

Feiern
im
Bremer Ratskeller
2019



Sehr geehrte Gäste,

herzlichen Dank für Ihr Interesse
an unseren historischen Gemäuern!

Auf den folgenden Seiten finden Sie eine Vielzahl
von Menü- und Buffetvorschlägen 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 14 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.

Ihr Team
vom Bremer Ratskeller

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

-Stand Januar 2019-

Bremen Menü

„Hanseaten Teller“

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

~~~~

Rahmsuppe aus Nordseekrabben  
mit Dillsahne

~~~~

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

~~~~

Tranchen von gegrillter 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 gegrilltem Gemüse,
Rosmarinjus und cremiger Polenta

~~~~

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

~~~~

Minestrone

~~~~

Doraden-Filet auf der Haut gebraten  
mit Nuss-Sesam-Kruste gratiniert,  
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 -serviert aus Schüsseln und Schalen-

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

~~~~

Oxtail Soup  
mit Corned Beef

~~~~

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

## Löwenfass Menü

Graved Lachs  
auf Gurken-Sesam-Salat

~~~~

Crèmesuppe vom Rucola
mit Katenschinken-Grissini-Stick

~~~~

Kalbsrücken am Stück gebraten  
mit leichter Senfsauce,  
Gemüse des Marktes und Kartoffelgratin

~~~~

Warmer Schokoladenkuchen
mit Vanillebirnen-Salat und Kaffeeschaum

€ 48,50 pro Person

Hanseatisches Spanferkel Buffet

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 25 Personen-

Mittelalterliche Tafelley

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

über offenem Feuer geräucherte Makrelenfilets

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 25 Personen-

Lotsenbuffet

Graved- und Räucher Lachs
mit Senf-Dillsauce und Meerrettichsahne
Rosa gebratener Rücken vom Wesermarsch-Rind
mit Sauce Remoulade
Honigmelone mit Katenschinken
Marktfrische Blattsalate mit verschiedenen Dressings
Salat von Büffelmozzarella mit Tomate und Rucolapesto
Gurkensalat, Tomatensalat
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-Gemüse
in Schnittlauchrahm

Kap-Hecht-Filet 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 25 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,  
Brotvariation mit Butter und Olivenöl

~~~~

Rucola-Crème-Suppe mit Grissini

~~~~

Lammkeulenbraten mit frischen Kräutern mariniert  
und mit Rotwein und jungem Knoblauch geschmort  
-wird im Raum tranchiert-  
Marinierte Putenbruststeaks auf geschmolzenen Kräutertomaten  
Penne in Gorgonzola-Spinat-Sauce  
Doraden-Filet gebraten auf Paprika-Schalotten-Gemüse  
Rosmarinkartoffeln, Salbei-Gnocchi 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 25 Personen-

Ratsherrn Buffet

Variation von Blatt- und Rohkostsalaten
mit einer Auswahl verschiedener Dressings
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-

## Finger Food

|                                                   |                 |
|---------------------------------------------------|-----------------|
|                                                   | im Glas         |
| Schnitzelhappen auf Kartoffel-Specksalat          | € 2,90          |
| Mini Frikadelle mit Tomaten-Chili-Ragout          | € 2,90          |
| Ananas-Mango-Salat mit Chili und Koriander        | € 2,90          |
| Salat von Flusskrebsfleisch mit grünem Spargel    | € 3,50          |
|                                                   | auf Brot        |
| Baguettescheiben mit Gorgonzola-Crème             | € 2,90          |
| Pumpernickel mit zweierlei Frischkäse             | € 2,90          |
| Matjes mediterraner Art auf Baguette              | € 2,90          |
| Matjes-Tatar auf Vollkornbaguette                 | € 2,90          |
|                                                   | am Spieß        |
| Tomate-Mozzarella-Spieß                           | € 2,70          |
| Hähnchen-Champignon-Spieß                         | € 2,90          |
| Geflügel-Satéés mit asiatischem Dip mariniert     | € 2,90          |
| marinierte Garnele mit Zitronenpfeffer            | € 3,50          |
|                                                   | Kleine Häppchen |
| Sauerkraut-Speck-Strudel                          | € 2,90          |
| Melone mit Serrano-Schinken                       | € 2,90          |
| Gurken-Lachs-Röllchen mit Meerrettich             | € 3,20          |
| Crêpes herzhaft gefüllt mit Räucherlachs          | € 3,20          |
| Roastbeef-Röllchen gefüllt mit Gemüse-Meerrettich | € 3,30          |
| Lammfilet auf Maisplätzchen                       | € 3,50          |

## 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

€ 9,00 pro Person  
-gültig für 30 Minuten-

## Pauschale für Empfänge

inklusive -Getränke siehe oben-  
2 Häppchen pro Person  
belegte Baguette-Scheiben mit geräuchertem Lachs,  
Deichkäse und rosa gebratenem Roastbeef

€ 14,50 pro Person  
-gültig für 30 Minuten-

## Sekte

Nr. 7495  
Bacchuskeller Sekt  
-Trocken-  
0,75l € 24,30

Nr. 7561  
Elbling Sekt  
-Halbtrocken-  
0,75l € 33,30

Nr. 7500  
Bremer Ratskeller Sekt  
-Trocken- Flaschengärung  
0,75l € 26,30

Nr. 7583  
Riesling Crémant  
-Brut-  
0,75l € 37,40

## 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:

### *Blumengestecke*

ab ca. € 20,00 pro Gesteck

### *Stuhlhussen*

€ 5,00 pro Husse

### *4-armigen Kerzenleuchten*

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 € 0,50 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.



*Wir freuen uns  
auf Ihren Besuch*

