Ratskeller München

MARIENPLATZ

Weihnachten 2020

Herzlich Willkommen

Unsere Weihnachts(B)engel

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 Michael Schubaur
Küchenmeister
Tel. + 49 89 21 99 89 - 13
E-Mail: michael.schubaur@ratskeller.com

C. Berghammer

T. Knedlhans

V. Koy

F. Drabant

M. Schubaur

Weihnachten im Ratskeller

Weihnachtsmenü 1

APÉRITIF AM TISCH SERVIERT

WEIHNACHTSTRAUM

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

AM GÄSTETISCH

OFENFRISCHE LENÔTRE BRÖTCHEN

Rote Beete Mohncreme – Meersalzbutter

MENÜ

MARONENSCHAUMSUPPE

Kräuterseitlinge

BAYERISCHE HOFENTE KROSS GEBRATEN

(Brust & Keule)
Natursauce, schwarze Nüsse, Spitzkohl,
Briocheknödel

oder vegetarisch

FREGOLA DI SARDA

Spinatschaum, Parmesanchips, gebackenes Landei

VALRHONA SCHOKOLADENKUCHEN

geschmorte Calvados Äpfel,
Amarettinieis

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

€ 65,00 / p.P. Menü
inkl. Aperitif und weihnachtlicher Tischdekoration

Weihnachten im Ratskeller

Weihnachtsmenü 2

EMPFANG IM PRUNKHOF
bei weihnachtlicher Atmosphäre im Prunkhof des Münchner Rathauses

APÉRITIF
UNLIMITIERT GLÜHWEIN & ALKOHOLFREIER WINTERPUNSCH
Stehtische mit Lebkuchenherzen, Zimtsternen und Weihnachtsplätzchen

AM GÄSTETISCH
OFENFRISCHE LENÔTRE BRÖTCHEN
Kürbiskerncreme – Meersalzbutter

MENÜ
CEVICHE VOM SAIBLING
mit Limette, Petersilienwurzel, Olivenölperlen, Kaviarschmand

GERÄUCHERTE KARTOFFELSUPPE
Schinkenpflanzerl

OCHSENLENDE VOM POMMERSCHEN WEIDEOCHS
(niedertemperaturgegart)
in der Parmesankruste, Ochsenschwanzsauce, Steckrüben, Kartoffelmandelbällchen

oder vegetarisch

FREGOLA DI SARDA
Spinatschaum, Parmesanchips, gebackenes Landei

WEICHSELTERRINE IM BAUMKUCHENMANTEL
Mandarinengel, Christstolleneiscreme

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

€ 85,00 / p.P. Menü
inkl. Aperitif (unlimitiert Glühwein & alkoholfreier Punsch)
und weihnachtlicher Tischdekoration

Weihnachten im Ratskeller

Weihnacht Deluxe

EMPFANG IM PRUNKHOF
bei weihnachtlicher Atmosphäre im Prunkhof des Münchner Rathauses

APÉRITIF
UNLIMITIERT GLÜHWEIN & ALKOHOLFREIER WINTERPUNSCH
Stehtische mit Lebkuchenherzen, Zimtsternen und Weihnachtsplätzchen

AM GÄSTETISCH
OFENFRISCHE LE NOTRE BRÖTCHEN
Gelbe Linsen-Harissa-Creme, Meersalzbutter

MENÜ
Gruß aus der Küche:
GETRÜFFELTE FRISCHKÄSEPRALINE
mit Quitten und Frisee-Kräutersalat

KALBSSCHWANZESSENZ MIT STECKRÜBEN
Liebstöcklpfannkuchenstrudel und Leberspätzle

ZWEIERLEI MILCHKALB
geschmorte Backe, rosa gebratener Rücken in Wasabikruste
marokkanische Gewürzjus, Pak Choi, gebratener CousCous Strudel

oder vegetarisch

FREGOLA DI SARDA
Spinatschaum, Parmesanchips, gebackenes Landei

BAYERISCHE SÜSSE WEIHNACHT
Topfenstrudel, Marillenknödel, geeister Christstollen,
Orangen- Granatapfel-Ragout

Weiter auf der nächsten Seite

Weihnachten im Ratskeller

Weihnacht Deluxe

WIR SERVIEREN DAZU NACH WUNSCH DER GÄSTE

JULIUSSPITAL -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 – Tee

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

Das Menü besteht aus festen Komponenten,die von unserem Küchenchef Michael Schubaur entsprechend zusammengestellt wurden!

€ 105,00 / p.P.
4 Stunden Weihnachtsgenuss – ab 6 Personen
Menü ohne Getränkebegleitung € 84,00 / p.P.
Menü ohne Glühweinempfang, ohne Getränkebegleitung € 72,00 / p.P.

Weihnachten im Ratskeller

Stellen Sie Ihr Menü selbst zusammen!

MENÜGEDECK

OFENFRISCHE LENÔTRE BRÖTCHEN
Rote Beete Mohncreme, Meersalzbutter — € 6,50

OFENFRISCHE LENÔTRE BRÖTCHEN
Kürbiskerncreme, Meersalzbutter — € 6,50

KALTE VORSPEISEN

GEFLÄMMTER ZIEGENKÄSE
Pastinaken, Aprikosenchutney, Frisée-Spinatsalat — € 13,50

CEVICHE VOM SAIBLING
mit Limette, Petersilienwurzel, Olivenölperlen, Kaviarschmand — € 14,50

LACHS TRILOGIE
Tatar, Terrine und Pflanzerl, Meerrettichmousse, Gurkennudeln — € 15,50

KALBSTATAR
Kerbelschmand, bunte Beete, Vogerlsalat — € 16,00

SUPPEN

GERÄUCHERTE KARTOFFELSUPPE
Schinkenpflanzerl, Blaukrautsprossen — € 7,50

REHCONSOMMÉ
mit Sellerieperlen, getrüffelter Gemüsecrepestrudel, Rosenkohlblätter — € 9,00

MARONENSCHAUMSUPPE
Kräuterseitlinge — € 9,00

KALBSSCHWANZESSENZ
Ochsenschwanz, Perlgraupen — € 9,00

ROTE CURRY-KÜRBISSUPPE
Rosenkohlblätter, Zimt, Jakobsmuschel — € 10,00

Weihnachten im Ratskeller

Stellen Sie Ihr Menü selbst zusammen!

WARME ZWISCHENGERICHTE/VORSPEISEN

TIROLER SCHLUTZKRAPFEN
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

GETRÜFFELTES NUDELGANGERL
Parmesanschaum, schwarzer Trüffel € 22,00

Weihnachten im Ratskeller

Stellen Sie Ihr Menü selbst zusammen!

TRADITIONELLES ZUR WEIHNACHT

GESCHMORTE OCHSENSCHULTER
Schalottensauce, bunte Vanillemöhrchen, Kartoffel-Schwammerlpüree — € 26,00

GESCHMORTE HIRSCHSCHULTER
Sternanis-Birnensauce, Sellerie-Haselnussgemüse, Rosmarin-Spätzle — € 30,00

½ BAYERISCHE HOFENTE AUS NIEDERBAYERN (Brust & Keule)
Natursauce, schwarze Nüsse, Spitzkohl, Briocheknödel — € 31,00

GÄNSEBRATEN (Ausgelöst)
Beifußbratensauce, Preiselbeerapfel, Blaukraut, Kartoffelknödel — € 36,00

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 — € 36,00

BAYERISCHES WEIDEOCHSENFILET
im Ganzen niedertemperatur gegart,
Trüffelsauce, buntes Bohnenbeet, Selleriecreme — € 36,00

KALBSLENDE
im Wirsingblatt gegart, Zitronen-Tymiansauce,
winterliches Gemüsegröstl, Kichererbsenbällchen — € 36,00

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

Weihnachten im Ratskeller

Stellen Sie Ihr Menü selbst zusammen!

DESSERTS

VANILLEKIPFERLTERRINE Zimtkücherl, Glühweingelee	€ 9,00
TOPFENKNÖDEL Schokokern, Birnen-Coulis, Walnusseis	€ 11,00
WEICHSELTERRINE im Baumkuchenmantel, Mandarinenengel, Eischriststollen	€ 11,00
BRATAPFEL Griesflammerie, Apfel-Coulis	€ 11,00
MOUSSE VON DER BLUTORANGE Zwetschgenröster, Mandarinensorbet, Lebkuchen-Zopfbiskuit	€ 11,00
KAFFEEMOUSSE im Baumkuchenmantel, Beeren, Glühweinsorbet	€ 11,00
BAYERISCHE SÜSSE WEIHNACHT Topfenstrudel, Marillenknödel, geeister Christstollen, Orangen-Granatapfel-Ragout	€ 13,00

Weihnachten im Ratskeller

Wie wär´s dieses Jahr mit einer Weihnachtstorte anstatt des Desserts?

Dafür reduzieren wir Ihren Menüpreis um 10,00 € p.P.

UNSERE AUSWAHL

„LITTLE RUDOLPH“

18cm Ø, 8cm Höhe, passend für 12-14 Personen

Geschmacksrichtungen: Erdbeercreme, Schokotraum, Prinzregenten, Nusscreme, Spanische Vanille, Sacher (mit Alkohol)

€ 110,00

„WEIHNACHTSNACHT“

12 & 18cm Ø, je 8cm Höhe, passend für 16-18 Personen

Geschmacksrichtungen: Erdbeercreme, Schokotraum, Prinzregenten, Nusscreme, Spanische Vanille, Sacher (mit Alkohol)

€ 165,00

Bitte beachten Sie, dass Ihre Torte min. 5 Tage vorab bestellt werden muss.

Weihnachten im Ratskeller

Wie wär´s dieses Jahr mit einer Weihnachtstorte anstatt des Desserts?

Dafür reduzieren wir Ihren Menüpreis um 10,00 € p.P.

UNSERE AUSWAHL

„SANTA WAS HERE“

18cm Ø, 12cm Höhe, passend für 12-14 Personen

Geschmacksrichtungen: Erdbeercreme, Schokotraum, Prinzregenten, Nusscreme, Spanische Vanille, Sacher (mit Alkohol)

€ 145,00

„SPICY CHRISTMAS“

12, 18 & 26cm Ø, je 8cm Höhe, Passend für 48-50 Personen

Geschmacksrichtungen: Erdbeercreme, Schokotraum, Prinzregenten, Nusscreme, Spanische Vanille, Sacher (mit Alkohol)

€ 380,00

Bitte beachten Sie, dass Ihre Torte min. 5 Tage vorab bestellt werden muss.

Weihnachten im Ratskeller

Wie wär´s dieses Jahr mit einer Weihnachtstorte anstatt des Desserts?

Dafür reduzieren wir Ihren Menüpreis um 10,00 € p.P.

UNSERE AUSWAHL

„WEIHNACHTSGRÜSSE“

12cm Ø, 8cm Höhe, passend für 4-6 Personen

Geschmacksrichtungen: Erdbeercreme, Schokotraum, Prinzregenten, Nusscreme, Spanische Vanille, Sacher (mit Alkohol)

€ 45,00

Bitte beachten Sie, dass Ihre Torte min. 5 Tage vorab bestellt werden muss.

Weihnachten im Ratskeller

Individuelle Menüzusammenstellung

WEIHNACHTSEMPFANG

EMPFANG IM PRUNKHOF

Sie möchten es nicht so aufwendig? Unser Angebot an Sie:

APÉRITIF MIT
Glühwein & alkoholfreier Winterpunsch

Stehtische mit
Lebkuchenherzen, Zimtsterne und Weihnachtsplätzchen
€ 11,00 / p.P. – ab 6 Personen (für 30 Minuten)

ODER

EMPFANG IM RATSKELLER AM GÄSTETISCH

bei weihnachtlich gemütlicher Atmosphäre servieren wir unseren

WEIHNACHTSTRAUM
Orangensaft, Apfelsaft, Zwetschgen-Zimt-Limes
mit Secco aufgegossen serviert im schönen Seccoglas
€ 8,00 / p.P.

WEIHNACHTSTAFEL

IHR PERSÖNLICHER GÄSTETISCH

ist weihnachtlich dekoriert und das Menü wird festlich in einer Menükarte präsentiert.

Im Preis inkludiert: EIN KORB
Ofenfrische Lenôtre Brötchen

DAZU ZWEI AUFSTRICHE IHRER WAHL
Meersalzbutter – Apfel- Griebenschmalz – Kürbiskernöl Creme
getrüffelte Kartoffelcreme – Rote Beete Mohncreme
€ 11,00 / p.P. – ab 6 Personen

WAS AUCH GERNE BESTELLT WIRD

Personalisierte (Ihr Firmenlogo) frische Zimtsterne (Mindestbestellmenge 25 Stück á 2,00 €)

WEIHNACHTLICHE MENÜKARTE

Auf Wunsch mit Ihrem Logodruck! Ratskeller Weihnachts - Menükarte / kostenfrei

Weihnachten im Ratskeller

Getränkepauschalen

WEIHNACHTSEMPFEHLUNG 1

ZUM ESSEN

JULIUSSPITAL CUVÉE DU PATRON BLANC
(Müller-Thurgau, Silvaner, Bacchus) Würzburg, Franken, trocken

JULIUSSPITAL CUVÉE DU PATRON ROTLING
(Spätburgunder, Bacchus) Würzburg, Franken, halbtrocken

JULIUSSPITAL 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 – Tee

€ 22,00 / p.P.

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

Apéritif, 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!

Weihnachten im Ratskeller

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 – Tee

€ 29,00 / p.P.

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

Apéritif, 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!

Weihnachten im Ratskeller

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 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

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

Ratskeller München
MARIENPLATZ