



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 April 2018 – Oktober 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



| | | |
|--|-------|---------|
| Riesling Sekt Brut Schloss Reinhartshausen-Rheingau | 0,1 l | 4,90 € |
| Champagner Moet & Chandon Imperial Brut Lebhaft generös verführerisch | 0,1 l | 13,00 € |
| Aperol Spritz Riesling Sekt 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 € |
| Rosmarin Spritz Riesling Sekt Limetten Beeren | 0,2 l | 6,90 € |
| <u>Alkoholfrei</u> | | |
| 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 | 6,40 € |

Aperitif

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 €
- * Hausgebeizter Graved Lach auf Roten Linsen
 - * Thunfischtatar mit Avocado-Creme
 - * Rindertartar auf Rettich-Carpacchio
 - * Hausgemachte Trüffel-Tortelloni
4,00 €

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



No. 1

„George Clooney“

Frischer Spinatsalat

Überbackener Schafskäse | gebratene Waldpilze |
geröstete Sonnenblumen & Kürbiskernen

oder

Leichte Parmesansuppe

Thunfisch | grünes Öl

Rinderhüftsteak vom Black-Angus-Rind

Karamellierte Rosmarin-Kartoffeln |
Pfannengemüse | Portweinjus | Kräuterbutter

oder

Doradenfilet gebraten

Limetten-Risotto | Tomaten-Kompott

oder

Hausgemachte Papardelle

Büffel-Mozzarella | Cherrytomaten | Basilikum | Pinienkerne

Vanille Crème-Brûlée

Zitronensorbet | Mandel-Bisquit-Praline

3 - Gang Menü 36 €



No. 2

"Nicole Kidman"

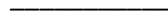
Knackiger Blattsalat

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

oder

Seligenstädter Wiesen-Kräutersuppe

Crème fraiche | Thunfischsaté



Rumpsteak vom Black-Angus-Rind

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

oder

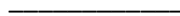
Das Beste von Mama

Hausgemachte Trüffel-Tortelloni | Champagnerrahm | Parmesan |
Zuckerschoten | frischgehobelter Scorzone-Trüffel

oder

Edellust aus dem Meer

Jakobsmuscheln | Riesengarnelen |
Gelbflossen-Thunfisch in Sesammantel (Rare) |
Bunte Linsen | Kartoffelschaum | Gemüse aus dem Wok



Schokoladen Traum

Halbflüssiges Schokoladenküchlein (dunkel)
Vanilleeis & Beeren Zabaione

3 - Gang Menü 39€



NO.3

"Paul Newman"

U.S. Caesar Salad

Croutons | Parmesan | Pinienkerne | Kirschtomaten | Karottenstreifen

oder

Minestrone

Klare Tomatenessenz | Reis | feines Gemüse

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

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

oder

Seligenstädter Lachsforelle „Asia Style“

Aubergine | Bambussprossen | Pilze |
Kokos-Curry-Ingwer-Sud | Duftreis

oder

Das beste aus Oma's Küche

Paccheri-Nudeln | Paprika | Tomaten | Kräuterschmand | Parmesan

Leichter Joghurttraum

Beeren-Joghurt-Crunch | Joghurtmousse | Joghurteis

3 - Gang Menü 44€



NO. 4

"Julia Roberts"

FIT FOR FUN Gelbflossen-Thunfisch-Etagere
Sashimi | Tatar | Minutensteak | Avocado-creme | Sesam-Sojasoße
eingelegter Ingwer | Wasabi

Rinderkraftbrühe
Kräuter-Frädle | Julienne Gemüse

Land & Meer
Gegrilltes Hüftsteak | gebratene Riesengarnelen
Pommes Frites | Gemüse | Sauce Béarnaise

oder

Frankfurter Kalbsschnitzel
Vichykarotten | Pommes Frites | Grüne Soße

oder

Das Beste von Mama
Hausgemachte Trüffel-Tortelloni | Champagnerrahm | Parmesan |
Zuckerschoten | frischgehobelter Scorzone-Trüffel

New York Cheesecake
Fruchtiges Blaubeer Topping | Blaubeereis

4 - Gang Menü 52€



NO. 5

„Kevin Costner“ Vegetarisches Menü

Caprese Türmchen

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

oder

Minestrone

Klare Tomatenessenz | Reis | feines Gemüse



Das Beste von Mama

Hausgemachte Trüffel-Tortelloni | Champagnerrahm | Parmesan |
Zuckerschoten | frischgehobelter Scorzone-Trüffel

oder

Hausgemachte Papardelle

Büffel-Mozzarella | Cherrytomaten | Basilikum | Pinienkerne



Erfrischende Sorbet Variation

Zitronensorbet mit einem Schuss Champagner aufgegossen
Marillensorbet mit einem Schuss „Alte Schmiede Marillenlikör“ | Beeren-Tanz

3- Gang Menü 32€

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

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

