

# Valentins Dinner & Dance

TANZ IN DEN FRÜHLING  
AM SAMSTAG, 17. FEBRUAR 2018

**Menü:** Servicebeginn ab 18:00 Uhr und für später eintreffende Pärchen zu jeder Zeit.  
Letzte Menü-Order-Möglichkeit um 21:30 Uhr.

**Musik & Tanz. Inclusive Menü, Aperitif,  
Flasche Wein, Kaffee.  
Pärchenpreis von € 90,00**

Der Valentins-Dinner & Dance Preis  
ist ein Komplett-Pärchenpreis.

**Und so einfach reservieren Sie:**  
Tel. 0 89 - 21 99 89 - 0 anrufen  
oder per E-Mail: [info@ratskeller.com](mailto:info@ratskeller.com)

**Hinweis:** Eine von Ihnen gewünschte Änderung oder Ergänzung der vorgesehenen Speisen- oder Getränke innerhalb des angebotenen Komplett-Menüs, könnten einen geringfügigen Mehrpreis verursachen.

**Valentins Verschenk-Gutscheine**  
gibt es an unserer Rezeption oder per Versand.

Keine Vorkasse notwendig, dafür aber kontaktieren wir Sie einige Tage davor und bitten um Ihre telefonische Bestätigung.

**Musikbeginn:** 19:00 Uhr  
**Musikende ca.:** 23:30 Uhr



Familien Wieser & Winklhofer

Marienplatz 8 ♦ 80331 München  
Tel.: 089/219989-0 ♦ Fax: 089/219989-30  
[info@ratskeller.com](mailto:info@ratskeller.com) ♦ [www.ratskeller.com](http://www.ratskeller.com)

# Valentins

# Dinner & Dance



TANZ IN DEN FRÜHLING  
AM SAMSTAG, 17. FEBRUAR 2018  
IM RATSKELLER MÜNCHEN

# Valentinsmenü 2018

## GEDECK

Backfrische Brötchen, Meersalzbutter

## SAN DANIELE SCHINKEN

Glockenpaprikaherz, Basilikumöl, Büffelmozzarella

## GELBE LINSENSUPPE

Geräucherte Entenbrust, PakChoi

\*\*\*

## IHRE WAHL

### BARBEQUE KALBSHÜFTE ●

Zartrosa niedertemperaturgegart,  
in der Wasabikruste, Maiskölbchen, Shiitakepilze  
Süßkartoffelkrapferl

oder

### FRISCHLACHS FILET ●

Vom edlen Label Rouge Lachs  
Sesammantel, orientalisches Grillgemüse,  
schwarze Bohnenessenz, Basmatireis

oder

### GETRÜFFELTES SELLERIETASCHERL ●

Spinatschaum, Belper Frischkäseknolle,  
Schwarzwurzelrisotto

\*\*\*

## DESSERTBUFFET

### Funkelndes Traumschiff-Eisbuffet

Schokoladenbrunnen, Früchte  
und alle Ihre Liebessüßspeisen



Ratskeller München  
MARIENPLATZ

● Fleisch ● Fisch ● Vegetarisch

## DIE WEINAUSWAHL

### ■ JULIUSSPITAL CUVÉE WEISS

Cuvée Riesling, Bacchus, Johanner

Trocken, Duft von Kiwi und Kräutern, würzige Mineralität

### ■ ROTLING

Cuvée rosé aus Domina, Dornfelder und Pinot Noir

Feinherb, leicht, weich, Duft von Kirschen und Erdbeeren, fruchtig

### ■ JULIUSSPITAL CUVÉE ROT

Pinot Noir, Domina, Schwarzriesling

Trocken, feine Frucht, vollmundig, samtige Tannine

### ■ NACHKAUF - FLASCHENPREISE

Cuvée weiß oder Rot € 24,00

Rotling / Rosé € 18,00

*Gegen einen geringen Aufpreis bieten wir Ihnen folgende vollmundige Alternativen:*

### ■ WEISS: SANCERRE

2016 | Loire Tal | Weingut Merlin-Cherrier |  
Sauvignon blanc | 12,5 % Vol.

Trocken, der klassische Sauvignon Blanc aus Frankreich!

Menüaufpreis: € 9,00

### ■ ROSÉ: TAVEL GUIGAL

2015 | Rhône, AOC | Cuvée Grenache, Cinsault,  
Syrah | 13,5 % Vol.

Trocken, rote Beeren, Cassis, kräuterwürzig,  
in Barriques gereift, sehr elegant

Menüaufpreis: € 9,00

### ■ ROT: BERCHER SPÄTBURGUNDER

Baden | Weingut Bercher | Pinot Noir | Vol. 13 %

Trocken, Granatrote Farbe, rote Früchte, Kakao  
und Röstaromen, reife Tannine.

Menüaufpreis: € 4,00

Musikalisch durch den  
Abend begleiten Sie:  
*Salvatore Amore  
& Mario*

PÄRCHENPREIS  
€ 90,00