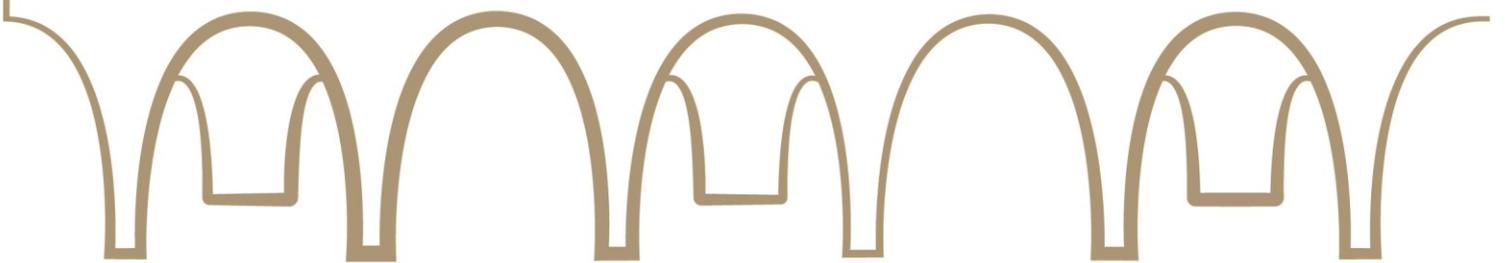


Feiern
im
Bremer Ratskeller

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 Dezember 2023-

Roland Menü

Kräuterquark mit Brot

Traditionelle Festtagssuppe
mit Rindfleisch, Gemüse und Eierstich

~~~

Gefüllte Poularden-Brust mit Tomate  
dazu Grillgemüse, Pesto-Rahmsauce und Rosmarinkartoffeln

~~~

Zitronen-Creme mit zweierlei Fruchtputees

€ 42,60 pro Person
inkl. 19% MwSt.

Bacchus Menü

Kräuterquark mit Brot

„Traditionelle Hühnerbouillon“
Kraftbrühe mit Gemüse, Hühnerfleisch und Eierstich

~~~

Geschmorter Rinderbraten von der Schulter mit Spitzkohl  
und Kartoffel-Selleriestampf

~~~

Bremer Schneemousse-Törtchen
mit Karamell-Sauce

€ 46,10 pro Person
inkl. 19% MwSt.

Hansestadt Menü

Kräuterquark mit Brot

Gebeizter 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

€ 49,70 pro Person -als Tellergericht-
inkl. 19% MwSt.

€ 54,30 pro Person-serviert in Schüsseln und Schalen-
inkl. 19% MwSt.

Nordisches Menü

Kräuterquark mit Brot

Kartoffelrösti mit Räucherlachs und Meerrettich-Creme

~~~

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Mandeln

~~~

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

~~~

Hausgemachte Bremer Rote Grütze mit Vanilleeis

€ 56,10 pro Person  
inkl. 19% MwSt.

## Drachenfass Menü

Kräuterquark mit Brot

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

€ 67,20 pro Person
inkl. 19% MwSt.

Veganes Menü

Sesam-Salzmischung mit veganem Brot

Rote Bete Carpaccio mit Kräutercreme,
karamellisierten Walnüssen und Rucola

~~~

Tomaten-Orangensuppe mit Basilikum

~~~

Gebackene Kichererbsen-Bällchen auf Auberginen-Tomaten-Ragout
mit Ras el Hannout-Sauce

~~~

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

€ 51,40 pro Person  
inkl. 19% MwSt.

## *Hanseatisches Spanferkel Buffet*

-ab 25 Personen-

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

€ 51,40 pro Person  
inkl. 19% MwSt.

## Lotsenbuffet

-ab 25 Personen-

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  
Gebackene Kichererbsen-Bällchen auf Sesam-Humus mit Ras el Hannout-Sauce  
Seehechtfilet auf Grillgemüse  
Kartoffelgratin und Spätzle

~~~

Käsevariation vom Brett mit Trauben

~~~

Bremer Rote Grütze mit Vanillesauce  
Mousse von heimischer Schokolade mit Klafen

€ 56,10 pro Person  
inkl. 19% MwSt.

## Italien zu Gast in Bremen

-ab 25 Personen-

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

~~~

Bremer Rote Grütze mit Vanillesauce
Tiramisu mit Früchten und Kaffeesauce
Stracciatella-Crème mit Himbeermark und Cantuccini

€ 66,00 pro Person
inkl. 19% MwSt.

Veganes Buffet

-ab 25 Personen-

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

€ 51,40 pro Person  
inkl. 19% MwSt.

## Finger Food

|                                                   | Preis<br>inkl. 19% MwSt. |
|---------------------------------------------------|--------------------------|
| Schnitzelhappen auf Kartoffel-Specksalat          | € 4,20                   |
| Mini-Frikadelle mit Tomaten-Chili-Ragout          | € 4,20                   |
| Ananas-Mango-Salat mit Chili und Koriander        | € 4,20                   |
| Salat von Flusskrebsfleisch mit grünem Spargel    | € 4,60                   |
| Baguettescheiben mit geräuchertem Lachs           | € 4,60                   |
| Baguettescheiben mit gebratenem Roastbeef         | € 4,60                   |
| Baguettescheiben mit Gorgonzola-Creme             | € 4,10                   |
| Pumpnickel mit zweierlei Frischkäse               | € 4,10                   |
| Baguettescheiben mit Matjes mediterraner Art      | € 4,10                   |
| Vollkorn-Baguettescheiben mit Matjes Tatar        | € 4,10                   |
| Tomate-Mozzarella-Spieß                           | € 4,20                   |
| Hähnchen-Champignon-Spieß                         | € 4,20                   |
| Geflügel-Satées mit asiatischem Dip mariniert     | € 4,20                   |
| Marinierte Garnele mit Zitronenpfeffer            | € 4,90                   |
| Melone mit Serrano-Schinken                       | € 4,60                   |
| Auberginen-Involtini mit Tomaten-Vinaigrette      | € 4,30                   |
| Crêpes herzhaft gefüllt mit Räucherlachs          | € 4,60                   |
| Zucchini-Häppchen mit Garnele                     | € 4,60                   |
| Roastbeef-Röllchen gefüllt mit Gemüse-Meerrettich | € 4,60                   |

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

€ 12,70 pro Person inkl. 19% MwSt.  
-gültig für 30 Minuten-

## *Empfangspauschale*

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

€ 20,80 pro Person inkl. 19% MwSt.  
-gültig für 30 Minuten-

Alle Empfangsgetränke können auch nach Verbrauch abgerechnet werden.  
Die aktuellen Preise teilen wir Ihnen gerne auf Anfrage mit.

## Getränkepauschale 1

inklusive

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

€ 31,30 pro Person inkl. 19% MwSt.  
-gültig für 3 Stunden-

Verlängerungsstunde

€ 10,90 pro Person inkl. 19% MwSt.

## Getränkepauschale 2

inklusive

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

€ 34,70 pro Person inkl. 19% MwSt.  
-gültig für 3 Stunden-

Verlängerungsstunde

€ 11,60 pro Person inkl. 19% MwSt.

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. € 30,00 pro Gesteck inkl. 19% MwSt.

Stuhlhussen

€ 7,00 pro Stück inkl. 19% MwSt.

4-armiger Kerzenleuchter

Höhe 70 cm

€ 12,00 pro Stück inkl. 19% MwSt.

## Menükarten

3-4 Stück pro Tisch vom Haus inklusive.

Für jede weitere Menükarte berechnen wir € 0,80 inkl. 19% MwSt. 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 € 28,50

inkl. 19% MwSt. sowie für den Serviceleiter € 48,00 inkl. 19% MwSt.

## Technik

Beamer und Leinwand

€ 50,00 inkl. 19% MwSt.

Mikrofon inklusive Lautsprecher

€ 150,00 inkl. 19% MwSt.

## 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

Dienstleister zum Beispiel Fotografen oder Musiker

Für diese berechnen wir 60% des Menü- oder Büffetpreises

Die Getränke werden pauschal mit € 15,00 inkl. 19% MwSt. 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*

