



*Menüs & Büffets
für
Advents
&
Weihnachtsfeiern 2017*

*Bremer Ratskeller • Am Markt • 28195 Bremen
Tel 0421-32 16 76 • Email: info@ratskeller-bremen.de*

*Sehr geehrte Gäste,
wir freuen uns sehr, dass Sie unser Haus
für Ihre Weihnachtsfeier gewählt haben
und wir Sie in unseren historischen Gemäuern
kulinarisch verwöhnen dürfen.*

*Um Ihnen eine gleichbleibend hohe Qualität sichern
zu können und den Ablauf Ihrer Feier so schön wie möglich zu
gestalten, ist es erforderlich, dass wir die Auswahl Ihres
Menüs mindestens 2 Wochen vor der Veranstaltung vorliegen
haben. Des weiteren ist die Auswahl eines einheitlichen
Menüs für die Gruppe vorausgesetzt.*

*Wir wünschen Ihnen eine schöne Feier
im Bremer Ratskeller!*

Menü 1

*Herzhaftes Rote Bete-Süppchen
mit Entenconfit und Sauerrahm*

...

*Wildgulasch mit Waldpilzen
und Preiselbeeren dazu Buttermöhren und Schupfnudeln*

...

*Spekulatius-Mousse
mit karamellisierten Zwetschgen und Vanillesauce*

€ 31,00 pro Person

Menü 2

*Steinpilz-Kraftbrühe
mit Ricotta gefülltem Nudelsäckchen*

...

*Geschmorte Hirschkeule
mit Rotwein-Preiselbeer-Sauce,
Speckrosenkohl und Kartoffel-Kürbis-Püree*

...

*Bratapfelmousse mit cremigem Bourbon-Vanilleeis
und Rum-Sauce*

€ 33,50 pro Person

Menü 3

*Hokkaido-Kürbis-Suppe
mit steirischem Kürbiskernöl*

...

*Halbe Honigente mit Orangensauce,
Apfelrotkraut und Kartoffelklöße*

...

*Blaubeer-Gewürzkuchen
mit Lebkucheneis und Fruchtmark*

€ 40,00 pro Person

Menü 4

*Hausgebeizter Lachs
mit Honig-Senf-Dill-Sauce und frischen Sprossen-Salat*

...

*Apfel-Selleriecrèmesuppe
mit Zimt-Croûtons*

...

*Brust und Keule von der Gans
mit kräftiger Kräuterjus, Speckrosenkohl und Kartoffelklößen*

...

*Zimtparfait mit flambierten Kirschen
und Sahnahaube*

€ 49,50 pro Person

Menü 5

*Geräucherte Entenbrust
auf gepfeffertem Orangensalat mit Feldsalat*

•••

*Rahmsüppchen vom Sauerkraut
mit Beutelwurst-Croûtons*

•••

*Rosa gebratenes Roastbeef mit Holunderbeer-Sauce,
Rosenkohl und Schupfnudeln*

•••

*Geeistes Christstollen-Parfait
mit Waldbeerenragout und Mandelhippe*

*als 3 Gang Menü (ohne Vorspeise)
€ 42,50 pro Person*

*als 4 Gang Menü
€ 49,50 pro Person*

Weihnachtliches Büffet 1

Hausgebeizter Lachs auf mariniertem und gebratenem Fenchel

Vitello Tonnato mit Kapernäpfeln an gegrilltem Gemüse

*Rosa gebratene Barbarie Entenbrust
an gepfeffelter Schokoladenmousse*

Rosa gebratenes Roastbeef -kalt- auf Waldorfsalat

Marktfrische Blattsalate mit verschiedenen Dressings

Salat von Büffelmozzarella mit Tomate und Rucolapesto

Gurkensalat, Tomatensalat, Paprika-Zwiebel-Salat

Brotauswahl mit Griebenschmalz und Butter

•••

Süppchen von jungem Lauch mit grünem Pfeffer

•••

Hirschkeulenbraten aus dem Rohr mit kräftiger Rotweinsauce

Angeldorsch mit Schnittlauchsauce

Hähnchenbrust mit Hagebutten-Sauce

*Gemüse der Saison, Apfelrotkohl,
Sesam-Schupfnudeln und Kräuterreis*

•••

Schokoladen-Tarte mit Mangoschaum

Mohncrème mit Honigfeigen

*€ 39,00 pro Person
buchbar ab 30 Personen*

Weihnachtliches Büffet 2

*Geräucherter Wildschinken und Schwarzwälder-Schinken
Räucherfisch-Variation mit Lachs und Makrele
dazu Honig-Senf-Dill-Sauce*

*Gebratene Poulardenbrust im Mohn- und Sesammantel
mit zweierlei Dips und frischen Früchten*

Hirschrücken „rosa“ auf Waldorfsalat mit Cumberland sauce

Marktfrische Blattsalate mit verschiedenen Dressings

Salat von Büffelmozzarella mit Tomate und Rucolapesto

Gurkensalat, Tomatensalat, Paprika-Zwiebel-Salat

Brotvariation mit Schmalz und Butter

...

Waldpilz-Crèmesuppe mit Kräuter-Croûtons

...

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Béarnaise

Zanderfilet auf Gemüsebeet

Medaillons von der Schweinelende

auf Waldpilzen in Rahm mit frischen Kräutern

Kartoffelklöße, Salzkartoffeln,

Apfelrotkraut und Speckrosenkohl

...

Auswahl von norddeutschem Käse

mit Früchtebrot und Feigen-Senf

Mousse vom Lebkuchen mit Glühwein-Birnenragout

Quarkschaum mit Spekulatius

€ 45,00 pro Person

buchbar ab 30 Personen



Wir freuen uns auf Ihren Besuch

Ihr Team

vom Bremer Ratskeller

