



Ratskeller München

MARIENPLATZ



Weihnachten 2018

HERZLICH WILLKOMMEN



Unsere Weihnachts/Bjengel

Herr Christian Berghammer
Bankettleitung
Tel. + 49 89 21 99 89 - 33
E-Mail: christian.berghammer@ratskeller.com

Herr Thomas Knedlhans
Stellv. Bankettleitung
Tel. + 49 89 21 99 89 - 34
E-Mail: thomas.knedlhans@ratskeller.com

Frau Vanessa Koy
Assistentin Bankettleitung
Tel. + 49 89 21 99 89 - 32
E-Mail: vanessa.koy@ratskeller.com

Herr Felix Drabant
Restaurantleiter
Tel. + 49 89 21 99 89 - 20
E-Mail: felix.drabant@ratskeller.com

Herr Michæl Schubaur
Küchenmeister
Tel. + 49 89 21 99 89 - 13
E-Mail: michæl.schubaur@ratskeller.com



C. Berghammer



T. Knedlhans



V. Koy



F. Drabant



M. Schubaur





Klassische Weihnachten

Weihnachtsmenü 1

APÉRITIF AM TISCH SERVIERT

X-Mas - Dream

Orangensaft, Apfelsaft, Zwetschgen-Zimtlimes
mit fränkischem Secco aufgegossen,
serviert im schönen Seccoglas

AM GÄSTETISCH

Backfrische Lenôtre Brötchen

Rote Beete Mohncreme - Meersalzbutter

MENÜ

Maronenschaumsuppe

Kräuterseitlinge

Bayerische Hofente kross gebraten

(Brust & Keule)

Natursauce, schwarze Nüsse, Spitzkohl,
Briocheknödel

Valrhona Schokoladenkuchen

Calvados Apfel geschmort,
Amarettinieis

Der Tisch wird weihnachtlich dekoriert und das Menü festlich in einer Menükarte
(auf Wunsch mit Logodruck) präsentiert.

€ 59,00 / p.P. Menü

€ 55,00 / p.P. Menü ohne Tischdekoration

€ 50,00 / p.P. Menü ohne Tischdekoration und ohne Apéritif





Klassische Weihnachten

Weihnachtsmenü 2

EMPFANG IM PRUNKHOF

bei weihnachtlicher Atmosphäre im Prunkhof des Münchner Rathauses

APÉRITIF

Glühwein & alkoholfreier Winterpunsch
Stehische mit Lebkuchenherzen & Zimtsternen

AM GÄSTETISCH

Backfrische Lenôtre Brötchen
Kürbiskernölcreme - Meersalzbutter

MENÜ

Ceviche vom Saibling
mit Limette, Petersilienwurzel, Olivenölperlen,
Kaviarschmand

Geräucherte Kartoffelsuppe
Rehpflanzerl

Ochsenlende vom Pommerschen Weideochs
(niedertemperaturgegart)
in der Parmesankruste, Ochsenchwanzsauce, Steckrüben, Quinoabällchen

Quittenterrine im Baumkuchenmantel
Mandarinengel, Eischriststollen

Der Tisch wird weihnachtlich dekoriert und das Menü festlich in einer Menükarte
(auf Wunsch mit Logodruck) präsentiert.

€ 78,00 / p.P. Menü
€ 75,00 / p.P. Menü ohne Tischdekoration
€ 69,50 / p.P. Menü ohne Tischdekoration und ohne Apéritif





Klassische Weihnachten

Weihnacht Deluxe

EMPFANG IM PRUNKHOF

bei weihnachtlicher Atmosphäre im Prunkhof des Münchner Rathauses

APÉRITIF

Glühwein & alkoholfreier Winterpunsch
Stehische mit Lebkuchenherzen & Zimtsternen

AM GÄSTETISCH

Ofenfrische Le Notre Brötchen
Creme vom geräuchertem Saibling
mit Meerrettich und Saiblingskaviar, Meersalzbutter

MENÜ

Gruß aus der Küche:
Confierte Entenkeule
mit Blaukrautsalat und Preiselbeergelee

Rehconsommé mit Sellerieperlen
getrüffelter Gemüsecrepestrudel und Rosenkohlblätter

Rosa gebratener Kalbsrücken
mit Osso-Bucco-Sauce, wildem Broccoli, Kürbis,
Kartoffel-Rosmarinsäckchen

oder vegetarisch

Steinpilzrisotto mit Pinienkernen
Parmesanchips und Spinatschaum

Tannenbaum aus Haselnuss und Cranberrymousse
Mandarine und Spätburgundereis

Seite 1
Weiter auf der nächsten Seite





Klassische Weihnachten

Weihnacht Deluxe

WIR SERVIEREN DAZU NACH WUNSCH DER GÄSTE

Juliuspital - CUVÉE DU PATRON
(weiß trocken Rosé halbtrocken, rot trocken)

Premiumbiere vom Fass
Löwenbräu und Franziskaner, alkoholfreies Bier

Adelholzener Mineralwasser
naturell & classic

Alkoholfreie Getränke
(Säfte, Schorlen, Limonaden)

NACH DEM ESSEN
Kaffee - Espresso - Cappuccino

Der Tisch wird weihnachtlich dekoriert und das Menü festlich in einer Menükarte (auf Wunsch mit Logodruck) präsentiert.

Das Menü besteht aus festen Komponenten, die von unserem Küchenchef Michäel Schubaur entsprechend kreiert wurden!

€ 85,00 / p.P.
4 Stunden Weihnachtsgenuss - ab 6 Personen





Klassische Weihnachten

Individuelle Menüzusammenstellung

VORSPEISEN

GEFLÄMMTER ZIEGENKÄSE

Pastinaken, Aprikosenchutney, Frisée-Spinatsalat

€ 13,50

CEVICHE VOM SAIBLING

mit Limette, Petersilienwurzel, Olivenölperlen, Kaviarschmand

€ 14,50

JAKOBSMUSCHELN

in Vanillebutter gebraten, Orangenjus, getrüffelter Lauchsalat

€ 15,50

LACHS TRILOGIE

Tatar, Terrine und Pflanzlerl, Meerrettichmousse, Gurkennudeln

€ 15,50

KALBSTATAR

Kerbelschmand, bunte Beete, Vogersalat

€ 16,00

SUPPEN

GERÄUCHERTE KARTOFFELSUPPE

Rehpflanzlerl, Blaukrautsprossen

€ 7,50

REHCONSOMMÉ

mit Sellerieperlen, getrüffelter Gemüsecrepestrudel, Rosenkohlblätter

€ 9,00

MARONENSCHAUMSUPPE

Kräuterseitlinge

€ 9,00

KLARE OCHSENSCHWANZSUPPE

Ochschwanz, Perlgraupen

€ 9,00

ROTE CURRY-KÜRBISSUPPE

Rosenkohlblätter, Zimt, Jakobsmuschel

€ 10,00





Klassische Weihnachten

Individuelle Menüzusammenstellung

WARME ZWISCHENGERICHTE

TIROLER SCHLUTZKRAPPEN

aus Roggenmehl, Mangoldfüllung, braune Butter,
geriebene Belper Knolle (luftgetrockneter Kuhmilchkäse)

€ 12,50

WEIHNACHTSKARPFENFILET

Graupenrisotto, Paprika

€ 13,50

GEBRATENES LACHSFORELLENFILET

gelbe Linsen, Okra, Curryschaum

€ 14,50

KNUSPRIGE CANNELLONI

geschmorte Kalbsschwanzbolognese,
Zitronen-Thymiansauce, Petersilienwurzelcrème

€ 14,50

TRADITIONELLES ZUR WEIHNACHT

GESCHMORTE OCHSENSCHULTER

Schalottensauce, bunte Vanillemöhrchen, Kartoffel-Schwammerlpüree

€ 23,00

GESCHMORTE HIRSCHSCHULTER

Sternanis-Birnensauce, Sellerie-Haselnussgemüse, Rosmarin-Spätzle

€ 27,50

½ BAYERISCHE HOFENTE AUS NIEDERBAYERN (Brust & Keule)

Natursauce, schwarze Nüsse, Spitzkohl, Briocheknödel

€ 26,50

GÄNSEBRATEN (Ausgelöst)

Beifußbratensauce, Preiselbeerapfel, Blaukraut, Kartoffelknödel

€ 34,00





Klassische Weihnachten

Individuelle Menüzusammenstellung

WEIHNACHT MAL ANDERS

SCHWÄBISCH HÄLLISCHE LANDSCHWEIN-TRILOGIE

Filet mit Kräuterkruste, geschmorte Backe, gebratene Schulter, Naturjus, Bohnen, Kartoffel-Kürbisröllchen

€ 26,00

ZWEIERLEI REH

rosa gebratener Rücken, geschmorte Schulter, Pastinaken-Wirsingköpferl, Topfenspätzle

€ 31,00

BAYERISCHES WEIDEOCHSENFILET

im Ganzen niedertemperatur gegart, Trüffelsauce, buntes Bohnenbeet, Selleriecreme

€ 34,00

KALBSLENDE

im Wirsingblatt gegart, Zitronen-Tymiansauce, winterliches Gemüsegröstl, Kichererbsenbällchen

€ 34,00

Wünschen Sie eine vegetarische Alternative zu Ihrem Menü, so kreiert unser Küchenchef Herr Schubaur dies für Sie sehr gerne.





Klassische Weihnachten

Individuelle Menüzusammenstellung

DESSERTS

VANILLEKIPFERLTERRINE

Zimtkücherl, Glühweingelee

€ 9,00

TOPFENKNÖDEL

Schokokern, Birnen-Coulis, Walnusseis

€ 9,50

QUITTENTERRINE

im Baumkuchenmantel, Mandarinengel, Eischriststollen

€ 9,50

BRATAPFEL

Griesflammerie, Apfel-Coulis

€ 10,50

MOUSSE VON DER BLUTORANGE

Zwetschgenröster, Mandarinsorbet, Lebkuchen-Zopfbiskuit

€ 10,50

BAYERISCHE SÜSSE WEIHNACHT

Topfenstrudel, Marillenknödel, geeister Christstollen,
Orangen-Granatapfel-Ragout

€ 11,00

KAFFEEMOUSSE- SCHLITTEN

Beeren, Glühweinsorbet

€ 11,50





Klassische Weihnachten

Individuelle Menüzusammenstellung

WEIHNACHTSEMPFANG

EMPFANG IM PRUNKHOF

Sie treffen sich mit Ihren Kollegen, Mitarbeiter, Freunden oder Ihrer Familie bei winterlich-romantischer Atmosphäre im Prunkhof des Münchener Rathauses

APÉRITIF MIT

Glühwein & alkoholfreier Winterpunsch

STEHTISCHE MIT

Lebkuchenherzen & Zimtsternen

€ 9,00 / p.P. - ab 6 Personen (für 30 Minuten)

ODER

EMPFANG IM RATSCELLER AM GÄSTETISCH

bei weihnachtlich gemütlicher Atmosphäre servieren wir unsren

X-MAS-Dream

Orangensaft, Apfelsaft, Zwetschgen-Zimtlimes
mit Secco aufgegossen serviert im schönen Seccoglas

€ 5,00 / p.P.

WEIHNACHTSTAFEL

IHR PERSÖNLICHER GÄSTETISCH

ist weihnachtlich dekoriert und das Menü festlich in einer Menükarte
(auf Wunsch mit Logodruck) präsentiert.

IN EINEM KORB

Backfrische Lenôtre Brötchen

DAZU ZWEI AUFSTRICHE IHRER WAHL

Meersalzbutter - Apfel- Griebenschmalz - Kürbiskernöl Creme
getrüffelte Kartoffelcreme - Rote Beete Mohncreme

€ 9,00 / p.P. - ab 6 Personen

WEIHNACHTLICHE MENÜKARTE

Auf Wunsch mit Ihrem Logodruck!

Ratskeller Weihnachts - Menükarte / kostenfrei





Klassische Weihnachten

Getränkepauschalen

WEIHNACHTSEMPFEHLUNG 1

ZUM ESSEN

Juliuspital CUVÉE DU PATRON Blanc
(Müller-Thurgau, Silvaner, Bacchus) Würzburg, Franken, trocken

Juliuspital CUVÉE DU PATRON ROTLING
Würzburg, Franken, halbtrocken

Juliuspital CUVÉE DU PATRON Rouge
(Spätburgunder, Domina, Schwarzriesling, Dornfelder) Würzburg, Franken, trocken

Löwenbräu und Franziskaner Premium Biere vom Fass

Adelholzener Mineralwasser naturell & classic

Alkoholfreie Getränke (Säfte, Schorlen, Limonaden)

NACH DEM ESSEN

Kaffee - Espresso - Cappuccino

€ 22,00 / p.P.

Dauer: 3,5 Stunden ab Eintreffen der Gäste.
Jede weitere angebrochene Stunde **7,00 € pro Person.**

Apéritif, Energiedrinks, Digestif, Longdrinks und Cocktails
sind nicht in der Pauschale enthalten!

Weiterhin steht in unserem Haus eine umfangreiche, internationale Weinkarte zur Verfügung.
Gern beraten wir Sie und finden die passende Weinbegleitung zu ihrem Weihnachtsmenü!





Klassische Weihnachten

Getränkepauschalen

WEIHNACHTSEMPFEHLUNG 2

ZUM ESSEN

Silvaner Rödelseer Küchenmeister

Aromen von Birne und Melone, mit Tiefe und Schmelz
Würzburg, Franken, trocken

Scheurebe

Halbtrocken, leicht, Aromen von Pfirsich, Apfel und Birne
Würzburg, Franken

Schwörer Cabernet Sauvignon

Trocken, tiefes Granatrot, Bouquet von Vanille im Barrique gereift
Durbach, Baden

Löwenbräu und Franziskaner Premium Biere vom Fass
Adelholzener Mineralwasser naturell & classic
Alkoholfreie Getränke (Säfte, Schorlen, Limonaden)

NACH DEM ESSEN

Kaffee - Espresso - Cappuccino

€ 29,00 / p.P.

Dauer: 3,5 Stunden ab Eintreffen der Gäste.
Jede weitere angebrochene Stunde **9,00 € pro Person.**

Apéritif, Energiedrinks, Digestif, Longdrinks und Cocktails
sind nicht in der Pauschale enthalten!

Weiterhin steht in unserem Haus eine umfangreiche, internationale Weinkarte zur Verfügung.
Gern beraten wir Sie und finden die passende Weinbegleitung zu ihrem Weihnachtsmenü!





Klassische Weihnachten

Adresse und Anfahrt

WIR FREUEN UNS AUF IHREN BESUCH!

Aufgrund unserer zentralen Lage erreichen Sie uns am besten mit den öffentlichen Verkehrsmitteln.

Sämtliche S-Bahnen, die U-Bahn-Linien U3 und U6 sowie der Bus Nr. 52 halten fast direkt vor unserer Tür.

Aber auch die Haltestellen - Theatinerstraße oder Nationaltheater der Trambahn Nr. 19 sind nur ca. 3 Minuten entfernt.

Selbstverständlich gibt es in der nahen Umgebung auch Parkhäuser.

Zum Beispiel

Parkhaus am Marienplatz - Parkhaus Max-Joseph-Platz - Parkhaus Hirmer
Parkhaus Oberanger - Parkhaus Hotel Mandarin-Oriental

UNSERE ANSCHRIFT

C. Wieser Gastronomiebetriebsgesellschaft mbH
Ratskeller München
Marienplatz 8
80331 München

Telefon: +49 (0) 89 21 99 89 0
Faxnummer: +49 (0) 89 21 99 89 30

Internet: www.ratskeller.com
E-Mail: info@ratskeller.com

