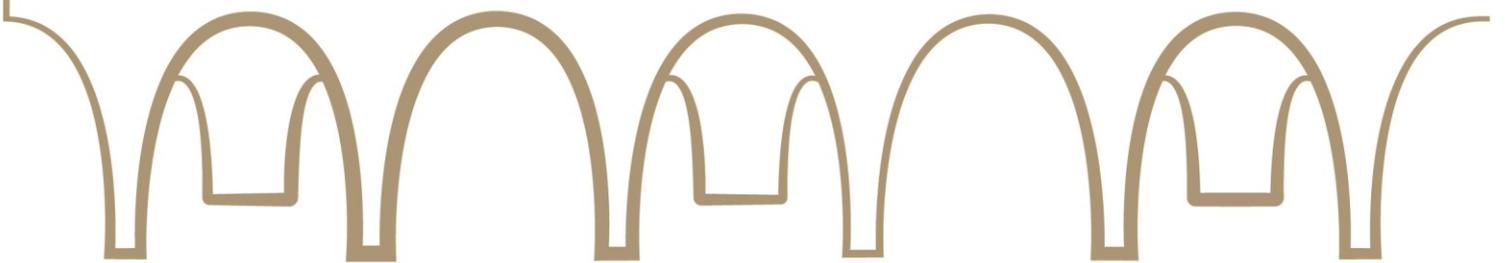


*Feiern*  
*im*  
*Bremer Ratskeller*

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 November 2024-

## Roland Menü

Traditionelle Festtagssuppe  
mit Rindfleisch, Gemüse und Eierstich

~~~

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

~~~

Zitronen-Creme mit zweierlei Fruchtputees

€ 44,70 pro Person  
Inkl. Kräuterquark mit Baguette

## Bacchus Menü

„Traditionelle Hühnerbouillon“  
Kraftbrühe mit Gemüse, Hühnerfleisch und Eierstich

~~~

Geschmorter Rinderbraten von der Schulter mit Spitzkohl,  
Schmorsauce und Kartoffel-Selleriestampf

~~~

Bremer Schneemousse-Törtchen  
mit Karamell-Sauce

€ 48,40 pro Person  
Inkl. Kräuterquark mit Baguette

## Hansestadt Menü

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

€ 52,20 pro Person -als Tellergericht-  
Inkl. Kräuterquark mit Baguette

€ 57,00 pro Person-serviert in Schüsseln und Schalen-  
Inkl. Kräuterquark mit Baguette

## Nordisches Menü

Kartoffelrösti mit Räucherlachs und Meerrettich-Creme

~~~

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Mandeln

~~~

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

~~~

Hausgemachte Bremer Rote Grütze mit Vanilleeis

€ 58,90 pro Person  
Inkl. Kräuterquark mit Baguette

## *Drachenfass Menü*

Carpaccio von gebackenen Rüben  
mit mariniertem Fetakäse und Rucola-Pesto

~~~

Rahmsuppe aus Nordseekrabben mit Dill-Schmand

~~~

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

~~~

Lauwarmer Mandelkuchen mit Kirschragout und Bourbon-Vanilleeis

€ 69,90 pro Person  
Inkl. Kräuterquark mit Baguette

## *Veganes Menü*

Rote Bete Carpaccio mit Kräutercreme,  
karamellisierten Walnüssen und Rucola

~~~

Tomatensuppe mit Basilikum und Croutons

~~~

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

~~~

Schokolade Gugelhopf mit gelber Grütze aus Mango,  
Ananas und Passionsfrucht

€ 54,00 pro Person  
Inkl. veganem Dip und Brot

## *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

€ 54,00 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  
Gebackene Kichererbsen-Bällchen auf Sesam-Humus mit Ras el Hannout-Sauce  
Seehechtfilet auf cremigem Blattspinat  
Grillgemüse, Kartoffelgratin und Spätzle

~~~

Käsevariation vom Brett mit Weintrauben

~~~

Bremer Rote Grütze mit Vanillesauce  
Mousse von heimischer Schokolade mit Klafen

€ 58,90 pro Person  
-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  
Fussili Nudelsalat mit getrockneten Tomaten und Oliven  
Gegrillte Garnelen mit Knoblauch, Kräutern, Rucola und Balsamico  
Weißer- und grüner Bohnensalat mit Thunfisch  
Bunte Blattsalate der Saison mit verschiedenen Dressings  
Tomaten-Zucchini-Salat  
Brotvariation mit Butter und Olivenöl

~~~

Minestrone mit Pesto und Croutons

~~~

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, Tomaten-Gnocchi-Pfanne und Gemüse vom Markt

~~~

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

€ 69,50 pro Person  
-ab 25 Personen-

## *Veganes Buffet*

Rote-Bete-Carpaccio mit Walnüssen und Rucola  
Orientalischer Bulgur-Salat mit Rosinen, Orangen Minze  
Mariniertes gegrilltes Gemüse mit Balsamico-Reduktion  
Jahreszeitliche Rohkost- und Blattsalate mit zweierlei Dressings  
Brotvariation mit Kräutercreme und Olivenöl

~~~

Karotten-Ingwersuppe mit Kokosmilch

~~~

Gebackene Kichererbsen-Falafel-Taler auf Sesam-Humus mit Ras el Hannout-Sauce  
Gemüsebällchen auf Auberginen „Melanzane“ in Tomatensauce  
Penne-Pasta-Primavera  
Mediterranes Grill-Gemüse, Reis und Rosmarinkartoffeln

~~~

Mousse au Chocolat mit frischem Obstsalat  
Vanille-Mousse mit Himbeersauce

€ 54,00 pro Person  
-ab 25 Personen-

## Finger Food

-pro Sorte ab 10 Stück bestellbar-

|                                                         | Preis  |
|---------------------------------------------------------|--------|
| Schnitzelhappen auf Kartoffel-Specksalat                | € 4,40 |
| Mini-Frikadelle mit Tomaten-Chili-Ragout                | € 4,40 |
| Avocado-Mango-Salat mit Chili und Koriander             | € 4,40 |
| Salat von Flusskrebsfleisch mit grünem Spargel          | € 4,90 |
| Baguettescheiben mit Brie, Birne und Walnuss            | € 4,20 |
| Pumpernickel mit zweierlei Frischkäse                   | € 4,20 |
| Baguettescheiben mit Matjes mediterraner Art            | € 4,40 |
| Dinkel-Vollkornbrot mit Matjes Tatar                    | € 4,40 |
| Baguettescheiben mit geräuchertem Lachs                 | € 4,60 |
| Baguettescheiben mit Roastbeef, Cornichon und Remoulade | € 4,60 |
| Tomate-Mozzarella-Spieß                                 | € 4,40 |
| Hähnchen-Ananas-Champignon-Spieß                        | € 4,40 |
| Geflügel-Satéés mit asiatischem Dip mariniert           | € 4,40 |
| Marinierte Garnele mit Zitronenpfeffer                  | € 4,90 |
| Auberginen-Involtini mit Tomaten-Vinaigrette            | € 4,40 |
| Honig-Melone mit Serrano-Schinken                       | € 4,90 |
| Crêpes herzhaft gefüllt mit Räucherlachs                | € 4,90 |
| Zucchini-Häppchen mit Garnele                           | € 4,90 |
| Roastbeef-Röllchen gefüllt mit Gemüse-Meerrettich       | € 4,90 |

## *Empfangspauschale*

Bitte wählen Sie für Ihren Empfang 3 Getränke aus unserem Angebot

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

€ 13,50 pro Person  
-gültig für 30 Minuten-

## *Empfangspauschale*

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

€ 22,50 pro Person  
-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  
-gültig für 3 Stunden-

Verlängerungsstunde

€ 12,00 pro Person

-es wird die tatsächlich vor Ort anwesende Gästeanzahl berechnet-

## 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  
-gültig für 3 Stunden-

Verlängerungsstunde

€ 12,00 pro Person

-es wird die tatsächlich vor Ort anwesende Gästeanzahl berechnet-

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

Stuhlhussen

€ 7,00 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 € 0,80 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

## Technik

Beamer und Leinwand  
€ 50,00

Mikrofon inklusive Lautsprecher  
€ 150,00

Erweiterung  
+ zwei Mikrofone € 10,00 Aufschlag  
+ zwei Lautsprecher € 40,00 Aufschlag

## 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 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 Preise verstehen sich inklusive 19% Mehrwertsteuer

*Wir freuen uns  
auf Ihren Besuch*

