

Candlelight **Dinner**

2022

ROMANTIK IM RATSKELLER
ROMANTIK | 55+ | BAYERISCH | U29



Ratskeller München

MARIENPLATZ



CANDLELIGHT DINNER IM MÜNCHNER RATSKELLER

ROMANTIK – AMBIENTE – GENUSS

LIEBE GÄSTE, LIEBE GENIESSER,



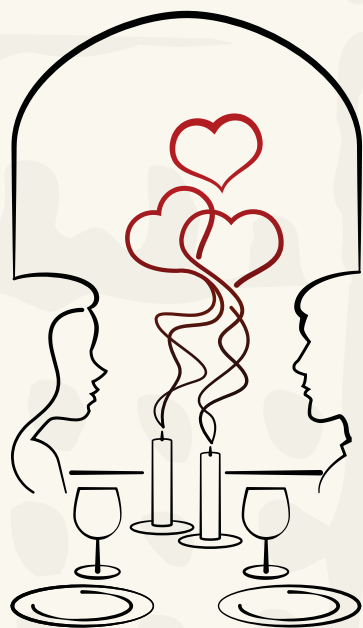
egal, welches Candlelight Dinner Sie wählen, Ihre Wahl ist die richtige!

Mein Küchenteam und ich freuen uns über Ihre Bestellung! Und wir versprechen, nicht zu verzweifeln, falls Sie Änderungswünsche

hätten. Unverträglichkeiten, eine andere Zusammenstellung - mit allem, was einigermaßen und professionell machbar ist, verschönern wir Ihre Stunden bei uns!

Lassen Sie es sich gutgehen!

*Ihr Ratskeller Küchenmeister
Michael Schubaur*



CANDLELIGHT DINNER ROMANTIK

zum Preis von **€139 für zwei Gäste.**

FRÜHLING 3

SOMMER 4

WINTER 5

CANDLELIGHT DINNER 55+

zum Preis von **€ 88 für zwei Gäste.** Das Candlelight Dinner für die reife Liebe ab 55!

FRÜHLING 6

SOMMER 7

WINTER 8

CANDLELIGHT DINNER BAYERISCH

zum Preis von **€ 139 für zwei Gäste.**

GANZJÄHRIG 9

CANDLELIGHT DINNER U-29

zum Preis von **€ 99 für zwei junge Gäste.** Unser Sparschwein-Dinner für junge Genießer und Entdecker!

GANZJÄHRIG 10

HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN 11

**WIR FREUEN UNS
AUF IHREN BESUCH!**

Candlelight Dinner -Romantik-

PÄRCHENPREIS
€ 139,00

FRÜHLING

FEBRUAR BIS MAI

Wir servieren Ihnen zu jeder Tages- und Abendzeit

IHR APERITIF ZUR WAHL

Juliuspital Secco trocken
mit Mango oder mit saisonaktuellem Früchte -
Limes und wir hätten auch
alkoholfreien Secco

oder gerne auch Aperol
Sprizz, Gin & Tonic

MENÜ

MIT WAHL IHRES HAUPTGERICHTES

TOMATEN UND PESTOBROT ●

Zweierlei Paprikacreme, Meersalzbutter

LOMO VOM IBERISCHEN EICHELFERKEL ●

Aprikosenchutney, Pimentos, Saubohne

GRÜNE SPARGELSUPPE ●

Gebackenen Bärlauchravioli

AQUARELLO RISOTTO MIT MUSCHELN ●

Garnele, Blutampfer, gebackener Pulpo - Chip

MOJITO-SORBET

zum Abkühlen vor der Hauptspeise

INCLUSIVE

- Aperitifs
- Große Flasche Aqua Monaco, Sprudel oder Still
- 0,75 Flasche Juliuspital Cuvée weiß, Trocken - Halbtrocken - Rosé Keine Lust auf Wein? Wir ersetzen mit Bier oder alkoholfreien Getränken.
- Espresso - Cappuccino - Latte - Tee - Schokolade

ROSA GEBRATENE KALBSLENDE ●

Weißer Pfefferschaum, geschmorte Backe, Ofen-Möhren, Erbsen, gebratenes Filoteig - Kartoffelsäckchen zweierlei Glockenpaprikacreme, Kartoffelstäbchen

oder GEFLÄMMTES SAIBLINGSFILET ●

Rosa Grapefruit, wilder Blumenkohl, gebackene Kapern, pikantes Cous - Cous

oder SESAM - BLÄTTER TEIGKISSEN MIT ORIENTALISCHEN GEMÜSE ●

Purple - Curryschaum, Lotuswurzel - Chips

ÜBERRASCHUNGS- DESSERT

Süßes Potpourrie, kleines Feuerwerk + Espresso

oder TRÜFFELBRIE

Essigzwetschgen, Walnussbrot - Chips

PÄRCHENPREIS
€ 139,00

Candlelight Dinner -Romantik-

SOMMER

JUNI BIS SEPTEMBER

Wir servieren Ihnen zu jeder Tages- und Abendzeit

IHR APERITIF ZUR WAHL

Juliuspital Secco trocken mit Mango oder mit saisonaktuellem Früchte - Limes und wir hätten auch alkoholfreien Secco

oder gerne auch Aperol Sprizz, Gin & Tonic

MENÜ

MIT WAHL IHRES HAUPTGERICHTES

OLIVENSTANGERL ●

Kichererbsencreme, Meersalzbutter

CEVICHE VON DER LACHSFORELLE ●

Limone, roter Zwiebel, Kapuzinerblütenknospe, japanischer Zierkohl

SÜSSKARTOFFELSUPPE ●

Kreuzkümmel, Maishähnchen, Pak Choi

GEBRATENES ROTBARSCHFILET ●

Peperoni-Vinaigrette, Apfel - Koriander, Minze, lauwarmer Bulgursalat

GURKEN-ESTRAGON-SORBET

zum Abkühlen vor der Hauptspeise

INCLUSIVE

- Aperitifs
- Große Flasche Aqua Monaco, Sprudel oder Still
- 0,75 Flasche Juliuspital Cuvée weiß, Trocken - Halbtrocken - Rosé Keine Lust auf Wein? Wir ersetzen mit Bier oder alkoholfreien Getränken.
- Espresso - Cappuccino - Latte - Tee - Schokolade

PLUMA VOM IBERICO FERKEL ●

Chorizojus, gebratene Pfifferlinge, Kohlrabicreme, Manchego - Kartoffelstäbchen

oder GEBRATENES WOLFSBARSCHFILET IM BOUILLABAISSE - FOND ●

Schwarzer Knoblauch, Fenchel, Artischocke, Rouille - Creme und gebackene Graupenbällchen

oder GEBRATENE STEIN- PILZE MIT PIMIENTOS ●

Haselnüsse, Spinat, Kartoffelrisotto

ÜBERRASCHUNGS- DESSERT

Süßes Potpourrie, kleines Feuerwerk + Espresso

oder FRANZÖSISCHE KÄSEAUWAHL

Himbeergelee

Candlelight Dinner -Romantik-

PÄRCHENPREIS
€ 139,00

WINTER

OKTOBER BIS JANUAR

Wir servieren Ihnen zu jeder Tages- und Abendzeit

IHR APERITIF ZUR WAHL

Juliuspital Secco trocken mit Mango oder mit saisonaktuellem Früchte - Limes und wir hätten auch alkoholfreien Secco

oder gerne auch Aperol Sprizz, Gin & Tonic

MENÜ

MIT WAHL IHRES HAUPTGERICHTES

ENTENRILETTE ●

Meersalzbutter, Mini - Brioche

TRÜFFEL - FRISCHKÄSEPRALINE ●

Zweierlei Selleriesalat, Schwarzwurzel - Chips

GELBE - BEETE - SUPPE ●

Petersilienwurzelcreme, Wan - Tan - Chips

ONSEN-EI MIT GRÜNKOHLSPINAT ●

Braune Butter, Kerbelwurzel, Steckrübenschaum

BRATAPFEL - SORBET

zum Abkühlen vor der Hauptspeise

INCLUSIVE

- Aperitifs
- Große Flasche Aqua Monaco, Sprudel oder Still
- 0,75 Flasche Juliuspital Cuvée weiß, Trocken - Halbtrocken - Rosé Keine Lust auf Wein? Wir ersetzen mit Bier oder alkoholfreien Getränken.
- Espresso - Cappuccino - Latte - Tee - Schokolade

ROSA GEBRATENE ENTENBRUST ●

Blaukrautsauce, Spitzkohltascherl, Vinschgauer - Knödel

oder ANGERÄUCHERTES LABEL ROUGE LACHS-FILET IM PAELLAFOND ●

Garnele, Jakobsmuschel, gebackene Reiskrokette

oder FREGOLA DI SARDA MIT BERGLINSEN ●

Sardische Hartweizen Pasta, Ofen - Kürbis, gefüllte Lauch - Cannelloni

ÜBERRASCHUNGS-DESSERT

Süßes Potpourrie, kleines Feuerwerk + Espresso

oder TALEGGIO KÄSE IM CIABATTA MANTEL GEBRATEN

Quittenragout, Holunderbeere, Radicchio

● Fleisch ● Fisch ● Vegetarisch

PÄRCHENPREIS
€ 88,00

Candlelight Dinner 55+

FRÜHLING
FEBRUAR BIS MAI

Wir servieren Ihnen zu jeder Tages- und Abendzeit

IHR APERITIF ZUR WAHL

Juliuspital Secco trocken
mit Mango oder mit saisonaktuellem Früchte -
Limes und wir hätten auch
alkoholfreien Secco

oder gerne auch Aperol
Sprizz, Gin & Tonic

MENÜ MIT WAHL IHRES HAUPTGERICHTES

CHORIZOBAGUETTE ●

Safrandip

ROASTBEEF VON DER KALBSLENDE ●

Avocado - Maracujachutney,
Zuckerschote, Mais

BÄRLAUCHSCHAUMSUPPE ●

pochiertes Wachtelei, confierter
Schweinebauch

GEBRATENE MAIS- HÄHNCHENBRUST ●

In der Rauchmandel - Kruste,
weißem Portweinschaum,
grüner Spargel, Kartoffel -
Brunnenkressekräpferl

oder GEBRATENES STEINKÖHLERFILET ●

Mit mediterranem Gemüse-
fächer, Artischocken - Oliven-
jus, getrocknete Honigtoma-
ten, Rosmarinpolenta

oder GEBACKENE AUBERGINE MIT EDAMAME ●

Tomaten - Bohnenkrautfond,
Papadam, Roscoffzwiebel

ÜBERRASCHUNGSDSSERT

Süßes Potpourrie, kleines Feuerwerk + Espresso

INCLUSIVE

- Aperitifs
- Große Flasche Aqua Monaco, Sprudel oder Still
- 0,50 Karaffe Juliuspital Cuvée weiß, Trocken - Halbtrocken - Rosé
Keine Lust auf Wein? Wir ersetzen mit Bier oder alkoholfreien Getränken.
- Espresso - Cappuccino - Latte - Tee – Schokolade

Candlelight Dinner 55+

PÄRCHENPREIS
€ 88,00

SOMMER

JUNI BIS SEPTEMBER

Wir servieren Ihnen zu jeder Tages- und Abendzeit

IHR APERITIF ZUR WAHL

Juliuspital Secco trocken
mit Mango oder mit saisonaktuellem Früchte -
Limes und wir hätten auch
alkoholfreien Secco

oder gerne auch Aperol
Sprizz, Gin & Tonic

MENÜ MIT WAHL IHRES HAUPTGERICHTES

MÜSLIBAGUETTE ●

Erbsen - Minzcreme

CULATELLO - SCHINKEN ●

Gebratene Melone, Pfifferlingssalat

BLUMENKOHL - CURRY- SCHAUMSUPPE ●

schwarzer Sesam und Rotbarsch
im Holzkohlteig

CORDON BLEU VOM MILCHKALB MIT PASTRAMI ●

Lauchzwiebel, Bergkäse
gefüllt, Naturjus,
gebratener Romanesco,
Fregola di Sarda Pasta

oder GEBRATENES GOLDFORELLENFILET ●

mit Silvaner - Beurre- Blanc -
Sauce, Bohnennudel, ge-
flämmter Lachs, Kräuterseitlin-
ge-Röllchen, Pommes Anna

oder PARAPLUIE - PILZ MIT SOMMERLICHEN GEMÜSE GEFÜLLT ●

Ziegenkäse gratiniert,
Knusper - Karottenblättern,
Frankfurter - Kräuter-
schaumsauce

ÜBERRASCHUNGSDESSERT

Süßes Potpourrie, kleines Feuerwerk + Espresso

INCLUSIVE

- Aperitifs
- Große Flasche Aqua Monaco, Sprudel oder Still
- 0,50 Karaffe Juliuspital Cuvée weiß, Trocken - Halbtrocken - Rosé
Keine Lust auf Wein? Wir ersetzen mit Bier oder alkoholfreien Getränken.
- Espresso - Cappuccino - Latte - Tee - Schokolade

PÄRCHENPREIS
€ 88,00

Candlelight Dinner 55+

WINTER

OKTOBER BIS JANUAR

Wir servieren Ihnen zu jeder Tages- und Abendzeit

IHR APERITIF ZUR WAHL

Juliuspital Secco trocken
mit Mango oder mit saisonaktuellem Früchte -
Limes und wir hätten auch
alkoholfreien Secco

oder gerne auch Aperol
Sprizz, Gin & Tonic

MENÜ MIT WAHL IHRES HAUPTGERICHTES

ROTE BEETE- KÜRBISCIABATTA ●

Rauchsalzbutter

RÄUCHERLACHSLENDE IM NORIBLATT ●

Wasabicreme, Shiitakepilztartar,
gebackene Curry - Tempuragarnele

MARONISCHAUMSUPPE ●

Gebackener Selleriestrudel

ROSA GEBRATENES FLANKENSTEAK ●

Mit Teriyakisauce, geschmor-
te Short Ribs, Stängelkohl,
Pastinake, Süßkartoffelrösti

oder IN LORBEERBLATT- MILCH POCHIERTES KABELJAUFLET ●

Krustentierfond, Fenchel,
Chicorée, gebackene Algen-
tortellini

oder ROLLGERSTEN- RISOTTO ●

Trüffel, Parmesan-Chips und
gebratenen Blumenkohl

ÜBERRASCHUNGSESSERT

Süßes Potpourrie, kleines Feuerwerk + Espresso

INCLUSIVE

- Aperitifs
- Große Flasche Aqua Monaco, Sprudel oder Still
- 0,50 Karaffe Juliuspital Cuvée weiß, Trocken - Halbtrocken - Rosé
Keine Lust auf Wein? Wir ersetzen mit Bier oder alkoholfreien Getränken.
- Espresso - Cappuccino - Latte - Tee – Schokolade

Candlelight Dinner -Bayerisch-

PÄRCHENPREIS
€ 139,00

GANZJÄHRIG

Wir servieren Ihnen zu jeder Tages- und Abendzeit

IHR APERITIF ZUR WAHL

Juliuspital Secco trocken
mit Mango oder mit saisonaktuellem Früchte -
Limes und wir hätten auch
alkoholfreien Secco

oder gerne auch Aperol
Sprizz, Gin & Tonic

MENÜ MIT WAHL IHRES HAUPTGERICHTES

BREZEN ●●

Griebenschmalz, Schnittlauchcreme

GEBACKENE SPANFERKEL- BÄCKCHEN ●

lauwarmer Brezenknödelsalat,
Liebstöckel, Senfcreme

KALBSCONSOMMÉ MIT GRIESSNOCKERL ●

Mini-Leberknödel, Gemüseperlen

FRÜCHTESORBET

Marillen-Sorbet

GESCHMORTES OCHSENSCHULTER- SCHERZEL ●

mit rosa gebratenem Filet, in
der Kräuterkruste, glasierter
Rettich und Nudelfleckerl

oder GEBRATENES ZANDERFILET ●

mit groben Senfschaum,
glacierten Gärtnergurken,
Radieschen, Kartoffelkrapfen

oder GEBACKENE KOHLRABI-KARTOFFEL- TASCHERL ●

Blumenkohlschaum,
gebratener Spitzkohl,
Kapuzinerblütenblätter

VANILLE-EISPARFAIT

im Kakaomantel,
heiße Himbeeren

oder KÄSEAUSWAHL

Kräuter-Topfen, Bavaria Blue Creme,
Obazda-Hörnchen

INCLUSIVE

- Aperitifs
- 0,75 Aqua Monaco, Still oder Sprudel
- 0,75 Flasche Juliuspital Cuvée
wahlweise: Trocken - Halbtrocken - Rosé
Keine Lust auf Wein? - Wir ersetzen mit
Bier oder alkoholfreien Getränken.
- Espresso - Cappuccino -
Latte - Tee - Schokolade

PÄRCHENPREIS
€ 99,00

CANDLELIGHT DINNER U29

GANZJÄHRIG VERFÜGBAR

Wir servieren Euch zu jeder Tages- und Abendzeit

MENÜ D'ÉTAGÈRE - 3ER-TÜRMECHENMENÜ

na klar, jeder von Euch erhält eine Étagère! Und Ihr dürft gerne untereinander nach Herzenslust tauschen oder uns vorab bescheid geben, wenn das Passende nicht dabei sein sollte! Und denkt ja nicht, dass ihr nicht satt werden würdet! **PRO GAST EINE ÉTAGÈRE**

• IHR APERITIF ZUR WAHL

• Juliusspital Secco trocken
mit Mango oder mit saisonaktuellem Früchte - Limes

• und wir hätten auch
alkoholfreien Secco

• oder gerne auch Aperol
Sprizz, Gin & Tonic

• WACHAUER APRIKOSENBROT •

Walnussbutter

• VORSPEISEN - ÉTAGÈRE

• Shrimpscocktail mit Passionsfrucht,
Mango, Endivien •, Roastbeef mit
Avocadodip, Zucchini Salat •, Getrüffelte
Frischkäsepralinen mit Aprikosen •

• VORSPEISEN - ÉTAGÈRE 02

• Kartoffelrisotto mit Pilze •, Pasta Tagliatelle
mit mediterranem Gemüseragout •, Gemüse-Tempura mit Tomaten-Koriander-Salsa •

• FRÜCHTESORBET

• Mojito-Sorbet zum Abkühlen vor den Hauptspeisen

• INCLUSIVE

- Aperitifs
- 0,75 Aqua Monaco, Still oder Sprudel
- 0,75 Flasche Juliusspital Cuvée
wahlweise: Trocken - Halbtrocken -
Rosé. Keine Lust auf Wein? - Wir
ersetzen mit Bier oder alkoholfreien
Getränken.
- Espresso - Cappuccino -
Latte - Tee - Schokolade

HAUPTSPEISEN - ÉTAGÈRE

• GEBRATENE MAIS- HÄHNCHENBRUST •

• im Wasabimantel, Soja-
Ingwersauce, Eiernudelsalat

• GEFLÄMMTES LACHSCARPACCIO •

• Tomaten-Vinaigrette,
Olivenölperlen

• TARTAR VOM MEDITERRANEN GRILLGEMÜSE •

• gebratenen Scamorza, Ofen-
Kürbis, gefüllte Lauch-Cannelloni

• ÜBERRASCHUNGSDESSERT

• Süßes Potpourrie,
kleines Feuerwerk + Espresso

• oder TALEGGIO KÄSE IM CIABATTA MANTEL GEBRATEN

• Quittenragout, Holunderbeere, Radicchio

CANDLELIGHT DINNER IM MÜNCHNER RATSKELLER

DIE AM HÄUFIGSTEN GESTELLTEN FRAGEN:

- **Wann veranstalten Sie das nächste Candlelight Dinner?**
Es gibt keine festen Termine! Sie nennen uns Tag und Uhrzeit und wir bereiten Ihren Tisch und Ihr Menü vor. Sie sitzen mit Ihrem Partner gemütlich an einem unserer lauschigsten Plätzchen. Alleine und nicht umringt von zahlreichen anderen Pärchen!
- **Beinhalten die Preise die Candlelight Dinner Menüs für beide Partner?**
Natürlich! Bei uns gibts keine überraschenden Zusatzkosten, außer Sie bestellen mehr als in der Pauschale inkludiert.
- **Hochzeitstag ? - Geburtstag ? - Jubiläum ? - Kennenlerntag?**
Gleich welches Candlelight Dinner zu Ihnen passt! Jedes ist Klasse!
- **Kann man das Menü umstellen, wenn man z.B. keinen Fisch oder Fleisch mag?**
Unbedingt! Es genügt, wenn Sie uns Ihren Wunsch beim Eintreffen mitteilen!
- **Gibt es bestimmte Tages- oder Abendzeiten für das Candlelight Dinner?**
Nein, Sie bestimmen Datum und Tages- oder Abendzeit!
- **Könnten wir auch zu dritt oder zu fünft oder zu siebt... kommen?**
Darüber würden wir uns sehr freuen! Organisatorisch gerne maximal 10 Gäste.
- **Muss erst ein Gutschein fürs Candlelight Dinner gekauft werden, bevor man reserviert?**
Nein, keinesfalls! Zahlen Sie mit Gutschein, Karte oder Bar erst nach Ihrem Dinner!
- **Wird man denn satt von so einem Candlelight Dinner und wie lange dauert so was?**
Satt? Und ob! - Dauer? Es liegt bei Ihnen!
2-3-4 Stunden! Wir mussten Gäste schon mal bitten, endlich zu gehen!
- **Candlelight Dinner Gutschein zum Verschenken?**
Gerne! - Wir versenden oder Sie holen ab! - Einfach und unkompliziert!

Noch Fragen?

Unsere Candlelight Dinner
Hotline hilft gerne weiter!

Tel.: 089-2199 89-22
Fax: 089-2199 89-30
E-Mail: info@ratskeller.com
www.ratskeller.com



Ratskeller München

MARIENPLATZ



Familien Wieser & Winklhofer

Marienplatz 8 ♦ 80331 München
Tel.: 089/219989-0 ♦ Fax: 089/219989-30
info@ratskeller.com ♦ www.ratskeller.com