



Die Alte
Schmelz

Bad Dürkheim

Veranstaltungen
Den Augenblick genießen

*Das Leben ist ein Fest -
Lassen Sie es uns feiern!*



Unser Service Ihr Genuss

Die „Alte Schmelz“ bietet Ihnen zu jedem Anlass den passenden Service – mit Leidenschaft und dem Blick für etwas Besonderes. Geschmackvoll arrangiert und gekonnt in Szene gesetzt, verleihen wir Ihrem Anlass „das gewisse Etwas“.

Wählen Sie von unseren verschiedenen Vorschlägen Ihr Wunschmenü/Bufferet aus oder stellen Sie aus einzelnen Gerichten Ihr eigenes zusammen, dazu übersenden wir Ihnen gerne Ihr individuelles Angebot.

Die kulinarische Gestaltung ihres Events ist ganz Ihnen überlassen. Wir begleiten Sie dann von der Planung bis zur Durchführung, so dass Sie die Feier mit Ihren Gästen genießen können.

Für eine ausführliche Absprache empfehlen wir Ihnen, einen Termin mit uns zu vereinbaren, etwas Zeit mitzubringen und sich bei einem persönlichen Gespräch beraten zu lassen. Wir freuen uns, gemeinsam mit Ihnen Ihre ganz persönlichen Wünsche für eine gelungene Veranstaltung realisieren zu dürfen.

Herzliche Grüße

Ihre Familie Brand

Fingerfood & Welcome-Snack

Der kleine Auftakt mit großem Geschmackserlebnis
(ab 20 Personen)

Flammkuchen aus der „Siegfried Hütte“

- „Elsässer“ Schmand | Speck | Zwiebel
- **Mediterran** Schmand | Schafskäse | rote Zwiebeln | Paprika | Peperoni
- **Knoblauch** Schmand | Speck | Parmesan | Knoblauch
- **Calvados-Apfel** Schmand | Apfel | Rosinen | Calvados | Zimt & Zucker

Wir empfehlen 3-4 Canapés pro Person

- Räucherlachs | Meerrettich
- Serrano Schinken | Melone
- Garnele | Kräuterdip
- Räucherforelle | Schnittlauch Creme-Fraiche
- Geräucherte Entenbrust | Mango Chutney
- Hausgebeizter Lachs | Gurken Schmand
- Garnelencocktail
- Spieß Cocktailtomate | Büffelmozzarella
- Geflügellebercreme | Brotchip
- Brie | Feigensenf | Walnuss | geröstetes Bauernbrot
- „Pfälzer Fingerfood“ Blutwurst-Salat Karamell-Apfel
- Blätterteiggebäck
- Mediterranes Grillgemüse



Vorspeisen & Suppen

Der perfekte Einstieg in Ihr ausgewähltes Menü oder Buffet ist eine saisonale Vorspeise wie zum Beispiel knackige Blatt- und Rohkostsalate mit gebratenen Pfifferlingen, Anti-Pasti-Teller mit Grillgemüse und Baguette oder Geflügelleberpastete an kleinem Salatbouquet mit altem Balsamico.

Aus der Pfalz in den Suppentopf - als warme Vorspeise oder als Zwischengang passen unsere klaren Kraftbrühen und Cremesuppen der Saison wunderbar in die Menüfolge.

Hauptgerichte

Wir haben für jeden Anlass den passenden Hauptgang!
Hier ein paar Beispiele, die wir den Jahreszeiten und natürlich
Ihren Wünschen anpassen:

- **Zander auf der Haut gebraten**
Kartoffelnocchis | Cocktailtomaten | geröstete Kerne | Ruccola
- **Rosa gebratener Kalbsrücken**
gebratene Pfifferlinge | Aroma-Drillinge (Saison)
- **„Bärlauch-Pasta“ (Saison)**
Tagliatelle | Spargelspitzen | Bärlauchpesto | getrocknete Tomaten | Parmesan
- **Roastbeef am Stück gegart**
Kräutercrunch | Bohnen Allerlei | Süßkartoffel-Pommes
- **„Wildes Duette“**
Wildschweinkeule | rosa Rehrücken | Wacholderbeer-Soße | Preiselbeeren
Petersilienwurzelgemüse | Süßkartoffelpüree
- **Gesottener Tafelspitz**
Meerrettich-Soße | Wurzelgemüse (Saison) | Bouillon-Kartoffeln



Dessert & Kuchen

Zum gelungenen Abschluß eines tollen Menüs dürfen unsere
hausgemachten Desserts nicht fehlen! Ob leckere Cremes, Parfaits,
selbstgemachte Sorbets oder Mousse – wir erfüllen alle süßen
Wünsche.

Professionelle Kuchen nach Oma's Rezepten sind unsere Spezialität.
Wir bieten täglich eine kleine aber feine Kuchenauswahl an.
Für Veranstaltungen oder Tagungen, die über die Kaffee- und Ku-
chenzeit andauern, backen wir gerne speziell für Ihr Event wie zum
Beispiel:

„Schmelzer Rahmkuchen“ | Erdbeer-Biskuit | Himbeer-Biskuit
Kirschplotzer | Käsekuchen | Zitronen-Biskuit-Rolle | Rhabarber-Baiser
Apfelstreusel | Zwetschgenstreusel

Buffet / Menü

Variante 1

(Menü wird serviert)

- Brot mit verschiedenen Aufstrichen
„Bunter Salatteller“ Blatt,- & Rohkostsalate
Hausdressing | geröstete Kerne | Brotchip
- Sellerieschaum-Süppchen Sahnehaube | Croûtons
- Duetto „Kalb & Rind“ Kalbsbäckchen | Roastbeef
Portwein-Soße | mediterranes Kartoffelgratin | Bohnen-Cassoulet
- Lauwarmes Schokotörtchen hausgemachtes Joghurt-Eis

Variante 2

(als Buffet)

- Brot mit verschiedenen Aufstrichen
„Schmelzer Hochzeitssuppe“
Rinderbrühe | Maultaschen | Perlgrauen | Kräuterflädle | Markklößchen
- Als Buffet
Im Ofen geschmorter Burgunderbraten
Auf der Haut gebratene Maishähnchenbrust
Tomaten-Sugo | Rosmarin-Kartoffelchen | Kartoffelgratin | Gemüse der Saison
Mediterranes Grillgemüse
- Hausgemachte Apfeltarte
Vanillesoße | Walnußeis | Sahne

„Für eine gelungene Veranstaltung ist ein reibungsloser Ablauf entscheidend. Bezugnehmend auf Ihre Auswahl empfehlen wir Ihnen gerne eine passende Variante, die wir mit Ihnen im persönlichen Gespräch ganz individuell abstimmen.“

Variante 3

(komplettes Buffet)

- Bunter Brotkorb Süß-Salzhambutter
Blattsalate & Hausdressing
Karottensalat | Krautsalat | Gurkensalat | Tomatensalat
Mediterranes Grillgemüse Serrano Schinken Melone
Räucherfischplatte | Schnittlauch Creme-Fraiche | Tomate-Mozzarella
- „Schmelzer Hochzeitssuppe“
Rinderbrühe | Markklößchen | Perlgrauen | Kräuterflädle | Maultaschen
- Medaillons vom Schwein Kräuter Crunch | Waldpilzrahm-Soße
Kalbsblankett in Pommery-Senf-Soße
Zanderfilet auf der Haut gebraten
Gemüse-Nudelnest | Rieslingsoße | Rosmarinkartoffelchen | gebackene
Serviettenknödel | handgeschabte Spätzle | Buntes Marktgemüse
- Variation aus dem Weckgläschen
Schokoladen-Brownie mit Karamell-Topping
- Bunter Obstsalat



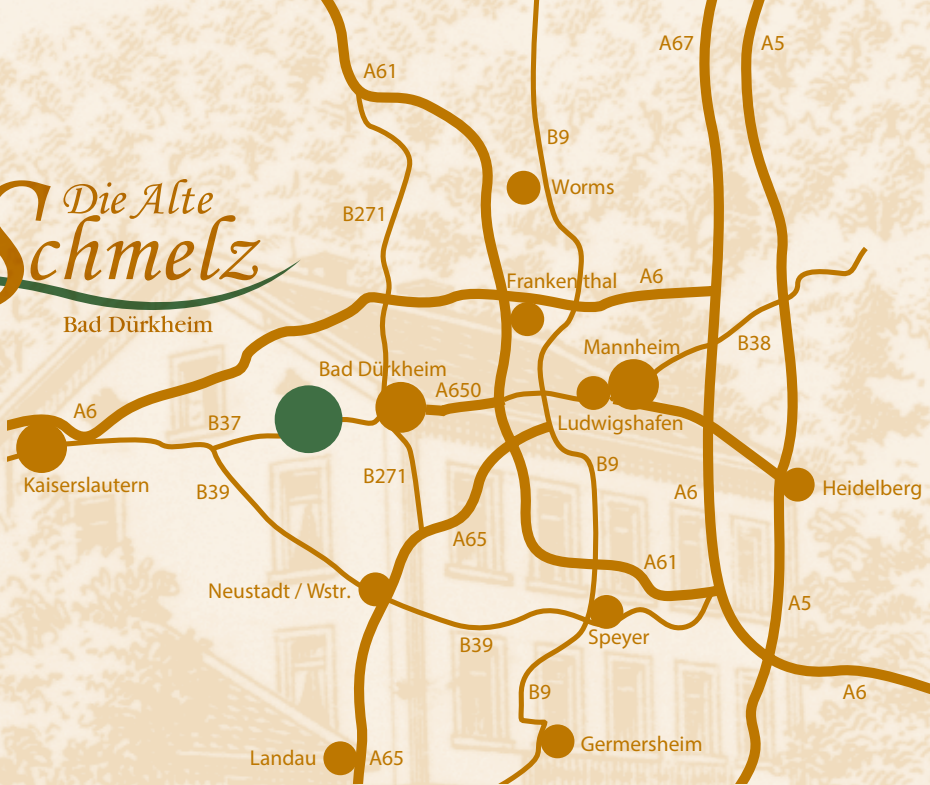
Hinzubuchbare Leistungen:

- **DJ oder Band**
Ob DJ oder Band, gerne vermitteln wir Ihnen die passende musikalische Begleitung für Ihre Veranstaltung.
- **Fotograf**
Gerne vermitteln wir Ihnen unseren Fotografen des Vertrauens, auf Wunsch stellen wir den Kontakt zum Kennenlernen her.
- **Dekoration**
Gerne empfehlen wir unsere Floristen, die mit allen Räumlichkeiten, sowie mit den Tischgrößen und der Farbgebung in den Räumen bestens vertraut sind. Es steht Ihnen aber auch frei Ihre Blumen selbst zu organisieren.
- **Hussen**
Gerne stellen wir Ihnen auch Hussen für die Stühle zur Verfügung. Im Preis sind die Reinigung und das Aufziehen enthalten.
- **Torten**
Auch für die passende Hochzeitstorte haben wir den richtigen Kontakt.

Rundum sorglos – Sie möchten sich ganz Ihren Gästen widmen? Wir unterstützen Sie jederzeit mit unserem Serviceteam.



Bad Dürkheim



Ansprechpartnerin:

Jessica Brand

Catering- & Bankettleitung

E-Mail: bankett@die-alte-schmelz.de

Alte Schmelz 1

D-67098 Bad Dürkheim

www.die-alte-schmelz.de

E-Mail: info@die-alte-schmelz.de

Telefon: +49 (0) 6322 85 83

Telefax: +49 (0) 6322 68 81 7