Menüvorschläge 2025

Ratskeller München
MARIENPLATZ

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 2025.
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. **Hierzu stehen Ihnen sehr gerne zur Verfügung:**

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

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

Bibiana Potocka
Tel. + 49 89 21 99 89 - 71
E-Mail:
ratskeller@ratskeller.com

Bayerisches Menü

Hier ein möglicher Vorschlag für Ihre Veranstaltung/Feier

Variation 1

MENÜPREIS € 64,00

Ofenfrische
BREZEN & WECKERL
Obazda, Griebenschmalz

SCHAUMSUPPE VON STEINCHAMPIGNONS
Brezenknödel, Petersilienöl

HAUPTGERICHTEWAHL

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.

WACHAUER MARILLEN EISKNÖDEL
mit frischen Beeren, Vanillesauce

MENÜPREIS € 64,00

Ratskeller München
MARIENPLATZ

● Fleisch ● Fisch ● Vegetarisch

Bayerisches Menü

Hier ein möglicher Vorschlag für Ihre Veranstaltung/Feier

Variation 2

MENÜPREIS € 66,50

Ofenfrische
BREZEN & WECKERL
Radieschenfrischcreme, Meersalzbutter

WEIDEOCHSEN CONSOMMÉ
Griesnockerl, Bisquitschöberl, Gemüseperlen, Lebernockerl

HAUPTGERICHTEWAHL

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 € 66,50

Ratskeller München
MARIENPLATZ

● Fleisch ● Fisch ● Vegetarisch

Bayerisches Menü

Hier ein möglicher Vorschlag für Ihre Veranstaltung/Feier

Variation 3

MENÜPREIS € 80,50

Ofenfrische
BREZEN & WECKERL
Kräuterfrischcreme, Meersalzbutter

KALBSMAISERL
niedertemperaturgegart, Räucherforellencreme,
Ofenpaprika, Vogerlsalat

HAUPTGERICHTEWAHL

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 € 80,50

Ratskeller München
MARIENPLATZ

● Fleisch ● Fisch ● Vegetarisch

Klassisches Menü

Hier ein möglicher Vorschlag für Ihre Veranstaltung/Feier

Variation 1

MENÜPREIS € 67,00

Ofenfrische
LE NÔTRE BRÖTCHEN & STANGERL
mediterrane Gemüsecreme, Meersalzbutter

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

HAUPTGERICHTEWAHL

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 € 67,00

Ratskeller München
MARIENPLATZ

● Fleisch ● Fisch ● Vegetarisch

Klassisches Menü

Hier ein möglicher Vorschlag für Ihre Veranstaltung/Feier

Variation 2

MENÜPREIS € 93,50

Ofenfrische
LE NÔTRE BRÖTCHEN & STANGERL
mediterrane Gemüsecreme, Meersalzbutter

MEDITERRANES GRILLGEMÜSE
Glockenpaprika, Zucchini, Auberginen, Fenchel,
gegrillte Büsümer Krabben

SÜSSKARTOFFELSUPPE
mit Pak-Choi, Sesam, Maishähnchenbrust

HAUPTGERICHTEWAHL

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 € 93,50

Ratskeller München
MARIENPLATZ

● Fleisch ● Fisch ● Vegetarisch

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, Chorizocreme, 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

Ratskeller München
MARIENPLATZ

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 Büsümer Krabben - € 18,00

- **KALBSMAISERL**
  zartrosa niedertemperaturgegart, Räucherforellencreme, Ofenpaprika, Vogerlsalat - € 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

- **RIESENGARNELE**
  Orangen-Vanille-Risotto, geschmorter Safran-Fenchel
  € 22,00

- **KLEINER TELLERRÖSTI**
  Haselnuss-Spinat, Ofen-Blumenkohl, Lauchzwiebel und Ziegenkäse gratiniert - € 15,00

Ratskeller München
MARIENPLATZ

Menükomponenten

DIE EINZELNEN MENÜKOMPONENTEN zum selbst zusammenstellen

HAUPTGERICHTE

- **SCHWEINEFILET**
  vom Schwäbisch-Hällischen Ferkel, im ganzen gebraten,
  Steinpilzschaum, Gärtnergemüse, Spätzle - € 34,00

- **MAISHÄHNCHENBRUST**
  kross gebraten, Thymian-Pfeffersauce, Spitzkohl,
  Nudelfleckerl - € 33,00

- **GESCHMORTE OCHSENSCHULTER**
  von der flachen Schulter, Spätburgundersauce,
  glacierte Möhrchen, Kartoffel-Nussbutterpüree - € 34,50

HAUPTGERICHTE

- **MILCHKALBSLENDCHEN**
  zartrosa niedertemperaturgegart, im ganzen gebraten,
  Morcheln im Sherryrahm, Gärtnergemüse, Fregola Sarda - € 43,00

- **WEIDEOCHSENFILET**
  vom Pommerschen Rind, Niedertemperatur gegart,
  im ganzen gebraten, Ochsenschwanzsauce,
  Vanillemöhrchen, Kartoffelstampf im Filoteig - € 40,00

- **VEGETARISCHES GEMÜSEBEUSCHERL**
  mit Gärtnergemüse, Kräuterseitlingspilze, Cornichons,
  Kapern und Serviettenknödel - € 20,00

Ratskeller München
MARIENPLATZ

Menükomponenten

DIE EINZELNEN MENÜKOMPONENTEN zum selbst zusammenstellen

DESSERTS

- **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
- **WACHAUER MARILLEN EISKNÖDEL**
  mit frischen Beeren, Vanillesauce - € 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 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.

Ratskeller München
MARIENPLATZ

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 Prunkhoftreppe.

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 € 168,00 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.

Ratskeller München
MARIENPLATZ

Ratskeller Getränkepauschale

Verrechnet wird ab Eintreffen der Gäste

GETRÄNKEAUSWAHL

Unlimitiert vom Aperitif bis zum Kaffee

WÄHREND APERITIFAUFENTHALT:

Juliusspital Secco, Aperol Spritz, Hugo

Löwenbräu und Franziskaner Faßbiere
Alkoholfreie Bier, Radler

Juliusspital 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

Juliusspital 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

Ratskeller München
MARIENPLATZ

Buffetvorschläge 2025

Ratskeller München
MARIENPLATZ

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 2025
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 sehr gerne zur Verfügung:

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

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

Bibiana Potocka
Tel. + 49 89 21 99 89 - 71
E-Mail:
ratskeller@ratskeller.com

Bayerisches Buffet

BUFFETPREIS
€ 80,00

SEITE 1 - GEDECK, VORSPEISEN - BROTZEITBRETTL, SUPPE

Dieses Buffet wäre beliebig erweiterbar.

RATSKELLER MÜNCHEN

RATSKELLER MÜNCHEN

RATSKELLER MÜNCHEN

RATSKELLER MÜNCHEN

MIT DABEI

- Ofenfrische Brezen und Landjäger
  auf dem Brezenständer, Holzofenbrot

SIE FINDEN AN IHREM PLATZ

- Griebenschmalz & Obazda

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

DANACH SERVIEREN WIR IHREN GÄSTEN

- Kartoffel-Kräutlsuppe
  mit Saiblingspflanzerl

WEITER GEHT'S AUF SEITE 2

Ratskeller München
MARIENPLATZ

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**
  Körnersenfsauce - Selleriegemüse - Kartoffelplätzchen
- **Käse Fleischpflanzl**
  auf Kohlrabigemüse
- **Poltinger Lammbratwürstl & Nürnberger Rostbratwürstl**
  mit geschmortem Spitzkohl
- **Gemüse - Kartoffel - Röstl**
  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

Ratskeller München
MARIENPLATZ

Happy Family Buffet

BUFFETPREIS
€ 95,00

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

SEITE 1 - APERITIF, GEDECK, VORSPEISENBUFFET

Dieses Buffet wäre beliebig erweiterbar.

HAPPY FAMILY BUFFET

KARTOFFELSUPPE

GANZE LACHSFORELLE

MEDITERRANES GEGRILLTES GEMÜSE

APERITIFAUSWAHL - 30 MINUTEN

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

SIE FINDEN AN IHREM PLATZ

- Radieschenfrischcreme & Meersalzbutter
- Praterstangerl & Olivenbaguette

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

WEITER GEHT'S AUF SEITE 2

Ratskeller München
MARIENPLATZ

Happy Family Buffet

BUFFETPREIS € 95,00

Das fast all-inclusiv Lieblingsspeisen 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

WAS ANDERE GÄSTE ZUSÄTZLICH BESTELLTEN:

Essen: Käsewürfel oder Käseauswahl, Mitternachts Goulaschsuppe.
Musik: Alleinunterhalter, Duo, Trio, DJ, Band 4-6 Mann. Mit Sängerin.
Unterhaltung: Tableside Magic Zauberer

VOM WARMEN BUFFET

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

DESSERTBUFFET MIT TAMTAM & TRALLALA

- **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

IM PREIS INCLUDIERT:

Tischwäsche, Stoffservietten, Kerzen, Blumen, Mikrofon, Hintergrundmusik aller Genrés, Menükarten mit individuellem Gruß.
Familienfoto auf unserer Prunkhoftreppe per Email an den Gastgeber zum Weiterversand. Mikrofon, Hintergrundmusik oder Disco aller Genrés. Mitgebrachte Musik einspielbar über Airplay

MINDESTBESTELLMENGE: 30 GÄSTE

BUFFETPREIS € 95,00

Ratskeller München
MARIENPLATZ

Klassisches Buffet

BUFFETPREIS
€ 100,00

SEITE 1 - APERITIF, GEDECK, VORSPEISENBUFFET, SUPPE

Dieses Buffet wäre beliebig erweiterbar.

GEDECKTER TISCH

APERITIFAUSWAHL

LE NÔTRE BRÖTCHEN & STANGERL

CANAPÉS

VORSPEISENBUFFETT

APERITIFAUSWAHL - 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
  Pumpernickelerde, Weintraubensalat
- Tatar pikant
  vom pommerschen Weiderind auf Röstbrot

VOR DER HAUPTSPEISE SERVIEREN WIR IHREN GÄSTEN

- Büsümer Krabbenschaumsuppe

WEITER GEHT'S AUF SEITE 2

Ratskeller München
MARIENPLATZ

Klassisches Buffet

BUFFETPREIS € 100,00

SEITE 2 - VOM WARMEN BUFFET, DESSERTBUFFET

Dieses Buffet wäre beliebig erweiterbar.

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, Risoléekartoffeln
- **Artischockenböden & Grünspargel**
  gegrillt, Auberginen, Zucchini, Tomatensugo

DESSERTBUFFET

- **Zweierlei Schokoladencannelloni**
  Passionsfruchtsauce
- **Kirschstrudel**
  Vanillesauce
- **Crème brûlée**
  Waldbeeren
- **Eiscreme Türmchen Präsentation**
- **Filetierte Früchte**
- **Zimtapfelkücherl**
- **Petit Fours**

IM PREIS INCLUDIERT:

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

MINDESTBESTELLMENGE: 30 GÄSTE

BUFFETPREIS € 100,00

Ratskeller München
MARIENPLATZ

Party Dessertbuffet

BUFFETPREIS € 26,50

Wir feiern Sie mit Stevie Wonder`s Happy Birthday Song, Hüpftorte und begeisterten Mitarbeitern

PARTY DESSERTBUFFET

BAYERISCHER MILLIRAHMSTRUDEL

MARMORIERTE MOUSSE AU CHOCOLAT

BAYERISCHE CREME CHARLOTTE

FILETIERTE FRÜCHTE

EISCREMEBUFFET

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

DESSERTBUFFET MIT TAMTAM & TRALLALA

- Bayerischer Millirahmstrudel
  Vanilleeis
- Zimtapfelkücherl
  im Bierteig gebacken
- Mousse au Chocolat Terrine
  Eierlikör
- Dreibeerengrütze
  mit Eierlikörflasche 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 München
MARIENPLATZ

Ratskeller Getränkepauschale

Verrechnet wird ab Eintreffen der Gäste

GETRÄNKEAUSWAHL

Unlimitiert vom Aperitif bis zum Kaffee

WÄHREND APERITIFAUFENTHALT

Juliusspital Secco, Aperol Spritz, Hugo

Löwenbräu und Franziskaner Faßbiere
Alkoholfreie Bier, Radler

Juliusspital 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 Bier, Radler

Juliusspital 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

Ratskeller München
MARIENPLATZ