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 2025-

Roland Menü

Traditionelle Festtagssuppe
mit Rindfleisch, Gemüse und Eierstich

~~~

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

~~~

Opera-Tortenstreifen
mit zweierlei Fruchtpürees

€ 45,70 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

~~~

Himbeer-Mascarpone-Törtchen
mit Mocca-Sauce

€ 49,40 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

~~~

Cappuccino-Törtchen mit Himbeer-Püree
und Schokoladen-Sauce

€ 53,20 pro Person -Bremer Kükenragout als Tellergericht-
Inkl. Kräuterquark mit Baguette

€ 58,00 pro Person-Bremer Kükenragout 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

€ 59,90 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

~~~

Zitronencreme-Törtchen mit Baiser
und Kirschragout

€ 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 Kürbis-Falafel auf Bunte Linsen-Zucchini-Ragout
mit Ras el Hannout-Sauce und Kresse

~~~

Schokoladen 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

€ 56,00 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 Kürbis-Bällchen auf Sesam-Humus mit Ras el Hannout-Sauce
Doradenfilet auf cremigem Blattspinat
Grillgemüse, Kartoffelgratin und Spätzle

~~~

Käsevariation vom Brett mit Weintrauben

~~~

Bremer Rote Grütze mit Vanillesauce
Mousse von heimischer Schokolade mit Klaben

€ 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
Gebratenes Rotbarschfilet auf Paprika-Schalotten-Gemüse
Salbei-Gnocchi in Champignonrahm
Rosmarinkartoffeln und Gemüse vom Markt

~~~

Käsevariation vom Brett mit Weintrauben

~~~

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
Gegrillter Kürbis Salat mit Feta Käse
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
Lasagne Verdi mit Spinat- und Tomatensauce
Mediterranes Grill-Gemüse
Kurkuma-Cashew-Reis und Rosmarinkartoffeln

~~~

Schokoladen-Mousse mit Himbeerpüree
Vanille-Mousse mit Mangopüree
Frischer Obstsalat

€ 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-Satées 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
Himbeer-Spritz
Crodino Spritz-alkoholfrei-
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 Mehrwertsteuer

Wir freuen uns
auf Ihren Besuch