

DIE TRADITIONS-GASTRONOMIE

BREMER RATSKELLER

SEIT 1405

Bremer Ratskeller • Am Markt • 28195 Bremen
Telefon: +49 421 32 16 76 / Fax: +49 421 33 78 121

Angebote für Gruppen 2017/2018 ab 20 Gästen

*Offer for Groups 2017/2018
starting from 20 persons*

Vorspeisen und Suppen
-einheitlich für alle Gäste-
nur in Verbindung mit einem Hauptgericht buchbar
*Starters and soups -uniform for all guests-
only available with a main course*

Nr. 130 Bremer Kartoffelsuppe mit Speck
Potato soup with bacon
€ 4,50 pro Person

Nr. 131 Rinderbouillon mit Einlage
*Bovine animal's broth with beef
and vegetable patrols*
€ 4,50 pro Person

Nr. 132 Kleiner Vital-Salat
Small vital salad
€ 3,50 pro Person

Nr. 133 Tomatencrèmesuppe mit Kräuterschmand
Cream soup of tomatoes with sour cream
€ 4,50 pro Person

Hauptgänge maximal 3 Gerichte zur Wahl
Main courses max. 3 dishes for optional

Nr. 134 „Valesse“ vegetarisches Schnitzel
auf Gemüsestreifen in Rahm und Salzkartoffeln
*“Vegetarian” escalope
on vegetable strips in cream and potatoes*
€ 11,50 pro Person

Nr. 135 Paniertes Schweineschnitzel
mit Petersilien-Rahm-Champignons und Bratkartoffeln
Breaded pork “Schnitzel” with parsley cream mushrooms and fried potatoes
€ 11,50 pro Person

DIE TRADITIONS-GASTRONOMIE

BREMER RATSCELLER

SEIT 1405

Bremer Ratskeller • Am Markt • 28195 Bremen
Telefon: +49 421 32 16 76 / Fax: +49 421 33 78 121

Nr. 136 Backfisch mit Kartoffelsalat,

Remouladensauce und Möhren-Apfelsalat

Fried fish with north german potato salad, remoulade sauce and carrot apple salad

€ 9,50 pro Person

Nr. 137 „Bratwurstteller“

Dreierlei Bratwurst, Grobe, Feine und Krakauer, von unserem Hausschlachter
mit Bratkartoffeln und kleinem Salat

„Bratwurst dish“

Three kinds of bratwurst, coarse, fine and Cracow style, with fried potatoes and leaf salad

€ 9,50 pro Person

Nr. 138 Großer Salatteller mit gebratener Hähnchenbrust, French-Dressing und Ciabatta

Big mixed salad with breast of chicken, French dressing and baguette

€ 11,50 pro Person

Nr. 139 „Bremer Brotzeit vom Brett“

mit zweierlei herzhaftem Quark, Deichkäse, grober Leberwurst und Bremer Gekochte
vom Schlachter unseres Vertrauens, dazu Butter und Brot vom Bremer Traditionsbäcker
*„Bremer snack from the wooden plate“ with two kinds of curd cheese, goat's milk cheese, coarse and fine liverwurst
from the butcher our confidence to that butter and a choice of bread from the Bremer traditional bakery*

€ 10,90

Dessert

nur in Verbindung mit einem Hauptgericht buchbar

only available with a main course

Nr. 140 Bremer Rote Grütze mit Vanillesauce

Red fruit jelly with vanilla sauce

€ 5,00 pro Person

Nr. 141 „Kaffeegedeck“

1 Stück Kuchen nach Tagesangebot und 1 Tasse Kaffee / 1 Glas Tee

1 piece of cake and 1 cup coffee / 1 glass of tea

€ 4,50 pro Person

Nr. 142 Tagesdessert

Daily Dessert

€ 3,50 pro Person

Aus organisatorischen Gründen ist die Vorbestellung der Speisen

min. 1 Woche vor dem Veranstaltungsdatum erforderlich.

Die letztendliche Anzahl der jeweiligen Gerichte ist morgens aus dem Bus möglich.

*Due to organisational reasons it is necessary to order the three meals one week in advance
The final number of the chosen meals we need in the morning of the same day at the latest.*