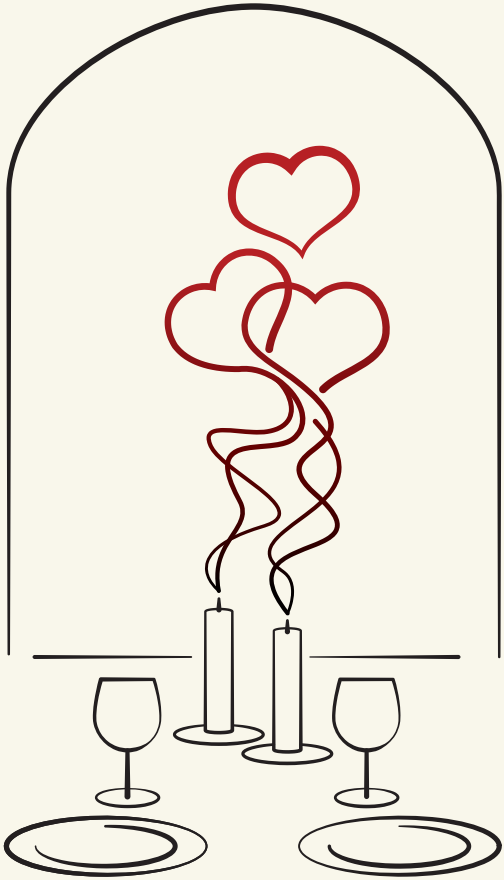


Candlelight Dinner

ROMANTIK IM RATSKELLER

ROMANTIK | 55+ | BAYERISCH | U29

Ratskeller München
MARIENPLATZ

CANDLELIGHT DINNER IM MÜNCHNER RATSKELLER

ROMANTIK – AMBIENTE – GENUSS

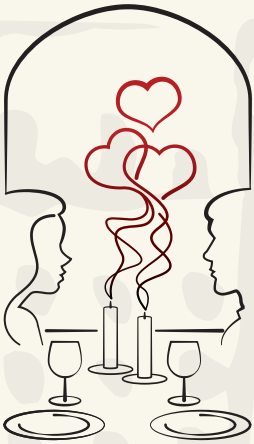
LIEBE GÄSTE, LIEBE GENIESSER,

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 **€129 für zwei Gäste.**
Sie erhalten im Anschluss ein verliebtes und perfektes Erinnerungsfoto per E-Mail!

FRÜHLING 3
SOMMER 4
WINTER 5

CANDLELIGHT DINNER 55+

zum Preis von **€ 77 für zwei Gäste.** Das Candlelight Dinner für die reife Liebe ab 55!

FRÜHLING 6
SOMMER 7
WINTER 8

CANDLELIGHT DINNER BAYERISCH

zum Preis von **€ 129 für zwei Gäste.**
Sie erhalten im Anschluss ein verliebtes und perfektes Erinnerungsfoto per E-Mail!

GANZJÄHRIG 9

CANDLELIGHT DINNER U-29

zum Preis von **€ 90 für zwei junge Gäste.**
Ihr erhaltet im Anschluss ein verliebtes und perfektes Erinnerungsfoto per E-Mail!

GANZJÄHRIG 10

HÄUFIG GESTELLTEN FRAGEN 11

WIR FREUEN UNS
AUF IHREN BESUCH!

PÄRCHENPREIS
€ 129,00

Candlelight Dinner -Romantik-

FRÜHLING
FEBRUAR BIS MAI

Wir servieren Ihnen zu jeder Tages- und Abendzeit

IHR APERITIF ZUR WAHL

Erdbeer Hugo - Aperol Sprizz

oder ein Glas Secco pur oder mit Mango, gerne auch alkoholfreier Traubensecco

MENÜ MIT WAHL IHRES HAUPTGERICHTES

LE NÔTRE BRÖTCHEN ●
Ratatouilletartar & Meersalzbutter

KALBSMAISERL ●
zartrosa niedertemperaturgebraten
Passionsfrucht, grüner Spargel, CousCous

ERBSENSCHAUMSUPPE ●
Minze, Sesamhühnchen

JAKOBSMUSCHELN ●
Rhabarber, Romanasalatherzen

FRÜCHTESORBET
zum Abkühlen vor der Hauptspeise

INCLUSIVE
- Aperitifs
- Große Flasche Adelholzener Sprudel oder Naturell
- 0,75 Flasche Julius-spital Cuvée weiß trocken oder rot trocken Oder: Halbtrockene Scheurebe oder halb-trockene Domina.
- Espresso - Cappuccino - Latte - Tee – Schokolade
- Erinnerungsfoto, das wir Ihnen per Email zusenden!

WEIDEOCHSENLENDE ●
Garstufe nach Ihren Wünschen in der Parmesankruste, Spätburgundersauce zweierlei Glockenpaprika-creme, Kartoffelstäbchen

oder TANDOORI LACHSFILET ●
Bärlauch, Lauchzwiebeln, junge Möhrchen, Eiernudeln

oder KARTOFFEL-SPINATNOCKERL ●
Pinienkerne, geflämmter Ziegenfrischkäse, braune Butter

FLAMMENDES ÜBERRASCHUNGS-DESSERT
Früchte - Eiscreme - Mousse

oder COMTÉ KÄSE
Ananas-Pfefferchutney, geröstete Kürbiskerne, Walnussbrotchips

● Fleisch ● Fisch ● Vegetarisch

PÄRCHENPREIS
€ 129,00

Candlelight Dinner -Romantik-

SOMMER
JUNI BIS SEPTEMBER
Wir servieren Ihnen zu jeder Tages- und Abendzeit

IHR APERITIF ZUR WAHL

Saisonal: Himbeer- oder Pfirsich Hugo - Aperol Sprizz

oder ein Glas Secco pur oder mit Mango, gerne auch alkoholfreier Traubensecco

MENÜ MIT WAHL IHRES HAUPTGERICHTES

LE NÔTRE BRÖTCHEN ●
Glockenpaprikacreme & Meersalzbutter

MATJESFILET VON DER CHIEMSEE RENKE ●
Gärtnergurke, grüner Apfel, Radieschen

PFIFFERLINGSSCHAUMSUPPE ●
Sommerlauch

RADICCHIO RISOTTO ●
Tomaten-Safranfond, gegrillte Eismeergarnele

FRÜCHTESORBET
zum Abkühlen vor der Hauptspeise

INCLUSIVE
- Aperitifs
- Große Flasche Adelholzener Sprudel oder Naturell
- 0,75 Flasche Juliusspital Cuvée weiß trocken oder rot trocken. Oder: Halbtrockene Scheurebe oder halbtrockene Domina.
- Espresso - Cappuccino - Latte - Tee – Schokolade
- Erinnerungsfoto, das wir Ihnen per Email zusenden!

SPANFERKELBÄCKCHEN ●
confiert - im eigenen Saft geschmort, Kartoffelmantel, Senf-Gemüsegröstl

oder MEERBRASSENFILET ●
Limettensauce, gebratener Blumenkohl, Broccolicreme, knusprige Passe Pierre Algenröllchen

oder GRÜNER SPARGEL ●
im Kräutercrêpe gebacken, Orangenbutter, Fenchel in der Meersalzkruste gegart

FLAMMENDES ÜBERRASCHUNGS-DESSERT
Früchte - Eiscreme - Mousse

oder KÄSEAUSWAHL
Aprikosenchutney

● Fleisch ● Fisch ● Vegetarisch

PÄRCHENPREIS
€ 129,00

Candlelight Dinner -Romantik-

WINTER
OKTOBER BIS JANUAR

Wir servieren Ihnen zu jeder Tages- und Abendzeit

IHR APERITIF ZUR WAHL

Saisonal: Johannisbeer- oder Zimt-Zwetschgen Hugo - Aperol Sprizz

oder ein Glas Secco pur oder mit Mango, gerne auch alkoholfreier Traubensecco

MENÜ MIT WAHL IHRES HAUPTGERICHTES

LE NÔTRE BRÖTCHEN ●
Hummuscreme & Meersalzbutter

LACHSFILET ●
in der Wasabikruste angeräuchert, Schwarzwurzelsalat

ROTE BETE CONSOMMÉ ●
Brandteigkrapferl, Wirsingfleckerl

TORTELLI ●
mit Entenconfit gefüllt, Blaukrautsauce, Sellerieperlen

FRÜCHTESORBET
zum Abkühlen vor der Hauptspeise

ZWEIERLEI VOM MILCHKÄLBCHEN ●
geschmorte Schulter & gebratene Lende, Thymian-Zitronensauce, dreierlei Karotte, Kürbiskrapferl

oder **LOFOTEN KABELJAUFILET ●**
confiert - im Fond geschmort Teriyakisauce, PakChoy Kohl, gelbe Linsen, gebackener Reis

oder **WINTERGEMÜSE ●**
in Filoteigblättern gewickelt, Taleggiokäse, Trüffelschaum

FLAMMENDES ÜBERRASCHUNGS-DESSERT
Früchte - Eiscreme - Mousse

oder **FOURME D`AMBERT KÄSE**
Radicchio, Balsamico-Rosinen

INCLUSIVE
- Aperitifs
- Große Flasche Adelholzener Sprudel oder Naturell
- 0,75 Flasche Juliusspital Cuvée weiß trocken oder rot trocken. Oder: Halbtrockene Scheurebe oder halb-trockene Domina.
- Espresso - Cappuccino - Latte - Tee – Schokolade
- Erinnerungsfoto, das wir Ihnen per Email zusenden!

● Fleisch ● Fisch ● Vegetarisch

PÄRCHENPREIS
€ 77,00

Candlelight Dinner 55+

FRÜHLING
FEBRUAR BIS MAI

Wir servieren Ihnen zu jeder Tages- und Abendzeit

IHR APERITIF ZUR WAHL

Erdbeer Hugo - Aperol Sprizz

oder ein Glas Secco pur oder mit Mango, gerne auch alkoholfreier Traubensecco

MENÜ MIT WAHL IHRES HAUPTGERICHTES

CIABATTA ●
Meersalzbutter

SPARGEL IM TEMPURATEIG ●
türkischer Yogurt, Harissa, schwarzer Sesam

SCHAUMSÜPPCHEN ●
du Chef

INCLUSIVE

- Aperitifs
- Große Flasche Adelholzener Sprudel oder Naturell
- 2 Viertel Juliusspital Cuvée weiß trocken oder Juliusspital Cuvée rot trocken. Gerne auch in halbtrocken
- Espresso - Cappuccino - Latte - Tee - Schokolade

FLANKSTEAK ●
Röstzwiebelsauce, zweierlei Bohnencreme, Schupfnudeln

oder SÜSSWASSER-FISCH POTPOURRIE ●
Flußkrebsschaumsauce, Frühlingsgemüse, Schwammerl WanTan

oder RATATOUILLE-BÄLLCHEN ●
knusprig gebacken, Basilikumsauce, Auberginen-chips, Mascarponepolenta

FLAMMENDES ÜBERRASCHUNGSDESSERT
Früchte - Eiscreme - Mousse

● Fleisch ● Fisch ● Vegetarisch

PÄRCHENPREIS
€ 77,00

Candlelight Dinner 55+

SOMMER
JUNI BIS SEPTEMBER
Wir servieren Ihnen zu jeder Tages- und Abendzeit

IHR APERITIF ZUR WAHL
Saisonal: Himbeer- oder Pfirsich Hugo - Aperol Sprizz
oder ein Glas Secco pur oder mit Mango, gerne auch alkoholfreier Traubensecco

MENÜ MIT WAHL IHRES HAUPTGERICHTES

CIABATTA ●
Meersalzbutter

GEBEIZTE LACHSFORELLE ●
Mangovinaigrette, Schalotten, gegrillte Avocado

SCHAUMSÜPPCHEN ●
du Chef

INCLUSIVE
- Aperitifs
- Große Flasche Adelholzener Sprudel oder Naturell
- 2 Viertel Juliusspital Cuvée weiß trocken oder Juliusspital Cuvée rot trocken. Gerne auch in halbtrocken
- Espresso - Cappuccino - Latte - Tee - Schokolade

KALBS PAILLARD ●
Café de Paris; Pfifferlingssalat, Rosmarinkrapferl

oder ZANDERFILET ●
confierte Tomaten und Spinat im Strudelteig, Kohlrabi-Kartoffelrisotto

oder SOMMERLICHES GÄRTNERGEMÜSE ●
Arganölvinaigrette, gebackenes Landei, Taleggiokäse im Ciabattamantel

FLAMMENDES ÜBERRASCHUNGSDESSERT
Früchte - Eiscreme - Mousse

● Fleisch ● Fisch ● Vegetarisch

PÄRCHENPREIS
€ 77,00

Candlelight Dinner 55+

WINTER
OKTOBER BIS JANUAR

Wir servieren Ihnen zu jeder Tages- und Abendzeit

IHR APERITIF ZUR WAHL

Saisonal: Johannisbeer- oder Zimt-Zwetschgen Hugo - Aperol Sprizz

oder ein Glas Secco pur oder mit Mango, gerne auch alkoholfreier Traubensecco

MENÜ MIT WAHL IHRES HAUPTGERICHTES

CIABATTA ●
Meersalzbutter

EISMEERGARNELEN ●
Safrandip, Ratatouillesalat

SCHAUMSÜPPCHEN ●
du Chef

INCLUSIVE
- Aperitifs
- Große Flasche Adelholzener Sprudel oder Naturell
- 2 Viertel Juliusspital Cuvée weiß trocken oder Juliusspital Cuvée rot trocken. Gerne auch in halbtrocken
- Espresso - Cappuccino - Latte - Tee - Schokolade

MAISHÄHNCHENBRUST ●
in der Erdnusskruste gebraten, marokkanische Gewürzaromen, orientalisches Grillgemüse, Kichererbsen

oder **SAIBLINGSFILET ●**
Petersilienwurzelschaum, Cimi di Rapa Broccoli, confierte Kartoffeln

oder **STEINPILZ - KARTOFFELRAVIOLI ●**
Petersilienfond, Parmesanchips

FLAMMENDES ÜBERRASCHUNGSDESSERT
Früchte - Eiscreme - Mousse

● Fleisch ● Fisch ● Vegetarisch

Candlelight Dinner Bayerisch

PÄRCHENPREIS
€ 129,00

GANZJÄHRIG
Wir servieren Ihnen zu jeder Tages- und Abendzeit

IHR APERITIF ZUR WAHL

Fesche Resi: Secco - Holunder - Weizen

oder ein Glas Secco pur oder mit Mango, gerne auch alkoholfreier Traubensecco

MENÜ MIT WAHL IHRES HAUPTGERICHTES

BREZENSTÄNDER ● ●
Tegernseer Frischkäsetopfen & Speck-Majorancreme

LACHSFORELLENFILET ●
mariniert, Radieschen-Radi-Kohlrabisalat

SCHWAMMERLSUPPE ●
Kalbspflanzerl, Croutons

FRÜCHTESORBET
zum Abkühlen vor der Hauptspeise

INCLUSIVE

- Aperitifs
- Große Flasche Adelholzener Sprudel oder Naturell
- Giesinger Erleuchtung oder Tegernseer Hell für Zwischendrin oder als Absacker vorm Heimgehen
- 0,75 Flasche Juliusspital Cuvée weiß trocken oder rot trocken. Oder: Halbtrockene Scheurebe oder halbtrockene Domina
- Espresso - Cappuccino - Latte - Tee - Schokolade
- Erinnerungsfoto, das wir Ihnen per Email zusenden!

SCHWÄBISCH-HÄLLISCHES LANDFERKEL ●
Schweinefilet & kross gebratene Schulter, Wirsing-Senf-Köpferl, Brezenknödl

oder **SAIBLINGSFILET ●**
Zitronenschaum, Petersiliencreme, Möhrchen, Mandelkartoffeln

oder **ZIEGEN-KÄSERÖLLCHEN ●**
gebraten, Brunnenkresse, Gärtnergemüsegröstl, gebackener Salbei

AM TISCH FLAMBIERTE CRÊPES SUZETTE
Orangenbuttersauce, Vanilleeiscreme

oder **OBAZDA**
Walnussbrot

● Fleisch ● Fisch ● Vegetarisch

PÄRCHENPREIS
€ 90,00

CANDLELIGHT DINNER U29

GANZJÄHRIG VERFÜGBAR
Wir servieren Euch zu jeder Tages- und Abendzeit

MENÜ D`ÉTAGÈRE - 3ER-TÜRMCHENMENÜ

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 würden!

IHR APERITIF ZUR WAHL

Saisonaler Hugo oder alkoholfreier Secco pur oder mit Mango

oder ein Giesinger Lemon Drop oder Tegernseer Hell

oder ein Glas Secco pur oder mit Mango, gerne auch alkoholfreier Traubensecco

CIABATTABAGUETTE ●
Ratatouille Tartar & Meersalzbutter

VORSPEISEN - ÉTAGÈRE NO 1
Goldforellen Ceviche ●, Quinoasalat ●, Kalbstartar ●, buntes Tomatencarpaccio ●, Geflämmter Ziegenkäse ●, Birnen-Rucolasalat ●

VORSPEISEN - ÉTAGÈRE NO 2
Cäsar Salat deluxe ●, Pastrami ●, Spitzkohlsalat ●, Glücksstädter Nordseekrabben ●, grüner Spargel ●

FRÜCHTESORBET
zum Abkühlen vor den Hauptspeisen

INCLUSIVE

- Aperitifs
- Große Flasche Adelholzener Sprudel oder Naturell
- Flasche halbtrockene Juliusspital Scheurebe oder halbtrockene Domina. Ihr dürft auch „trocken" wählen.
- Espresso - Cappuccino - Latte - Tee - Schokolade
- Erinnerungsfoto, das wir Euch per Email zusenden!

HAUPTSPEISEN - ÉTAGÈRE

KALBSLENDE ZARTROSA ●
Perlzwiebeln, Artischocke, Parmesankartoffeln

FRISCHFANG WASHABI ●
Lachsfilet,Teriyakisauce, Maiscreme, Kichererbsen

OKRA CRÊPES ●
vom Teff-Wundermehl, Aubergine, Zuckerschoten, violetter Curryschaum

AM TISCH FLAMBIERTE CRÊPES SUZETTE
Orangenbuttersauce, Vanilleeiscreme

● Fleisch ● Fisch ● Vegetarisch

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 includiert.

- 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 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!
  Auch schon mehrfach vorgekommen: Hotelzimmerreservierung über uns!

- Candlelight Dinner 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