

Menüvorschläge 2024



Willkommen im Ratskeller

Der Ratskeller ist seit Jahrzehnten Inbegriff bodenständiger aber gehobener Münchner Gastronomie. Das einmalige Ambiente in unseren neugotischen Gewölben und im beeindruckenden Prunkhof sind für sich genommen schon eine wahre Attraktion.

Es ist unser Anliegen, jedem Gast ein ganz besonderes Erlebnis und gastronomische Einzigartigkeit zu bieten. Jede Veranstaltung ist etwas Einmaliges und wird von uns mit höchster Aufmerksamkeit und Kreativität ganz individuell organisiert und durchgeführt.

Unsere Küche ist bodenständig, geschmackvoll und kreativ. Unser Küchenchef, Michael Schubaur, setzt aus Qualitätsgründen kompromisslos auf geprüfte, regionale Produkte, die liebevoll präsentiert werden.

Auf den folgenden Seiten finden Sie unsere Menüvorschläge für das Jahr 2024. Wir empfehlen Ihnen, sich für eine gemeinsame, einheitliche Speisenfolge zu entscheiden, um den reibungslosen Ablauf Ihrer Feier zu gewährleisten. Gern berücksichtigen wir über unser Angebot hinaus Ihre individuellen Wünsche.

Wir freuen uns, Sie ausführlich beraten zu dürfen und bitten um eine Terminvereinbarung mit unserem Bankett-Team.



Joe Mary Orellana:

Tel. + 49 89 21 99 89 - 34
E-Mail: ratskeller@ratskeller.com

Sophida Pfirsching:

Tel. + 49 89 21 99 89 - 33
E-Mail: ratskeller@ratskeller.com



sehr gerne zur Verfügung.

Bayerisches Menü

Hier ein möglicher Vorschlag für Ihre Veranstaltung/Feier

Variation 1

MENÜPREIS
€ 61,00

Ofenfrische

BREZEN & WECKERL

Obazda, Griebenschmalz

..... 

SCHAUMSUPPE VON STEINCHAMPIGNONS

Brezenknödel, Petersilienöl

..... 

HAUPTGERICHTEWAHL

Ihre Gäste wählen bei uns, an Ort + Stelle,
für welches Gericht sie sich entscheiden.

MAISHÄHNCHENBRUST •

kross gebraten, Thymian- Pfeffersauce, Spitzkohl, Nudelfleckerl

oder

FISCHGERICHT •

Lassen Sie uns ein Fischgericht aus
unserer aktuellen Speisekarte besprechen.

oder

VEGETARISCHES GERICHT •

Lassen Sie uns ein Vegetarisches Gericht
aus unserer aktuellen Speisekarte besprechen.

..... 

GEBACKENES SARCLETTI MANUFAKTUR EIS

im Bisquitmantel, Beerenragout, Schokobesquit

..... 

MENÜPREIS € 61,00



Bayerisches Menü

Hier ein möglicher Vorschlag für Ihre Veranstaltung/Feier

Variation 2

MENÜPREIS
€ 62,50

Ofenfrische

BREZEN & WECKERL

Radieschenfrischcreme, Meersalzbutter

..... 

WEIDEOCHSEN CONSOMMÉ

Griesnockerl, Bisquitschöberl, Gemüseperlen, Lebernocklerl

..... 

HAUPTGERICHTEWAHL

Ihre Gäste wählen bei uns, an Ort + Stelle,
für welches Gericht sie sich entscheiden.

SCHWEINEFILET ●

vom Schwäbisch-Hällischen Ferkel, im Ganzen gebraten,
Steinpilzschaum, glaciertes Gärtnergemüse, Spätzle

oder

FISCHGERICHT ●

Lassen Sie uns ein Fischgericht aus
unserer aktuellen Speisekarte besprechen.

oder

VEGETARISCHES GERICHT ●

Lassen Sie uns ein Vegetarisches Gericht
aus unserer aktuellen Speisekarte besprechen.

..... 

PRINZREGENTEN MOUSSE

im Schokomantel, Kirschsauce, Joghurtstreussel, Walnusseis

..... 

MENÜPREIS € 62,50



Bayerisches Menü

Hier ein möglicher Vorschlag für Ihre Veranstaltung/Feier

Variation 3

MENÜPREIS
€ 76,50

Ofenfrische

BREZEN & WECKERL

Kräuterfrischcreme, Meersalzbutter

..... 

KALBSMAISERL

niedertemperaturgegart, Räucherforellencreme,
Ofenpaprika, Vogerlsalat

..... 

HAUPTGERICHTEWAHL

Ihre Gäste wählen bei uns, an Ort + Stelle,
für welches Gericht sie sich entscheiden.

OCHSENHÜFTSTREIFEN ●

vom Bayerischen Ochs, Balsamicosauce, Speck,
Rettichgemüse, Kartoffel- Schnittlauchkroketten

oder

FISCHGERICHT ●

Lassen Sie uns ein Fischgericht aus
unserer aktuellen Speisekarte besprechen.

oder

VEGETARISCHES GERICHT ●

Lassen Sie uns ein Vegetarisches Gericht
aus unserer aktuellen Speisekarte besprechen.

..... 

VANILLE BRANDTEIGSTANGERL

mit Beeren und Schokokonfekt

..... 

MENÜPREIS € 76,50



Klassisches Menü

Hier ein möglicher Vorschlag für Ihre Veranstaltung/Feier
Variation 1

MENÜPREIS
€ 62,50

Ofenfrische

LE NÔTRE BRÖTCHEN & STANGERL

mediterrane Gemüsecreme, Meersalzbutter



KLARE ZWIEBELSUPPE

von der Roscoff-Zwiebel, Riesling, Comté-Käse-Croutons,
gratiniert



HAUPTGERICHTEWAHL

Ihre Gäste wählen bei uns, an Ort + Stelle,
für welches Gericht sie sich entscheiden.

FLACHE, GESCHMORTE OCHSENSCHULTER •

Spätburgundersauce, glacierte Möhrchen
Kartoffel-Nussbutterpüree

oder

FISCHGERICHT •

Lassen Sie uns ein Fischgericht aus
unserer aktuellen Speisekarte besprechen.

oder

VEGETARISCHES GERICHT •

Lassen Sie uns ein Vegetarisches Gericht
aus unserer aktuellen Speisekarte besprechen.



EXOTISCHE KOKOS-PASSIONS-FRÜCHTETERRINE

marinierte Himbeeren, Bananeneiscreme



MENÜPREIS € 62,50



Klassisches Menü

MENÜPREIS
€ 90,50

Hier ein möglicher Vorschlag für Ihre Veranstaltung/Feier
Variation 2

Ofenfrische

LE NÔTRE BRÖTCHEN & STANGERL

mediterrane Gemüsecreme, Meersalzbutter

..... 

MEDITERRANES GRILLGEMÜSE

Glockenpaprika, Zucchini, Auberginen, Fenchel,
gegrillte Büsumer Krabben

..... 

SÜSSKARTOFFELSUPPE

mit Pak-Choi, Sesam, Maishähnchenbrust

..... 

HAUPTGERICHTEWAHL

Ihre Gäste wählen bei uns, an Ort + Stelle,
für welches Gericht sie sich entscheiden.

MILCHKALBSLENDCHEN •

im Ganzen niedertemperaturgegart, Morcheln
in Sherryrahm, Gärtnergemüse, Fregola Sarda

oder

FISCHGERICHT •

Lassen Sie uns ein Fischgericht aus
unserer aktuellen Speisekarte besprechen.

oder

VEGETARISCHES GERICHT •

Lassen Sie uns ein Vegetarisches Gericht
aus unserer aktuellen Speisekarte besprechen.

..... 

VANILLEPARFAIT

mit heißen Himbeeren und Cassisstreusel

..... 

MENÜPREIS € 90,50



Menükomponenten

DIE EINZELNEN MENÜKOMponentEN zum selbst zusammenstellen

MENÜGEDECKE - € 7,50

Wählen Sie Ihre Zusammenstellung:

- OFENFRISCHE BREZEN & WECKERL oder
LE NOTRE BRÖTCHEN & STANGERL

Pro Person zwei Aufstriche nach Wahl (einheitlich):

Obazda, Griebenschmalz, Paprikafrischcreme, mediterrane Gemüsecreme, Chorizocreame, Körnersenfcreme, Meersalzbutter, Orientalischer Gewürzaufstrich, Schnittlauchcreme

SUPPEN

- SCHAUMSUPPE VON STEINCHAMPIGNONS
Brezenknödl, Petersilienöl
€ 9,50

SUPPEN

- WEIDEOCHSEN CONSOMMÉ
Griesnockerl, Bisquitschöberl, Gemüseperlen, Lebernockerl
€ 11,00
- SÜSSKARTOFFELSUPPE
mit Pak-Choi, Sesam, Maishähnchenbrust
€ 11,00
- KLARE ZWIEBELSUPPE
von der Roscaff-Zwiebel, Riesling,
Comté-Käse Croutons, gratiniert
€ 11,00

Menükomponenten

DIE EINZELNEN MENÜKOMponentEN zum selbst zusammenstellen

KALTE VORSPEISEN

- **KOPFSALATHERZ IN PASSIONSFRUCHTDRESSING**
marinierte bunte Tomaten, Erbsensprossen, gebackene Kichererbsenbällchen - € 11,00
- **MEDITERRANES GRILLGEMÜSE**
Glockenpaprika, Zucchini, Auberginen, Fenchel, gegrillte Büsumer Krabben - € 18,00
- **KALBSMAISERL**
zartrosa niedertemperaturgegart, Räucherforellencreme, Ofenpaprika, Vogelsalat - € 18,00
- **WILDKRÄUTERLACHS TARTAR**
Yuzu-Schmand, pikanter Gurkensalat, Wan-Tan-Chips - € 18,00
- **BEEF TARTAR - HORS D'OEUVRE - SURF & TURF**
gebratene Eismeergarnele, Hummermayonaise, grüner Spargel - € 18,00

WARME VORSPEISEN

- **RAVIOLI**
mit grünem Spargel gefüllt, Tomaten-Safranfond, Bergkäse
€ 15,00
- **KARTOFFELRISOTTO**
schwarzer Piemonteser Trüffel, Sellerie Chip - € 18,00
- **RISENGARNELE**
Orangen-Vanille-Risotto, geschmorter Safran-Fenchel
€ 22,00
- **KLEINER TELLERRÖSTI**
Haselnuss-Spinat, Ofen-Blumenkohl, Lauchzwiebel und Ziegenkäse gratiniert - € 15,00

Menükomponenten

DIE EINZELNEN MENÜKOMponentEN zum selbst zusammenstellen

HAUPTGERICHTE

- **SCHWEINEFILET**
vom Schwäbisch-Hällischen Ferkel, im ganzen gebraten,
Steinpilzschaum, Gärtnergemüse, Spätzle - € 30,00
- **MAISHÄHNCHENBRUST**
kross gebraten, Thymian-Pfeffersauce, Spitzkohl,
Nudelfleckerl - € 30,00
- **GESCHMORTE OCHSENSCHULTER**
von der flachen Schulter, Spätburgundersauce,
glacierte Möhrchen, Kartoffel-Nussbutterpüree - € 30,00

HAUPTGERICHTE

- **MILCHKALBSLENDCHEN**
zartrosa niedertemperaturgegart, im ganzen gebraten,
Morcheln im Sherryrahm, Gärtnergemüse, Fregola Sarda
€ 40,00
- **WEIDEOCHSENFILET**
vom Pommerschen Rind, Niedertemperatur gegart,
im ganzen gebraten, Ochschwanzsauce,
Vanillemöhrchen, Kartoffelstampf im Filoteig - € 40,00
- **VEGETARISCHES GEMÜSEBEUSCHERL**
mit Gärtnergemüse, Kräuterseitlingspilze, Cornichons,
Kapern und Serviettenknödel - € 20,00

Menükomponenten

DIE EINZELNEN MENÜKOMponentEN zum selbst zusammenstellen

DESSERTS - € 14,50

- **TOPFENKNÖDL**
weisses Schokoladeneis, Saisonfrüchtekompott - € 15,00
- **EXOTISCHE KOKOS-PASSIONS-FRÜCHTETERRINE**
marinierte Himbeeren, Bananeneiscreme - € 15,00
- **VANILLE BRANDTEIGSTANGERL**
mit Beeren und Schokokonfekt - € 12,00
- **VANILLE EISPARFAIT**
mit heißen Himbeeren und Cassisstreusel - € 15,00
- **GEBACKENES SARCLETTI MANUFAKTUR EIS**
Bisquitmantel, Beerenragout, Schokobisquit - € 15,00
- **PRINZREGENTEN MOUSSE**
im Schokomantel, Kirschsauce, Yoghurtstreussel,
Walnusseis - € 15,00
- **STRUDELVARIATION**
Topfen- und Kirschstrudel, Tonkabohnen-Apfelragout,
Butterkekseiscreme - € 12,00

PARTY-DESSERTBUFFET

sollten Sie den berechtigten Wunsch nach einem Dessertbuffetspektakel mit Wunderkerzen und Sternwerfern haben, empfehlen wir Ihnen unser Party-Dessertbuffet.

Wir ersetzen den Dessertpreis von € 14,50 durch den Party-Dessertbuffetpreis von € 26,50.

Ab 20 Gästen buchbar oder umsetzbar.

Rund um unsere Menüs



MÖGLICHKEITEN UND LEISTUNGEN rund um unsere Menüs

BEISPIELE, WIE IHR MENÜ ERWEITERBAR WÄRE

Zusätzlich

- Ein Häppchen zum Aperitif
- Eine kalte oder warme Vorspeise
- Ein kühlendes Sorbet vor dem Hauptgericht
- Käsewürfel oder fertige Käseschnittchen nach dem Dessert

- Unser funkelndes Dessertbuffet mit Wunderkerzenpräsentation! - Preistausch
- Spezielles Blumenarrangement
- Entertainer, Alleinunterhalter, Zauberer
- Sonderdekoration

KOSTENFREI UND FALLS GEWÜNSCHT

Foto Ihrer Gäste auf unserer Prunkhottreppe.

IM PREIS INCLUDIERT

Tischwäsche, Stoffservietten, individualisierte Menükarten, Blumen, Balloon, Schokoladenherzen, Mikrofon falls gewünscht und benötigt.

Menü-/Buffetberatung bis alle Ihre Wünsche und Vorstellungen erfüllt sind.

DAS SOLLTEN SIE WISSEN

Bei Bestellung eines Menüs oder Buffets entstehen **keine Kosten** für Raummiete oder eine Umsatzgarantie! Umsatzunabhängig berechnen wir € 158,00 pro Servicemitarbeiter (1/pro 15/20 Gäste). Ein unter Umständen eingesetzter Azubi oder Servicehelfer wird aus Ausbildungs- oder Weiterbildungsgründen kostenfrei mit eingeteilt.

SIE HABEN DIE WAHL FÜR IHRE GÄSTE

Sie möchten Ihren Gästen eine Auswahl an Hauptgerichten anbieten?!

Aus unserer aktuellen Speisekarte suche wir gemeinsam mit Ihnen nach eine Mehrauswahl, um alle Gäste zufrieden zu stimmen.

Wir machen fast jede Kombination möglich!

Auf Ihrer Menükarte, die wir für Sie nach Ihren Wünschen erstellen, bieten wir Ihren Gästen, die von Ihnen vorbestimmte Auswahl von Speisen an.

Damit es für Sie rundherum passt, besprechen wir gemeinsam!

Unser Küchenchef, Michael Schubaur, wird Sie gerne beraten!

An fast allen Tagen der Woche, außer Sonntag und Montag.

Buffetvorschläge 2024



Willkommen im Ratskeller

Der Ratskeller ist seit Jahrzehnten Inbegriff bodenständiger Münchner Gastronomie. Das einmalige Ambiente in unseren neugotischen Gewölben und im beeindruckenden Prunkhof sind für sich genommen schon eine wahre Attraktion.

Es ist unser Anliegen, jedem Gast ein ganz besonderes Erlebnis und gastronomische Einzigartigkeit zu bieten. Jede Veranstaltung ist etwas Einmaliges und wird von uns mit höchster Aufmerksamkeit und Kreativität ganz individuell organisiert und durchgeführt.

Unsere Küche ist bodenständig, geschmackvoll und kreativ. Unser Küchenchef, Michael Schubaur, setzt aus Qualitätsgründen kompromisslos auf geprüfte, regionale Produkte, die liebevoll präsentiert werden.

Auf den folgenden Seiten finden Sie unsere Buffetvorschläge für das Jahr 2024. Gern berücksichtigen wir über unser Angebot hinaus Ihre individuellen Wünsche.

Wir freuen uns, Sie ausführlich beraten zu dürfen und bitten um eine Terminvereinbarung mit unserem Bankett-Team.



Hierzu stehen Ihnen

Joe Mary Orellana:

Tel. + 49 89 21 99 89 - 34

E-Mail: ratskeller@ratskeller.com

Sophida Pfirsching:

Tel. + 49 89 21 99 89 - 33

E-Mail: ratskeller@ratskeller.com



sehr gerne zur Verfügung.

Bayerisches Buffet

BUFFETPREIS
€ 80,00

SEITE 1 - GEDECK, VORSPEISEN - BROTZEITBRETTL, SUPPE
Dieses Buffet wäre beliebig erweiterbar.



RATSKELLER MÜNCHEN

MIT DABEI

- Ofenfrische Brezen und Landjäger auf dem Brezenständer, Holzofenbrot

SIE FINDEN AN IHREM PLATZ

- Griebenschmalz & Obazda



RATSKELLER MÜNCHEN

VORSPEISEN - BROTZEITBRETTL

Sie teilen sich große Brotzeitbrettln mit den netten Gästen an Ihrem Tisch

- Fränkische Kringelsalami
- Geräucherte Schnapsbratwürstl
- Bamberger Rauchbierbratwurst
- Lauwarme Schinkenpflanzerl
- Rosmarin Gockerlbrust
- Geräucherte Forellenfilets
- Pastramiröllchen
- Knödlsalat
- Bierradi & Radieserl



RATSKELLER MÜNCHEN

DANACH SERVIEREN WIR IHREN GÄSTEN

- Kartoffel-Kräutlsuppe mit Saiblingspflanzerl



RATSKELLER MÜNCHEN

WEITER GEHT'S AUF SEITE 2

Bayerisches Buffet

BUFFETPREIS
€ 80,00

SEITE 2 - WARMES BUFFET, DESSERTBUFFET

Dieses Buffet wäre beliebig erweiterbar.



RATSKELLER MÜNCHEN



BAYERISCHER HOFENTENBRATEN



WARMER MILLIRAHMSTRUDEL



GEBACKENE ZIMTAPFELKÜCHERL IM BIERTEIG

VOM WARMEN BUFFET GIBT'S zum Selbstabholen

- ausgelöster Spanferkel Rollbraten
vom Schwäbisch - Hällischen Ferkel
kross gebraten - Wirsingköpferl - Brezenknödl
- Bayerischer Hofentenbraten
Körnersensaue - Selleriegemüse - Kartoffelplätzchen
- Käse Fleischpflanzl
auf Kohlrabigemüse
- Poltinger Lambratwürstl & Nürnberger Rostbratwürstl
mit geschmortem Spitzkohl
- Gemüse - Kartoffel - Gröstl
mit Liebstöcklkräuter

WIR PRÄSENTIEREN IHNEN EIN DESSERTBUFFET

- Warmer Millirahmstrudel
mit Vanillesauce
- Gebackene Zimtapfelkücherl im Bierteig
mit Nusseiscreme
- Bayerischer Nockerlhimmel
Schokoladenmousse - Bayerische Creme - filetierte Früchte

IM PREIS INCLUDIERT:

Bayerische Tischwäsche, Stoffservietten, Kerzen, Mikrofon, Hintergrundmusik aller Genrés, Blumen, Menükarten mit individuellem Gruß

MINDESTBESTELLMENGE: 30 GÄSTE

BUFFETPREIS € 80,00

Happy Family Buffet

BUFFETPREIS
€ 88,00

Das fast all-inclusiv Lieblings Speisen Buffet für Geburtstage - Jubiläen - Familienfeiern aller Art - oder einfach Party!

SEITE 1 - APERITIF, GEDECK, VORSPEISENBUFFET

Dieses Buffet wäre beliebig erweiterbar.



HAPPY FAMILY BUFFET

APERITIFAUSWAHL - 30 MINUTEN

- Juliuospital Secco pur oder mit Mango
- Alkoholfreien Secco für Kinder und Teenager

SIE FINDEN AN IHREM PLATZ

- Radieschenfrischcreme & Meersalzbutter
- Praterstangerl & Olivenbaguette



KARTOFFELSUPPE

VOM VORSPEISENBUFFET

- Kartoffelsuppe
mit Croutons
- Ganze Lachsforelle
mit Lachs-Gemüsefüllung
- Wildkräuterlachs
Honig-Senf-Sauce, Kartoffelpuffer
- Shrimpscocktail
Eismeerkrabben mit Cocktailsauce
- Mediterranes olivenölgegrilltes Gemüse
Zucchini, Auberginen, Cipolle, Pilze, Glockenpaprika,
Mozzarella, Tomaten, Crema Balsamico
- Tafelspitzröllchen und Rosmarin Gockerlbrust
mit Grünspargel auf Dillgurkennudeln
- Melonenschiffchen
mit Parmaschinken



GANZE LACHSFORELLE



MEDITERRANES GEGRILLTES GEMÜSE

WEITER GEHT'S AUF SEITE 2

Happy Family Buffet

BUFFETPREIS
€ 88,00

Das fast all-inclusiv Liebesspeisen Buffet für Geburtstage - Jubiläen - Familienfeiern aller Art - oder einfach Party!

SEITE 2 - WARMES BUFFET, DESSERTBUFFET

Dieses Buffet wäre beliebig erweiterbar.



SCHWÄBISCHES FILETTÖPFCHEN



WIENER KALBSSCHNITZEL MEDAILLONS



EISCREMETÜRMCHEN



WIENER KAISERSCHMARRN

VOM WARMEN BUFFET

- **Schwäbisches Filettöpfchen**
mit Schweinefilets, Schwammerlsauce, Vanillemöhrrchen und Spätzle
- **Wiener Kalbsschnitzel Medaillons**
mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren
- **Bayerischer Hofentenbraten**
mit Kartoffelknödl und Apfelblaukraut
- **Birnbaum Saiblingsfilets**
mit gebratenem Reis
- **Pfannenkuchen**
mit Gemüseperlen gefüllt, Petersilienschaum

FUNKELNDES DESSERTBUFFET MIT TAMTAM & TRALLALA

präsentiert mit Sternwerfer und Wunderkerzen

- **Eiscremetürmchen**
Vanilleeis, Erdbeersorbet, Zitronensorbet, Schokoladeneis, Bananeneis, Kokosnusseis, Nusseis
- **Obstsalat**
von frischen Früchten der Saison
- **Wiener Kaiserschmarrn**
Apfelmus - Zwetschgenröster
- **Mousse au Chocolat**
mit Eierlikörflasche zum Selbstdosieren

WAS ANDERE GÄSTE ZUSÄTZLICH BESTELLEN:

Essen: Käsewürfel oder Käseauswahl, Mitternachts Goulaschsuppe.

Musik: Alleinunterhalter, Duo, Trio, DJ, Band 4-6 Mann.
Mit Sängerin.

Unterhaltung: Tableside
Magic Zauberer

IM PREIS INCLUDIERT:

Tischwäsche, Stoffservietten, Kerzen, Blumen, Mikrofon, Hintergrundmusik aller Genrés, Menükarten mit individuellem Gruß.

Familienfoto auf unserer Prunkhofreppe per Email an den Gastgeber zum Weiterversand. Mikrofon, Hintergrundmusik oder Disco aller Genrés. Mitgebrachte Musik einspielbar über Airplay

MINDESTBESTELLMENGE: 30 GÄSTE

BUFFETPREIS € 88,00

Klassisches Buffet

BUFFETPREIS
€ 100,00

SEITE 1 - APERITIF, GEDECK, VORSPEISENBUFFET, SUPPE
Dieses Buffet wäre beliebig erweiterbar.



GEDECKTER TISCH



APERITIF AUSWAHL



LE NÔTRE BRÖTCHEN & STANGERL



CANAPÉS



VORSPEISENBUFFETT

APERITIF AUSWAHL - 45 MINUTEN

- Juliusspital Secco pur oder mit Mango
- Aperol Sprizz
- Hugo der Saison

SIE FINDEN AN IHREM PLATZ

- Ofenfrische LeNotre Brötchen & Stangerl
- Räucherforellenmousse
- Glockenpaprikacreme

VOM VORSPEISENBUFFET

- Gebeizter Irischer Organic Lachs
im Sesammantel, Papaya Chutney
- Serranoschinken
portweinmarinierte Charenté Melone
- Arctic Shrimps
Grapefruitsalat
- Gebratene Perlhuhnbrust
Avocado-Limettencreme
- Kalbsmaiserl
marinierte, niedertemperaturgegart, Shiitakepilze-Kräutersalat
- Keitumer Ziegenkäse Geflämmt
Pumpnickelerde, Weintraubensalat
- Tatar pikant
vom pommerschen Weiderind auf Röstbrot

VOR DER HAUPTESPEISE SERVIEREN WIR IHREN GÄSTEN

- Büsümer Krabbenschaumsuppe

WEITER GEHT'S AUF SEITE 2

Klassisches Buffet

SEITE 2 - VOM WARMEN BUFFET, DESSERTBUFFET
Dieses Buffet wäre beliebig erweiterbar.

BUFFETPREIS
€ 100,00



RATSKELLER MÜNCHEN



RATSKELLER MÜNCHEN



RATSKELLER MÜNCHEN



EISCREME TÜRMCHEN PRÄSENTATION



FILETIERTE FRÜCHTE

VOM WARMEN BUFFET

- **Kalbsrücken**
niedertemperatur im Ganzen gegart am Buffet für Ihre Gäste tranchiert, Pioppine Pilze, glacierte Möhrchen, Petersilienspätzle
- **Geschmorte Lammschulter**
Rosmarinsauce, Gemüse-Graupenstrudel
- **Filet vom Loup de Mer**
zweierlei Glockenpaprikasaucen, Risolée kartoffeln
- **Artischockenböden & Grünspargel**
gegrillt, Auberginen, Zucchini, Tomatensugo

DESSERTBUFFET

- **Zweierlei Schokoladencannelloni**
Passionsfruchtsauce
- **Kirschstrudel**
Vanillesauce
- **Crème brûlée**
Waldbeeren
- **Eiscreme Türmchen Präsentation**
mit Sternwerfern und Wunderkerzen präsentiert
- **Filetierte Früchte**
- **Zimtapfelkücherl**
- **Petit Fours**

IM PREIS INKLUDIERT:

Tischwäsche, Stoffservietten, Kerzen, Blumen, Mikrofon, Hintergrundmusik aller Genrés, Menükarten mit individuellem Gruß

MINDESTBESTELLMENGE: 30 GÄSTE

BUFFETPREIS € 100,00

Party Dessertbuffet

BUFFETPREIS
€ 26,50

Wir feiern Sie mit Wunderkerzen, Sternwerfer, Stevie Wonder's Happy Birthday Song, Hüpforte und begeisterten Mitarbeitern



PARTY DESSERTBUFFET



BAYERISCHER MILLIRAHMSTRUDEL



MARMORIERTER MOUSSE AU CHOCOLAT



BAYERISCHE CREME CHARLOTTE



FILETIERTE FRÜCHTE

EISCREMEBUFFET

- Vanilleeis
- Bananeneis
- Mangosorbet
- Haselnusseis
- Erdbeersorbet
- Vollmilchschokoladeneis

FUNKELNDES DESSERTBUFFET MIT TAMTAM & TRALLALA

präsentiert mit Sternwerfer und Wunderkerzen

- Bayerischer Millirahmstrudel
Vanilleeis
- Zimtapfelkücherl
im Bierteig gebacken
- Mousse au Chocolat Terrine
Eierlikör
- Dreibeerengrütze
mit Eierlikörfflasche zum Selbstdosieren
- Bayerische Creme Charlotte
Bisquit Roulade, Erdbeersauce
- Frische Früchte
filetiert

Dieses Buffet kann aus organisatorischen Gründen erst ab 20 Personen bestellt werden.

BUFFETPREIS € 26,50

Ihr eventuell bereits gewähltes Menüdessert verrechnen wir mit € 14,50

Ratskeller Getränkepauschale



Verrechnet wird ab Eintreffen der Gäste

GETRÄNKEAUSWAHL

Unlimitiert vom Aperitif bis zum Kaffee

WÄHREND APERITIFAUFENTHALT:

Juliuspital Secco, Aperol Spritz, Hugo

Löwenbräu und Franziskaner Faßbiere

Alkoholfreie Bier, Radler

Juliuspital Hausweine

weiß trocken, rot trocken, rosé trocken, rosé halbtrocken

Alkoholfreie Getränke

Schorlen, Sodas, Softdrinks, Limonaden, Mineralsprudel / Still
Kaffee, Espresso, Cappuccino, Tee, heiße Schokolade...

..... 

WÄHREND DINNER / LUNCH:

Löwenbräu und Franziskaner Faßbiere

Alkoholfreie Biere, Radler

Juliuspital Hausweine

weiß trocken, rot trocken, rosé trocken, rosé halbtrocken

Alkoholfreie Getränke

Schorlen, Sodas, Softdrinks, Limonaden, Mineralsprudel / Still

Kaffee, Espresso, Cappuccino, Tee, heiße Schokolade...

..... 

1 Vollstunde € 14,00

2 Vollstunden € 20,00

3 Vollstunden € 26,00

4 Vollstunden € 32,00

5 Vollstunden € 36,00

Jede Verlängerungsstunde danach € 9,00