



FEIERN  
IM  
BREMER RATSKELLER  
2017

---

Am Markt  
28195 Bremen  
Tel: 0421-32 16 76  
Fax: 0421-33 78 121  
Email: [info@ratskeller-bremen.de](mailto:info@ratskeller-bremen.de)  
Homepage: [www.ratskeller-bremen.de](http://www.ratskeller-bremen.de)

**Sehr geehrte Gäste,**

herzlichen Dank für Ihr Interesse  
an unseren historischen Gemäuern!

Auf den folgenden Seiten finden Sie eine Vielzahl  
von Menü- und Büffetvorschlägen für Ihre Veranstaltung.

Herzlich gerne können Sie sich aus den einzelnen Angeboten  
Ihr eigenes Wunschmenü zusammenstellen oder wir erstellen Ihnen  
ein individuelles Angebot nach Ihren Wünschen.

Bitte beachten Sie, dass Sie sich für ein einheitliches Menü  
entscheiden sollten und wir Ihre Auswahl mindestens 7 Werktage  
vor Ihrer Veranstaltung benötigen.

Dieses gestaltet nicht nur den Ablauf am Abend ruhiger sondern garantiert  
Ihnen auch die hohe Qualität der Küche und den reibungslosen Ablauf  
des Services, welches Sie von unserem Hause erwarten dürfen.

**Das Team  
vom Bremer Ratskeller**

-Die Preise verlieren Ihre Gültigkeit mit der Veröffentlichung unserer neuen Angebote-

-Stand Januar 2017-

## BREMER MENÜ

„Hanseaten Teller“

Knusprig gebratenes Knipp auf Labskaus  
mit Wachtelspiegelei und Rote Beete-Sauce

~~~~

Rahmsuppe aus Nordseekrabben  
mit Weinbrand und Kresse

~~~~

Rosa gebratenes Roastbeef vom Wesermarsch-Rind  
mit kräftiger Rotweinsauce, grünen Bohnen  
und Kartoffelgratin

~~~~

Unsere süße Lasagne aus Klaben  
und Mousse von Zartbitter-Schokolade

€ 42,50 pro Person

## BACCHUS MENÜ

Traditionelle Festtagssuppe  
mit Gemüsestreifen und Eierstich

~~~~

Medaillons von der Schweinelende auf glasiertem Wurzelgemüse  
mit kleinen gebratenen Kartoffeln

~~~~

Bremer Rote Grütze  
mit Vanillesauce

€ 30,50 pro Person

## ROLAND MENÜ

Tomatencrèmesuppe  
mit Kräuterschmand

~~~~

Gebratene Hähnchenbrust  
mit cremiger Polenta und gegrilltem Gemüse

~~~~

Mousse von weißer Schokolade  
mit Ananas-Salat und Minze

€ 24,50 pro Person

## MEDITERRANES MENÜ

Carpaccio vom Rind mit Rucola, Pesto,  
Parmesan und altem Balsamico

~~~~

Gazpacho mit gebratener Chorizo  
-kalt oder warm serviert-

~~~~

In Aromaten gebratener Lammrücken  
auf feinem Ratatouille mit weißer Thymiansauce  
und Knoblauchkartoffeln

~~~~

Panna cotta mit Orangensalat

€ 44,50 pro Person

## HANSESTADT MENÜ

Hausgebeizter Lachs  
an Wildkräutersalat mit hausgemachtem Dressing

~~~~

Bremer Kükenragout  
Geflügelfleisch in feiner Krebsrahmsauce  
mit Champignons, Mettbällchen, Fleuron und Risi Bisi

~~~~

„Bremer Kluten“  
zweierlei Mousse aus Zartbitter-Schokolade  
und weißer Schokolade mit Minze dazu Mokka-Sauce

€ 30,50 pro Person -als Tellergericht-  
€ 33,50 pro Person -satt aus der Terrine-

## VEGETARISCHE ALTERNATIVEN

„Pikantes Gemüsecurry“  
Marktfrisches Gemüse in fruchtiger Currysauce  
mit Bulgur und gebackenen Papa Dums

Kartoffel-Gnocchi gefüllt mit getrüffeltem Ziegenkäse  
mit Champignons auf Blattspinat in Rahm

# DRACHENFASS MENÜ

Carpaccio von gebackenen Rüben  
mit mariniertem Fetakäse und Rucola-Pesto

~~~~

Steinpilz-Consommé  
mit gefüllten Nudelsäckchen

~~~~

Entenbrust „rosa“ gebraten  
mit Portweinsauce, Zuckerschoten und Kartoffelgratin

~~~~

Schokoladen-Mousse von Bremer Edelschokolade  
mit Espresso aromatisiert dazu marinierte Beerenfrüchte  
und zweierlei Saucen

€ 44,50 pro Person

Das Drachenfass ist eines der großen Prunkfässer  
in der Historischen Halle des Bremer Ratskellers  
und ist -wie die anderen Fässer auch-  
bis heute dort zu sehen.

# LÖWENFASS MENÜ

Graved Lachs  
auf Gurken-Sesam-Salat

~~~~

Crèmesuppe vom Rucola  
mit gebratener Jacobsmuschel

~~~~

Kalbsrücken am Stück gebraten  
mit Kräuter-Speck-Butter, leichter Senfsauce,  
Gemüse des Marktes und Kartoffelgratin

~~~~

Warmer Schokoladenkuchen  
mit Vanillebirnen-Salat und Kaffeeschaum

€ 48,50 pro Person

Das Löwenfass ist ein weiteres der großen Prunkfässer  
benannt nach dem mit dem Löwen verzierten Prunkfass  
in der 3-schiffigen Historischen Halle.

# HANSEATISCHES SPANFERKEL BÜFFET

Herzhafte Kartoffelsuppe  
mit Speck und Röstbrotwürfeln

~~~~

Ganzes Spanferkel im Raum gegrillt  
- frisch tranchiert-

Blattsalate der Saison

Gurkensalat

Tomatensalat

Kartoffel-Speck-Salat

Weißkrautsalat

Bratensauce

Rahmsauerkraut & Rosmarinkartoffeln

~~~~

Bremer Rote Grütze  
mit Vanillesauce

€ 37,00 pro Person  
(ab 30 Personen)



## MITTELALTERLICHE TAFELY

Gebratene Gemüse und Pilze aus dem Walde  
mit Saurem-Rahm und Schnittlauch

Aus dem Suppenkessel:

Fleischbrühe mit allerlay Gemüse und gestocktem Ei

Pflücksalate vom Felde mit Wildkräutertunke

Balken vom holländischem Käse und Trauben

Sauer eingelegter Brathering im Zwiebelsud

Brotlaybe und Griebenschmalz

~~~~

Gespießter Braten von der Sau mit Speck und Zwiebeln gefüllt  
dazu Gemüseallerlay, Biersauce und gebratene Erdäpfel

Allerlay Fischfilets auf gesottenem Wurzelwerk

Schlegel vom Landhahn aus dem Rohr

auf rotem Honigkraut mit Knödeln und Bröselbutter

~~~~

„Gehäckselte“ Äpfel im Teighemde gebacken  
mit Vanillesauce

€ 35,50 pro Person  
(ab 30 Personen)

## LOTSENBÜFFET

Graved- und Räucher Lachs  
mit Senf-Dillsauce und Meerrettichsahne  
Rosa gebratener Rücken vom Wesermarsch-Rind  
mit Sauce Remoulade

Eingelegte Bratheringe im Zwiebelsud  
Honigmelone mit Katenschinken

Marktfrische Blattsalate mit verschiedenen Dressings  
Salat von Büffelmozzarella mit Tomate und Rucolapesto  
Gurkensalat, Tomatensalat, Paprika-Zwiebel-Salat  
Brotvariation mit Griebenschmalz und Butter

~~~~

Bremer Kartoffelsuppe mit Speck und Röstbrotwürfeln

~~~~

Saftiger Schweinebraten mit Senf und Majoran mariniert  
auf cremigem Pilzragout

Gebratene Hähnchenbrust auf Karotten-Kohlrabi in Schnittlauchrahm  
Fjordlachsfilet mit Gemüsestreifen und Dijon-Senf-Sauce  
kleine gebratene Kartoffeln und Spätzle

~~~~

Bremer Rote Grütze mit Vanillesauce  
Mousse von heimischer Schokolade mit Klafen  
Käsevariation vom Brett

€ 38,50 pro Person  
-buchbar ab 30 Personen-

# BREMEN ZU GAST IN ITALIEN

Gegrillte Gemüse mit Kräutern  
Eingelegter Weichkäse mit Olivenöl, Chili und Knoblauch  
Büffel-Mozzarella mit Strauchtomaten und Grünem-Pesto  
Italienische Salami und Coppa di Parma  
Brotsalat mit mediterranem Gemüse  
Gegrillte Garnelen mit Knoblauch, Kräutern,  
Rucola und altem Balsamico  
Bunte Blattsalate der Saison mit verschiedenen Dressings  
Gurkensalat, Tomatensalat, Paprika-Zwiebel-Salat  
Brotvariation mit Butter und Olivenöl  
~~~~~  
Rucola-Crème-Suppe mit Grissini  
~~~~~  
Lammkeulenbraten mit frischen Kräutern mariniert  
und mit Rotwein und jungem Knoblauch geschmort  
-im Raum tranchiert-  
Piccata der Putenbrust  
Penne in Gorgonzola-Spinat-Sauce  
Zanderfilet gebraten auf Paprika-Schalotten-Gemüse  
Rosmarinkartoffeln, tomatisierter Reis und Gemüse vom Markt  
~~~~~  
Panna cotta-Terrine mit Orangensalat  
Tiramisu mit Früchten und Kaffeesauce  
Stracciatella-Crème mit Himbeermark und Cantuccini

€ 44,50 pro Person  
-buchbar ab 30 Personen-

## FINGER FOOD ANGEBOTE

	im Glas
Schnitzelhappen auf Kartoffel-Specksalat	€ 1,90
Mini Frikadelle mit Tomaten-Chili-Ragout	€ 1,90
Ananas-Mango-Salat mit Chili und Koriander	€ 1,90
Salat von Flusskrebsfleisch mit grünem Spargel	€ 2,50
	auf Brot
Baguettescheiben mit Gorgonzola-Crème	€ 1,90
Pumpernickel mit zweierlei Frischkäse	€ 1,90
Matjes mediterraner Art auf Baguette	€ 1,90
Matjes-Tatar auf Vollkornbaguette	€ 1,90
	am Spieß
Tomate-Mozzarella-Spieß	€ 1,70
Hähnchen-Champignon-Spieß	€ 1,90
Geflügel-Satéés mit asiatischem Dip maniert	€ 1,90
marinierte Garnele mit Zitronenpfeffer	€ 2,50
	Kleine Häppchen
Sauerkraut-Speck-Strudel	€ 1,90
Melone mit Serrano-Schinken	€ 1,90
Tortilla-Chips mit gebratener Hähnchenbrust und Crème fraîche	€ 1,90
Gurken-Lachs-Röllchen mit Meerrettich	€ 2,20
Crêpes herzhaft gefüllt mit Räucherlachs	€ 2,20
Roastbeef-Röllchen gefüllt mit Gemüse-Meerrettich	€ 2,30
Lammfilet auf Maisplätzchen	€ 2,50

## RATSHERRN BÜFFET

Bunte Blattsalate der Saison mit verschiedenen Dressings  
Gurkensalat, Tomatensalat, Bohnensalat  
Brotvariation mit Butter und Schmalz

~~~~

Traditionelle Festtagssuppe mit Rindfleisch,  
Gemüse und Eierstich

~~~~

Schweine- und Rinderbraten mit Schmorsauce, buntes Buttergemüse,  
Petersilienkartoffeln und Kroketten

~~~~

Schokoladenpudding  
mit Vanillesauce

€ 29,50 pro Person  
-buchbar ab 25 Personen-

## PAUSCHALE FÜR EMPFÄNGE

Bitte wählen Sie für Ihren Empfang 3 Getränke aus unserem Angebot

Bacchuskeller Sekt

Hauff's Secco mit Aperol

Hauff's Secco mit Limoncello

Hauff's Secco mit Rhabarbersaft

Beck's vom Fass

Orangensaft

Mineralwasser

€ 8,00 pro Person

-gültig für 30 Minuten-

## PAUSCHALE FÜR EMPFÄNGE

inklusive -Getränke siehe oben-

2 Häppchen pro Person

belegte Baguettescheiben mit geräuchertem Lachs,

Deichkäse und rosa gebratenem Roastbeef

€ 13,00 pro Person

-gültig für 30 Minuten-

## SEKTE

Nr. 7495

Bacchuskeller Sekt

-Trocken-

0,75l € 24,30

Nr. 7561

Elbling Sekt

-Halbtrocken-

0,75l € 32,80

Nr. 7500

Bremer Ratskeller Sekt

-Trocken- Flaschengärung

0,75l € 26,00

Nr. 7589

Riesling Crémant

-Brut-

0,75l € 37,20

**ANGEBOTE**  
**FÜR GETRÄNKEPAUSCHALEN**

**PAUSCHALE 1**

Weiß- und Rotwein nach Wahl des Hauses  
Beck´s und Franziskaner Weißbier vom Fass / Alster  
Beck´s und Franziskaner Weißbier alkoholfrei  
Mineralwasser  
Softgetränke

€ 26,90 pro Person  
-gültig für 4 Stunden-

Verlängerungsstunde  
€ 6,50 pro Person

**PAUSCHALE 2**

Weiß- und Rotwein nach Wahl des Hauses  
Beck´s und Franziskaner Weißbier vom Fass / Alster  
Beck´s und Franziskaner Weißbier alkoholfrei  
Mineralwasser  
Softgetränke  
Kaffee und Tee vom Buffet

€ 29,90 pro Person  
-gültig für 4 Stunden-

Verlängerungsstunde  
€ 7,00 pro Person

Gerne beraten wir Sie persönlich für Ihre individuelle Pauschale.

## DEKORATION

Ihre Dekoration berechnen wir je nach Aufwand.  
Gerne beraten wir Sie persönlich bezüglich  
Ihrer individuellen Dekorationswünsche.

Als kleine Orientierungshilfe:

### BLUMENGESTECK

ab ca. € 20,00 pro Gesteck

### STUHLHUSSEN

ab € 5,00 pro Husse

### 4-ARMIGER KERZENLEUCHTER

Verchromt, Höhe 70 cm

10,00 € pro Stück

### DEKORATION VOM HAUS

inklusive weiße Tischwäsche, Servietten, Kerzen  
und kleine Tischdekoration jahreszeitlich angepasst

### MENÜKARTEN

3-4 Stück pro Tisch vom Haus inklusive  
pro Person berechnen wir € 1,00 pro Karte

Gerne können Sie uns einen kurzen Anlasstext sowie ein Logo zukommen  
lassen, welches wir auf die Menükarte übernehmen



## BERECHNUNG

### Speisen

Kinder unter 6 Jahren werden nicht berechnet

Kinder von 6-12 Jahren zahlen den halben Preis

Kinder ab 13 Jahren zahlen den vollen Preis

### Getränkepauschalen -gültig für 4 Stunden-

Kinder unter 6 Jahren werden nicht berechnet

Kinder von 6-15 Jahren zahlen € 10,00

Kinder ab 16 Jahren zahlen € 18,00

### Fotografen- und Musiker

Für diese Personen berechnen wir 60% des Menü- oder Büffetpreises

Die Getränke werden pauschal mit € 15,00 pro Person berechnet

### Zahlungshinweise

Bitte beachten Sie, dass wir die endgültige Gästeanzahl, 5 Werktage vor der geplanten Veranstaltung, benötigen.

Die Anzahl, welche uns an diesem Tag vorliegt, legt die Berechnungsgrundlage dar.

# PLATZ FÜR IHRE NOTIZEN

## DIE RÄUMLICHKEITEN DES BREMER RATSKELLERS

### HISTORISCHE HALLE

Dreischiffige Halle von 20 Säulen getragen,  
mit großen Schmuckfässern, á la carte Bereich,  
Zugang direkt nach Betreten des Haupteinganges  
ca. 300m<sup>2</sup>; max. 160 Personen

### PRIÖLKEN

(plattdeutsch kleines, freundliches Zimmer)  
Sechs kleine hölzerne Verschläge, welche in der Längsseite  
der Historischen Halle integriert sind.  
Zugang durch die Historische Halle, max. 5 Personen

### SENATS- UND KAISERZIMMER

Vor Jahren blieben das Senats- und Kaiserzimmer  
nur dem Senat der Stadt Bremen vorbehalten.  
Das Senatszimmer war der Empfangsraum des Senats  
der Freien Hansestadt Bremen.  
Von November 2002 bis August 2008 befand sich dort  
das mit einem Michelin-Stern ausgezeichnete  
Gourmet-Restaurant L´Orchidée  
Senatszimmer: Zugang durch die historische Halle ca. 37m<sup>2</sup>  
max. 16 Personen  
Kaiserzimmer: Zugang durch das Senatszimmer ca. 43m<sup>2</sup>  
max. 30 Personen

## HAUFFSAAL

Benannt nach dem Schriftsteller Wilhelm Hauff,  
mit Freskenmalereien von Max Slevogt  
aus dem Werk „Phantasien im Bremer Ratskeller“  
von Wilhelm Hauff. Zugang durch die Historische Halle  
oder von der Domseite. ca. 109m<sup>2</sup>; max. 70 Personen

## BEREICH VOR DEM BACCHUS

eingelassen in der Wand findet man das sogenannte „Katzenfaß“  
und ein Gemälde mit der Abbildung des jungen Rolands  
Zugang durch die Historische Halle, ca. 80m<sup>2</sup>;  
max. 60 Personen

## BACCHUSKELLER

Jüngster Bereich des Bremer Ratskellers, erbaut 1620  
mit Wandmalereien von Karl Dannemann, hier steht auch das  
„Bacchusfaß“ aus der Barockzeit auf dem Weingott Bacchus thronend.  
Zugang durch den Bereich vor dem Bacchus  
ca. 306m<sup>2</sup>; max. 270 Personen

## SCHATZKAMMER

Hinter dem Bacchuskeller schließt sich auf der linken Seite die  
Schatzkammer an. Früher Ort der Weinschätze,  
heute Gastraum und Erweiterung des Bacchuskellers.  
Zugang durch den Bacchuskeller. ca. 25m<sup>2</sup>;  
max. 20 Personen

## ZUNFTSTUBE

War früher nur den Bremer Zünften vorbehalten,  
Ausgeschmückt mit handwerklichen Symbolen  
Dient heute als Erweiterung des Bacchuskellers  
Zugang durch den Bacchuskeller. ca. 48m<sup>2</sup>; max. 50 Personen



---

Wir freuen uns  
auf Ihren Besuch

Ihr Team  
vom  
Bremer Ratskeller

---

