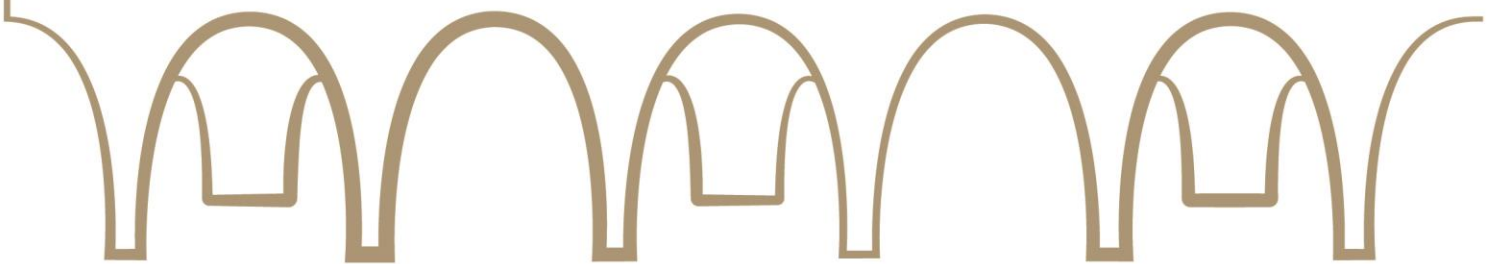


*Feiern*  
*im*  
*Bremer Ratskeller*  
*2022*

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 Juni 2022-

## Nordisches Menü

Rote Bete Rösti mit Räucherlachs  
und Meerrettich-Creme

\*\*\*

Kartoffel-Rahmsuppe  
mit Speck und Röstbrotwürfeln

\*\*\*

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

\*\*\*

Hausgemachte Bremer Rote Grütze  
mit Vanilleeis

€ 46,00 pro Person

## 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

€ 36,00 pro Person

## Roland Menü

Traditionelle Festtagssuppe mit Rindfleisch,  
Gemüse und Eierstich

\*\*\*

Gefüllte Poulardenbrust mit Mozzarella und Tomate  
dazu Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln

\*\*\*

Zitronen-Creme  
mit zweierlei Fruchtpürees

€ 32,50 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

€ 49,50 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

€ 37,50 pro Person -als Tellergericht-  
€ 40,00 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

€ 52,50 pro Person

## *Löwenfass Menü*

Anti-Pasti-Blätterteig-Törtchen  
mit Basilikum-Pesto und frittiertem Rucola

\*\*\*

Steinpilz-Consommé mit Blätterteigstange

\*\*\*

Rosa gebratener Lammrücken mit Bratensauce,  
Bohnenbündchen und Rosmarinkartoffeln

\*\*\*

Kleine Eisbombe mit Pistazienfüllung  
und Orangen-Cointreau-Salat

€ 58,00 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

€ 39,90 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 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

€ 42,50 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  
Seehechtfilet auf Grillgemüse  
Kartoffelgratin und Spätzle

\*\*\*

Käsevariation vom Brett mit Trauben

\*\*\*

Bremer Rote Grütze mit Vanillesauce  
Mousse von heimischer Schokolade mit Klaven

€ 45,00 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

€ 52,50 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

€ 38,50 pro Person  
-buchbar ab 25 Personen-

## Finger Food

	im Glas
Schnitzelhappen auf Kartoffel-Specksalat	€ 3,20
Mini Frikadelle mit Tomaten-Chili-Ragout	€ 3,20
Ananas-Mango-Salat mit Chili und Koriander	€ 3,20
Salat von Flusskrebsfleisch mit grünem Spargel	€ 3,80
	auf Brot
Baguette-Scheiben mit geräuchertem Lachs	€ 3,60
Baguette-Scheiben mit gebratenem Roastbeef	€ 3,60
Baguette-Scheiben mit Gorgonzola-Crème	€ 2,90
Pumpernickel mit zweierlei Frischkäse	€ 3,20
Baguette-Scheiben mit Matjes mediterraner Art	€ 3,20
Vollkornbaguette-Scheiben mit Matjes-Tatar	€ 3,20
	am Spieß
Tomate-Mozzarella-Spieß	€ 3,20
Hähnchen-Champignon-Spieß	€ 3,20
Geflügel-Satées mit asiatischem Dip mariniert	€ 3,20
Marinierte Garnele mit Zitronenpfeffer	€ 4,00
	Kleine Häppchen
Melone mit Serrano-Schinken	€ 3,20
Auberginen-Involtini mit Tomaten-Vinaigrette	€ 3,20
Crêpes herzhaft gefüllt mit Räucherlachs	€ 3,50
Zucchini-Häppchen mit Garnele	€ 3,80
Roastbeef-Röllchen gefüllt mit Gemüse-Meerrettich	€ 3,50

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

## Empfangs-Pauschalen

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-

## oden

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

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

## Sekt

Nr. 7495  
Bacchuskeller Sekt  
-Trocken-  
0,75l € 24,50

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

## Aperitif

Lillet Berry  
0,2l € 7,50

Aperol Spritz  
0,2l € 7,50

## 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 vom Haus

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. € 20,00 pro Gesteck

Stuhlhussen

€ 6,50

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

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

Für die Bereitstellung eines Mikrofons inklusive Lautsprecher berechnen wir €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

### 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*

