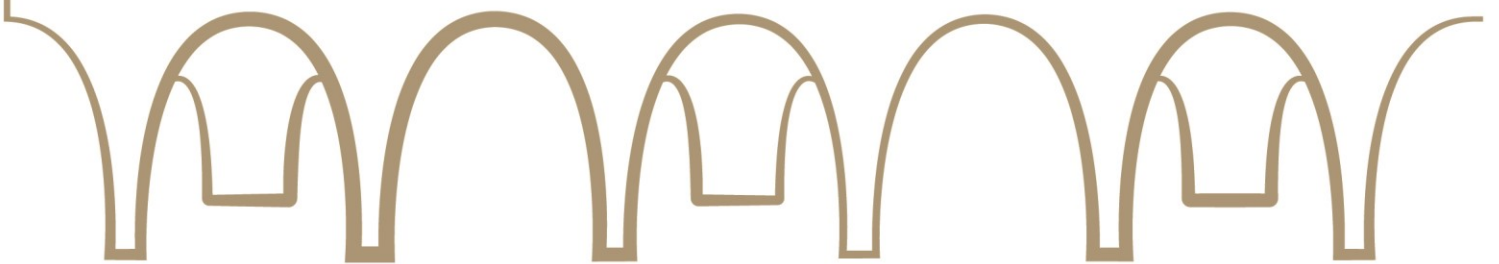


Feiern
im
Bremer Ratskeller

GASTRONOMIE & EVENT

BREMER RATSKELLER

— TRADITION SEIT 1405 —



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 Vorstellungen.

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 Service, welches Sie von unserem Hause erwarten dürfen.

*Ihr Team
vom Bremer Ratskeller*

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

-Stand April 2023-

Roland Menü

Traditionelle Festtagssuppe
mit Rindfleisch, Gemüse und Eierstich

Gefüllte Poularden-Brust mit Mozzarella und Tomate
dazu Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln

Zitronen-Creme mit zweierlei Fruchtpürees

€ 36,50 pro Person
Inklusive Quark und Brot vorweg

Bacchus Menü

„Traditionelle Hühnerbouillon“
Kraftbrühe mit Gemüse, Hühnerfleisch und Eierstich

Geschmorter Rinderbraten von der Schulter mit Spitzkohl
und Kartoffel-Selleriestampf

Bremer Schneemousse-Törtchen
mit Karamell-Sauce

€ 39,50 pro Person
Inklusive Quark und Brot vorweg

Hansestadt Menü

Hausgebeizter Lachs mit Wildkräutersalat,
Chili-Pflaumensauce und Brotchips

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

€ 42,50 pro Person -als Tellergericht-
€ 46,50 pro Person -serviert in Schüsseln und Schalen-
Inklusive Quark und Brot vorweg

Nordisches Menü

Kartoffelrösti mit Räucherlachs und Meerrettich-Creme

Broccoli-Cremesuppe mit gerösteten Mandeln

Saftiger Schweinebraten mit Estragon-Senfsauce,
Wiesen-Champignons, Kohlrabi und kleinen gebratenen Kartoffeln

Hausgemachte Bremer Rote Grütze
mit Vanilleeis

€ 48,00 pro Person
Inklusive Quark und Brot vorweg

Drachenfass Menü

Carpaccio von gebackenen Rüben
mit mariniertem Fetakäse und Rucola-Pesto

Rahmsuppe aus Nordseekrabben mit Dillsahne

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

Lauwarmer Mandelkuchen
mit Kirschragout und Bourbon-Vanilleeis

€ 57,50 pro Person
Inklusive Quark und Brot vorweg

Veganes Menü

Rote Bete Carpaccio mit Kräutercreme,
karamellisierten Walnüssen und Rucola

Tomaten-Orangensuppe mit Basilikum

Gerösteter Bio-Blumenkohl mit Kokos-Curry-Spitzkohl
und Cashew-Duftreis

Warmer Schokoladen-Brownie mit gelber Grütze aus Mango,
Ananas und Passionsfrucht

€ 44,00 pro Person
Inklusive Sesam-Salzmischung und veganem Brot vorweg

Hanseatisches Spanferkel Buffet

Herzhafte Kartoffelsuppe
mit Speck und Röstbrotwürfeln

Ganzes Spanferkel aus dem Grill
- im Raum tranchiert-

Blattsalate der Saison

Gurkensalat

Tomatensalat

Kartoffel-Speck-Salat

Weißkrautsalat

Bratensauce

Rahmsauerkraut

Herzhafte Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

Bremer Rote Grütze und Schokoladenpudding
mit Vanillesauce

€ 44,00 pro Person

-ab 25 Personen-

Mittelalterliche Tafeley

Gebratene Gemüse und Pilze aus dem Walde
mit Saurem-Rahm und Schnittlauch
Pflücksalate vom Felde mit Wildkräutertunke
Balken vom holländischen Käse und Trauben
über offenem Feuer geräucherte Makrelenfilets
Brotlaybe und Griebenschmalz

Aus dem Suppenkessel
Fleischbrühe mit allerlay Gemüse und gestocktem Ei

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

€ 46,00 pro Person
-ab 25 Personen-

Lotsenbuffet

Bremerhavener Räucherfischauswahl mit Forelle, Lachs, Makrele,
Senf-Dillsauce und Meerrettichsahne
Rosa gebratener Rücken vom Wesermarsch-Rind
mit Sauce Remoulade
Honigmelone mit Landschinken
Marktfrische Blattsalate mit verschiedenen Dressings
Tomatensalat, Gurkensalat, Möhren-Apfelsalat
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
Seehechtfilet auf Grillgemüse
Kartoffelgratin und Spätzle

Käsevariation vom Brett mit Trauben

Bremer Rote Grütze mit Vanillesauce
Mousse von heimischer Schokolade mit Klafen

€ 48,00 pro Person
-buchbar ab 25 Personen-

Italien zu Gast in Bremen

Gegrilltes Gemüse mit Kräutern
Eingelegter Weichkäse mit Olivenöl, Chili und Knoblauch
Mozzarella mit Strauchtomaten und 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
Tomaten-Zucchini-Salat
Brotvariation mit Butter und Olivenöl

Tomaten-Orangensuppe mit Basilikum

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

€ 56,50 pro Person
-buchbar ab 25 Personen-

Veganes Buffet

Orientalischer Bulgur-Salat mit Rosinen, Orangen und Gemüse
Mariniertes gegrilltes Gemüse mit Balsamico-Reduktion
Jahreszeitliche Rohkost- und Blattsalate mit zweierlei Dressings
Brotvariation mit Kräutercreme und Olivenöl

Karotten-Ingwersuppe mit Kokosmilch

Gebackene Kichererbsen-Bällchen auf Sesam-Humus mit Ras el Hannout-Sauce
Gemüse-Mais-Frittata auf Auberginen „Melanzane“ in Tomatensauce
Ofen-Gemüse auf Rahm-Spitzkohl
Cashew-Duftreis, Penne Pasta und Rosmarinkartoffeln

Mousse au Chocolat mit frischem Obstsalat
Vanille-Skyr mit Himbeersauce

€ 44,00 pro Person
-buchbar ab 25 Personen-

Finger Food

	im Glas
Schnitzelhappen auf Kartoffel-Specksalat	€ 3,60
Mini-Frikadelle mit Tomaten-Chili-Ragout	€ 3,60
Ananas-Mango-Salat mit Chili und Koriander	€ 3,60
Salat von Flusskrebsfleisch mit grünem Spargel	€ 3,90
	auf Brot
Baguettescheiben mit geräuchertem Lachs	€ 3,90
Baguettescheiben mit gebratenem Roastbeef	€ 3,90
Baguettescheiben mit Gorgonzola-Creme	€ 3,50
Pumpernickel mit zweierlei Frischkäse	€ 3,50
Baguettescheiben mit Matjes mediterraner Art	€ 3,50
Vollkorn-Baguettescheiben mit Matjes Tatar	€ 3,50
	am Spieß
Tomate-Mozzarella-Spieß	€ 3,60
Hähnchen-Champignon-Spieß	€ 3,60
Geflügel-Satées mit asiatischem Dip mariniert	€ 3,60
Marinierte Garnele mit Zitronenpfeffer	€ 4,20
	Kleine Häppchen
Melone mit Serrano-Schinken	€ 3,90
Auberginen-Involtini mit Tomaten-Vinaigrette	€ 3,70
Crêpes herzhaft gefüllt mit Räucherlachs	€ 3,90
Zucchini-Häppchen mit Garnele	€ 3,90
Roastbeef-Röllchen gefüllt mit Gemüse-Meerrettich	€ 3,90

Oben genanntes Finger Food
-pro Sorte ab 10 Stück bestellbar-

Empfangspauschale

Bitte wählen Sie für Ihren Empfang 3 Getränke aus unserem Angebot

Bacchuskeller Sekt
Aperol Spritz
Lillet Berry
Secco mit Limoncello
Beck´s vom Fass
Orangensaft
Mineralwasser

€ 11,50 pro Person
-gültig für 30 Minuten-

Empfangspauschale

inklusive -Getränke siehe oben-
2 Häppchen pro Person
belegte Baguettescheiben mit geräuchertem Lachs
und rosa gebratenem Roastbeef

€ 18,90 pro Person
-gültig für 30 Minuten-

Sekt

Nr. 7495
Bacchuskeller Sekt
-Trocken-
0,75l € 30,00

Nr. 7500
Bremer Ratskeller Sekt
-Trocken- Flaschengärung
0,75l € 32,00

Aperitif

Lillet Berry
0,2l € 7,90

Aperol Spritz
0,2l € 7,90

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

€ 28,50 pro Person
-gültig für 3 Stunden-

Verlängerungsstunde

€ 9,90 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

€ 31,50 pro Person
-gültig für 3 Stunden-

Verlängerungsstunde

€ 10,50 pro Person

Gerne beraten wir Sie persönlich für Ihre individuelle Pauschale.

Dekoration

inklusive weiße Tischwäsche, Servietten, Kerzen und kleine Blumendekoration (eine Blume pro Tisch) jahreszeitlich angepasst.

Weitere Dekoration

Berechnung je nach Aufwand.

Gerne beraten wir Sie persönlich bezüglich Ihrer individuellen Dekorationswünsche.

Als kleine Orientierungshilfe:

Blumengestecke

ab ca. € 25,00 pro Gesteck

Stuhlhussen

€ 6,00 pro Stück

4-armiger Kerzenleuchter

Höhe 70 cm

€ 12,00 pro Stück

Menükarten

3-4 Stück pro Tisch vom Haus inklusive.

Für jede weitere Menükarte berechnen wir € 0,50 pro Stück.

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

Personal

Unser Service ist bis 24:00 Uhr inklusive.

Ab 24:00 Uhr berechnen wir pro Servicemitarbeiter und Stunde € 27,00

sowie für den Serviceleiter € 45,00.

Technik

Beamer und Leinwand

€ 50,00

Mikrofon inklusive Lautsprecher

€ 150,00

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 3 Stunden-

Kinder unter 6 Jahren werden nicht berechnet
Kinder von 6-15 Jahren zahlen € 10,00
Kinder ab 16 Jahren zahlen € 18,00

Dienstleister zum Beispiel Fotografen oder Musiker

Für diese 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.

Unsere genannten Preise verstehen sich inklusive MwSt.

*Wir freuen uns
auf Ihren Besuch*

