



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 2019 – September 2019** 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

Alte Schmiede Menüs 2019 (gültig bis zum 30. September 2019)



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 €

A
p
e
r
i
t
i
f

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“

VORSPEISE

FRISCHER SPINATSALAT

Überbackener Schafskäse | gebratene Waldpilze |
geröstete Sonnenblumen & Kürbiskernen

oder

WÜRZIGE ESSENZ VOM TAFELSPITZ

feines Gemüse | Kräuter-Frädle | Streifen vom Tafelspitz

HAUPTGANG

RINDERHÜFTSTEAK VOM BLACK ANGUS-RIND

Karamellierte Rosmarin-Kartoffeln |
Pfannengemüse | Portweinjus | Kräuterbutter

oder

EDELLUST

Jakobsmuscheln | Riesengarnelen |
Gelbflossen-Thunfisch in Sesammantel (Rare) |
Doradenfilet | hausgemachte Linguini in Kräuterrahm |
Pinienkerne | feines Gemüse | Parmesan

oder

HAUSGEMACHTE LINGUINI

Burrata Buffalo Mozzarella | Cherry Tomaten |
hausgemachtes Basilikum-Pesto | Pinienkerne | Rucola

DESSERT

VANILLE CRÈME – BRÛLÉE

Rhabarber-Erdbeer-Kompott | Joghurt-Rahm-Eis



No. 2

"NICOLE KIDMAN"

VORSPEISE

KNACKIGER BLATTSALAT

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

oder

SCHAUMIGE HUMMERSUPPE

mit grünem Thai Curry
Jakobsmuscheln in knusprigen Filoteig gebacken

HAUPTGANG

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

DORADE ROYAL AUF DER HAUT GEGRILLT

Ofenkartoffel mit Quark | Ratatouille Gemüse | Meaux Senfsoße

DESSERT

HIMMLISCHES KOKOSNUSS-CREME-EIS IN DER KOKOSSCHALE

Limetten-Vanille-Dressing mit mariniertem Baby-Ananas-Carpaccio |
Kokoscrunch |

3 - Gang Menü 39€



NO.3

"PAUL NEWMAN"

VORSPEISE

U.S. CAESAR SALAD

Croutons | Parmesan | Pinienkerne | Kirschtomaten |
Karottenstreifen | Sardellen

oder

MINISTRONE

Klare Tomatenessenz | Reis | feines Gemüse

HAUPTGANG

RINDERFILET MIGNON (180 GR.) DAS BESTE FILET DER WELT!

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

oder

ATLANTIK SEEZUNGE im Ganzen gebraten

Kräuter-Butterkartoffeln | Nussbutter | Blattspinat mit Zwiebeln

oder

DAS BESTE AUS OMA'S KÜCHE

Paccheri Nudeln | Ratatouillegemüse |
Cranberry Ziegenkäse | karamellierte Nüsse

DESSERT

SCHOKOLADENTRAUM

Halbflüssiges Schokoladenküchlein (dunkel) |
Bananen-Minz-Salat | Amarena-Kirsch-Sorbet

3 - Gang Menü 44€



NO. 4

"JULIA ROBERTS"

VORSPEISE

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

ZWISCHENGANG

RINDERKRAFTBRÜHE
Kräuter-Frädle | Julienne Gemüse

HAUPTGANG

LAND & MEER
Gegrilltes Hüftsteak | gebratene Riesengarnelen
Pommes Frites | Gemüse | Sauce Béarnaise

oder

SAFTIGER TAFELSPITZ vom Black Angus Rind
Kräftiger Burgunderrahm-Jus | cremiges Kartoffelgratin | Speckbohngemüse

oder

DAS BESTE VON MAMA
Hausgemachte Trüffel-Tortelloni | Champagnerrahm | Parmesan |
Zuckerschoten | frischgehobelter Scorzone-Trüffel

DESSERT

KÄSELEIDENSCHAFT
Lauwarmer Trüffelbrie mit rotem Feigensenf
Birnen Chutney | Trauben- und Walnussbrot

4 - Gang Menü 52€



NO. 5

„KEVIN COSTNER“
Vegetarisches Menü

VORSPEISE

CAPRESE BLÜMCHEN

Burrata Buffalo-Mozzarella | gebackene Tomaten in Pankobrot |
hausgemachtes Basilikum-Pesto |
Pinienkerne | Balsamico Crème | Rucola Bett

oder

MINISTRONE

Klare Tomatenessenz | Reis | feines Gemüse

HAUPTGANG

DAS BESTE VON MAMA

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

oder

HAUSGEMACHTE LINGUINI

Burrata Buffalo Mozzarella | Cherry Tomaten |
hausgemachtes Basilikum-Pesto | Pinienkerne | Rucola

DESSERT

ERTRUNKEN IM LUXUS „SORBET VARIATION“

Amarena Kirsch Sorbet (mit Champagner aufgegossen)
Rhabarber-Holunder- Sorbet mit einem Schuss „Alte Schmiede Marillenlikör“ |
Beeren-Tanz

3- Gang Menü 32€