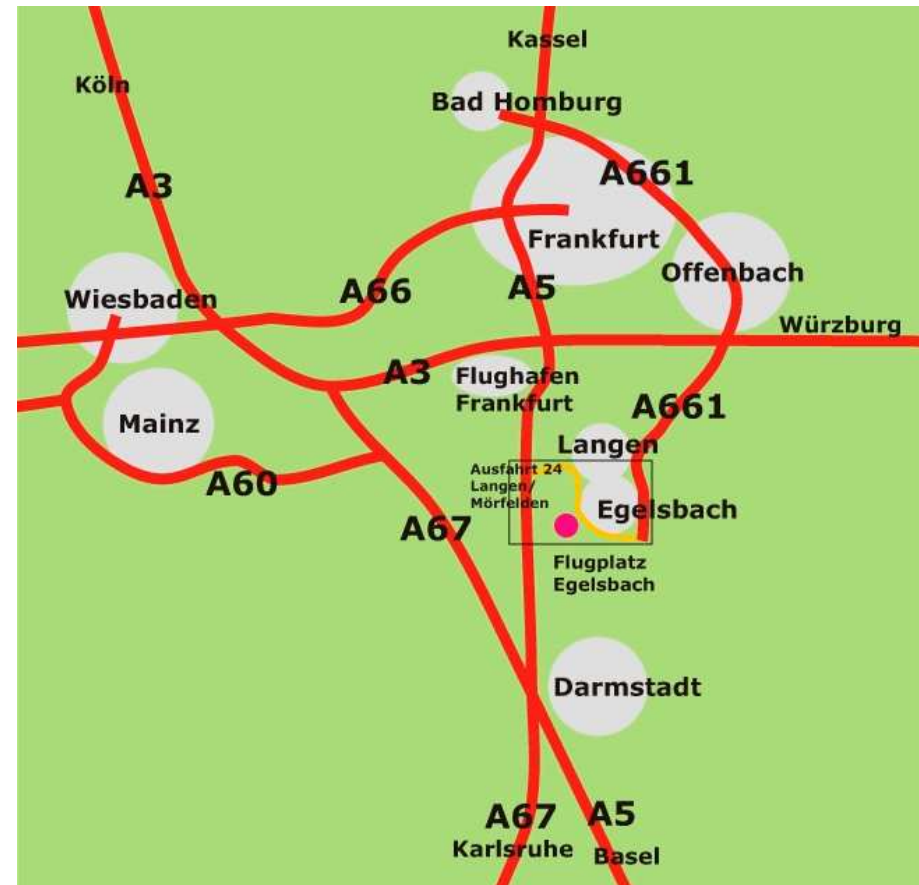
Mitarbeiter, die wissen worauf es ankommt

Es sind die Menschen, die das Gelingen und die Atmosphäre einer Veranstaltung ausmachen.

Ein Auge fürs Detail

Es sind immer die Feinheiten, die über Erfolg oder Misserfolg entscheiden.

Und so finden Sie schnell und problemlos ins [Schuhbeck's Check Inn](#)



Entfernungen	
Darmstadt	7 Min.
Frankfurt Flughafen	10 Min.
Frankfurt Innenstadt	18 Min.
Offenbach	15 Min.
Wiesbaden/Mainz	20 Min.
Bad Homburg	25 Min.

Eingabe in Navigationssysteme
Hans-Fleissner-Straße



Schuhbeck's Check Inn
Flugplatz Egelsbach
63329 Egelsbach

Telefon 06103-48 59 38 0
Telefax 06103-48 59 38 20

info@schuhbecks-check-inn.de
www.schuhbecks-check-inn.de

SCHUHBECK^S
Check Inn