



Herzlich Willkommen in der Alten Schmiede in Seligenstadt

Erleben Sie eine einzigartige Atmosphäre in unserem historisch-charmanten Fachwerk, kombiniert mit moderner Architektur. Wenn Sie die Alte Schmiede betreten, vergessen Sie all Ihre Sorgen und Ihren Stress. Lassen Sie sich von unserem Team verwöhnen.

Hier möchten wir Ihnen unsere **Menüvorschläge Oktober 2017 – März 2018** vorstellen, die unser Küchenchef & sein Team aus besten Zutaten zusammengestellt hat.

Wir empfehlen die Bestellung **eines einheitlichen Menüs ab 10 Personen**. Für individuelle Menüvorschläge sind wir immer offen. Für Gruppen bis max. 20 Personen, können auch gerne, bei einem **einheitlich ausgewählten Menü**, zwei verschiedene Hauptgänge (z.B. Fleisch oder Fisch) angeboten werden.

Begleitend dazu, berät Sie unser Geschäftsführer Herr Dikme gerne über die passenden Weine.

Ihnen stehen verschiedene Räumlichkeiten zur Verfügung. Ein separater Raum mit Blick auf den Marktplatz bietet Platz für 20 Personen. Im 450 Jahre alten Gewölbekeller finden 40 Personen Platz. Den Gastraum, eine Kombination aus Alt und Modern, können wir für 60 Personen reservieren.

Auf Wunsch kümmern wir uns gerne um Ihre Tischdekoration, wie Menükarten und Blumenarrangements, damit Sie sich ohne Stress auf Ihre Feier freuen können.

Ihre Menüauswahl benötigen wir bitte **bis spätestens 7 Werktage** vor der Veranstaltung. Das Angebot behält eine Gültigkeit ab dem Ausstellungsdatum von 3 Tagen und bedarf der schriftlichen Bestätigung.

Besuchen Sie auch unsere Homepage: **www.alte-schmiede-seligenstadt.de**

Stornierungsbedingungen

Bei Absagen der Reservierung seitens des Gastes entstehen Stornierungskosten: bis 7 Tage und weniger 80 % der Gesamtsumme.

Bei Nichterscheinen ohne Absage ist der Gesamtpreis für im Vorfeld bestellte Menüs fällig.

Wir freuen uns, Sie bald als unsere Gäste in der Alten Schmiede begrüßen zu dürfen.

Ihr Team der Alten Schmiede Seligenstadt



Prosecco Brut Dogarina Superiore DOCG Veneto frisch fruchtig Akazienblüten	0,1 l	6,00 €
Champagner Moet & Chandon Imperial Brut Lebhaft generös verführerisch	0,1 l	13,00 €
Aperol Spritz Prosecco Aperol ^{2 3} Soda	0,2 l	6,90 €
Angelina Jolie in Love "Hugo" Holundersirup Prosecco frische Minze Soda Beeren	0,2 l	6,90 €
Cameron Diaz Freshness Himbeersirup Prosecco Rosenblätter Orangen Sternfrucht Waldbeeren	0,2 l	6,90 €

Alkoholfrei

Johnny Depp`s Fruchtpunsch Ananassaft Maracujanektar Orangensaft Mangonektar Erdbeersirup ² Lime Juice CrushedIce	0,3 l	5,90 €
Helene Fischer "Hugo" Ginger Ale Holundersirup Limette frische Minze Beeren	0,3 l	6,50 €

Finger Food Starter

... ein Gedicht für den Gaumen

Zwiebel- oder Gemüsequiche | Tomate-Mozzarella mit Rucola Pesto |

Leichte Parmesansuppe mit Basilikum Pesto

2,50 €

Spieß mit Hähnchen & Garnele, dazu Chili-Dip

Jakobsmuschel mit Mango Chutney

3,00 €

Rinder-Spieß mit Dijonsenf Dip

3,50 €

Thunfischtatar mit Avocado-Creme

4,00 €

Ideal sind 3 Fingerfood`s für den Empfang...

Aperitif



„George Clooney“

Frischer Spinatsalat

Überbackener Schafskäse | eingelegte Austernpilze |
geröstete Sonnenblumen & Kürbiskernen
oder

Leichte Parmesansuppe

Thunfisch | grünes Öl

Rinderhüftsteak vom Black-Angus-Rind

Karamellierte Rosmarin-Kartoffeln |
Pfannengemüse | Portweinjus | Kräuterbutter
oder

Ostsee Steinbuttfilet gebraten

Kartoffel-Pastinaken-Püree | geschmorter Fenchel

Gebrannte Crème-Brûlée von der Tonkabohne

Vanilleeis | heiße Himbeeren

3 - Gang Menü 36 €

"Nicole Kidman"

Knackiger Blattsalat

Kirschtomaten | Brotchip | karamellierte Nüsse |
Traubenkern-Balsamico-Dressing | marinierte Freilandgurke
oder

Hokkaido Kürbiscremesuppe

Kürbiskernöl | Hähnchensaté

Rumpsteak vom Black-Angus-Rind

Pommes Frites mit Estragon und Parmesan | Pfannengemüse |
Portweinjus | Kräuterbutter
oder

Das Beste von Mama

Hausgemachte Trüffel-Tortelloni | Kräuterrahm | Parmesan |
Rucola | frischgehobelter Sommertrüffel
oder

Edellust aus dem Meer

Steinbuttfilet | Riesengarnelen | Gelbflossen-Thunfisch (Rare) |
Linguine-Pasta in Kräuter-Ricotta-Soße | feines Gemüse |
Cherrytomaten | Pinienkerne | Parmesan

Schokoladen Traum

Halbflüssiges Schokoladenküchlein (dunkel oder weiß)
Schokoladen-Espresso-Mousse | Schokoladen-Trüfteleis

3 - Gang Menü 39€

Menü No.1

Menü No.2



"Paul Newman"

U.S. Caesar Salad

Croutons | Parmesan | Pinienkerne | Tomaten
oder

Rinderkraftbrühe

Kräuter-Frädle | Hähnchensaté

Rinderfilet Mignon (180 gr.) das beste Filet der Welt!

Pommes Frites mit Estragon & Parmesan |
knackiges Pfannengemüse | Portweinjus | Sauce Béarnaise
oder

Atlantik Seezunge gebraten

Hokkaido-Kürbis-Risotto | Mandelbutter

Topfenknödel mit süßen Zimtbröseln

Zwetschgenröster | Gebrannte Mandeln-Eis

3 - Gang Menü 44€

"Julia Roberts"

FIT FOR FUN Gelbflossen-Thunfisch-Etagere

Sashimi | Tatar | Minutensteak | Avocadocreme | Sesam-Sojasoße
eingelegter Ingwer | Wasabi

Leichte Parmesansuppe

Hähnchensaté

Land & Meer

Gegrilltes Hüftsteak | Riesen Garnelen
Pommes Frites | Gemüse | Sauce Béarnaise | Portweinjus
oder

Frankfurter Kalbsschnitzel

Vichykarotten | Pommes Frites | Grüne Soße

Erfrischendes Sorbet der Schwarzen Johannisbeere

Beeren-Tanz | mit Champagner oder Vodka aufgegossen

4 - Gang Menü 52€

Menü No. 3

Menü No. 4



„Kevin Costner“ Vegetarisches Menü

Caprese Türmchen

Büffelmozzarella & Aromatische San-Marzano-Tomaten
Basilikum-Pesto | Pinienkerne | Balsamico-Creme

oder

Seligenstädter Klosterkräutersuppe

Perlenkuss

hausgemachte Linguine Pasta | Kräuter-Ricottasoße

Das Beste aus Oma's Küche

Pacceri-Nudeln mit Waldpilzen | Tomaten | Kräuterschmand |
Büffelmozzarella

oder

Asia-Pfanne „Pikant“

Basmatireis | Gemüse aus dem Wok | geröstete Cashew-Kerne | Zuckerschoten | Bambus-Sprossen

Erfrischendes Sorbet der Schwarzen Johannisbeere

Beeren-Tanz | mit Champagner oder Vodka aufgegossen

4- Gang Menü 36€

Es sind die Begegnungen mit Menschen,
die das Leben lebenswert machen.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch
... Ihr Team der Alten Schmiede ...

Menü No. 5