

Feiern
im
Bremer Ratskeller
2021

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 September 2020-

Nordisches Menü

Rote Bete Rösti mit Räucherlachs
und Meerrettich-Creme

Kartoffel-Rahmsuppe
mit Speck und Röstbrotwürfeln

Holsteiner Schweinelendchen mit Estragon-Senfsauce,
Wiesen-Champignons, Kohlrabi und kleinen gebratenen Kartoffeln

Hausgemachte Bremer Rote Grütze
mit Vanilleeis

€ 44,00 pro Person

Bacchus Menü

„Traditionelle Hühnerbouillon“
Kraftbrühe mit Gemüse, Hühnerfleisch und Eierstich

Geschmorte Rinderroulade mit Spitzkohl
und Kartoffel-Selleriestampf

Bremer Schneemousse-Törtchen mit Karamell-Sauce

€ 29,50 pro Person

Roland Menü

Brokkoli-Cremesuppe
mit gerösteten Mandeln

Schweine-Pfefferbraten mit Jus,
Wurzelgemüse und Serviettenknödel

Zitronen-Creme
mit zweierlei Fruchtpürees

€ 27,50 pro Person

Mediterranes Menü

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

Tomaten-Orangensuppe
mit Basilikum

Saltimbocca vom Lachsfilet mit Parmaschinken und Salbei
auf Ratatouille mit cremiger Polenta

Tiramisu mit Espresso-Sauce

€ 46,50 pro Person

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

€ 31,50 pro Person -als Tellergericht-
€ 34,50 pro Person -serviert in Schüsseln und Schalen-

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

€ 46,50 pro Person

Löwenfass Menü

Carpaccio von Lachs und Heilbutt
mit Limetten-Walnussdressing

Steinpilz-Consommé mit Blätterteigstange

Lammrückenfilet mit Pinienkern-Kräuterkruste, Bratenjus,
buntem Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln

Kleine Eisbombe mit Pistazienfüllung
und Orangen-Cointreau-Salat

€ 52,50 pro Person

Selbstverständlich servieren wir immer Alternativen für Vegetarier und Allergiker.
Bitte sprechen Sie uns auf Alternativgerichte an.

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

€ 38,00 pro Person

-ab 25 Personen-

Mittelalterliche Tafelley

Gebratene Gemüse und Pilze aus dem Walde
mit Saurem-Rahm und Schnittlauch
Pflücksalate vom Felde mit Wildkräutertunke
Balken vom holländischem 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

€ 36,50 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
Rotbarschfilet auf Grillgemüse
Kartoffelgratin und Spätzle

Käsevariation vom Brett

Bremer Rote Grütze mit Vanillesauce
Mousse von heimischer Schokolade mit Klafen

€ 39,50 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

€ 46,50 pro Person
-buchbar ab 25 Personen-

Ratsherrn Buffet

Variation von Blatt- und Rohkostsalaten
mit einer Auswahl verschiedener Dressings
Brotvariation mit Butter und Schmalz

Traditionelle Festtagsuppe
mit Rindfleisch, Gemüse und Eierstich

Schweine- und Rinderbraten mit Schmorsauce, buntem Buttergemüse,
Petersilienkartoffeln und Kartoffelgratin

Hausgemachte Bremer Rote Grütze
mit Vanillesauce

€ 33,50 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
Melone mit Serrano-Schinken	€ 2,90
Auberginen-Involtini mit Tomaten-Vinaigrette	€ 2,90
Crêpes herzhaft gefüllt mit Räucherlachs	€ 3,20
Zucchini-Häppchen mit Garnele	€ 3,50
Roastbeef-Röllchen gefüllt mit Gemüse-Meerrettich	€ 3,30

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

Pauschale für Empfänge

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

€ 9,90 pro Person
-gültig für 30 Minuten-

Pauschale für Empfänge

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

€ 15,90 pro Person
-gültig für 30 Minuten-

Sekt

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

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

Aperitif

Lillet Berry
0,2l € 6,90

Aperol Spritz
0,2l € 6,90

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

€ 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

€ 6,00 pro Stück

4-armiger Kerzenleuchter

Verchromt, Höhe 70 cm

€ 10,00 pro Stück

Dekoration

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

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 € 25,00 sowie für den Serviceleiter € 40,00.

Technik

Für die Bereitstellung von einem Beamer und einer Leinwand berechnen wir € 50,00.

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 4 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 19% MwSt.

*Wir freuen uns
auf Ihren Besuch*

