



SMART FEIERN IM ATLANTIC HOTEL AIRPORT

ATLANTIC Hotel Airport
Flughafenallee 26 · 28199 Bremen
Tel. +49 (0)421 55 71-0
Fax +49 (0)421 55 71-100
airport@atlantic-hotels.de

Veranstaltungsabteilung
Tel. +49 (0)421 5571-162 / -178
veranstaltung.aha@atlantic-hotels.de

FEIERN IN 35 METERN HÖHE

Ob Geburtstag, Hochzeit, oder Weihnachtsfeier – unsere hellen und modern gestalteten Veranstaltungsräume in der 8. Etage sind multifunktional einsetzbar und bieten Ihnen den passenden Rahmen für private und geschäftliche Feiern mit bis zu 250 Personen.

Unser Küchenteam nimmt Sie mit auf eine genussvolle Weltreise: Unsere internationale und weltoffene Küche steht unter dem Einfluss der kulturellen Hintergründe unserer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

Unser Tipp: Ein besonderes Highlight ist unser Restaurant BLIXX mit Blick auf das Rollfeld des Airport Bremen, das exklusiv für bis zu 110 Gäste gebucht werden kann.

Eventmappe

Unsere Eventmappe fasst Ihnen einige unserer Ideen kompakt zusammen:

- Menüs
- Buffets
- Getränke
- Veranstaltungspauschalen
- Hochzeiten
- Angebote
- Raumkapazitäten
- Rahmenprogramme
- Preferred Partner
- Anreise und Parken
- Ansprechpartner

Unser Veranstaltungsverkaufsteam steht Ihnen bei der Planung Ihrer Veranstaltung mit Rat und Tat zur Seite!

MENÜS

Für Ihren festlichen Rahmen bieten wir Ihnen unsere feierlichen Menüs,
die ab 10 Personen buchbar sind:

Ab 25 Personen empfehlen wir Ihnen unsere Buffets.

Menü I

Tomatencremesuppe / Basilikumpesto

* * *

Tranchen vom Schweinefilet / bunt geschmortes
Gemüse der Saison / Ofen-Kräuterkartoffeln

oder

Seelachsfilet / Schwenkgemüse /
gebratene Schupfnudeln / Dillschaum

oder

Pasta / vegetarische Gemüsebolognese /
Rucola / Parmesan

* * *

Bremer Rote Grütze / Vanillesoße

€ 31,50 pro Person

Menü II

Paprika-Schmand-Suppe / frische Kräuter / Croûtons

* * *

Geschmorte Ochsenbacke / Merlot-Sauce /
Bohnen-Speck-Bündchen / Kartoffel-Kräuter-Stampf

oder

Gebratenes Lachsfilet / Rahmspinat /
Rosmarinkartoffeln

oder

Mit Gemüse gefüllte Paprika /
Kräuter-Oliven-Crumble / Tomatenbulgur

* * *

Schokoladenküchlein / Fruchtsorbet

€ 33,50 pro Person

Menü III

Schafskäse in Folie gebacken / Oliven /
Tomaten / Rucola

oder

Rinderkraftbrühe / Gemüsestreifen / Markklößchen

* * *

Rosa gebratenes Steak vom Rind / Zuckererbsen in
Limonen-Chilibutter / Kartoffelgratin / Thymianjus

oder

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet /
bunte Gemüsestreifen / Couscous

oder

Knusprige Bergkäsenocken / braune Butter /
buntes Gemüse / Kräuterschaum

* * *

Cheesecake / Beeren der Saison

€ 38,50 pro Person

BUFFETS

Für Ihren festlichen Rahmen bieten wir Ihnen unsere feierlichen Buffets, die ab 25 Personen buchbar sind:

Bis 25 Personen empfehlen wir Ihnen unsere Menüs.

Buffet I

Paprika-Schmand-Suppe / Kräuter

Bunt gemischte Salate / Rohkost / Kerne / Croûtons /
Dressing nach Wahl der Küche

Brotkorb

Mini-Mozzarella / Kirschtomaten / Pesto / Olivenöl

Bunter Wurstsalat / Gewürzgurke / rote Zwiebel

Linsensalat / Räucherforellen-Mousse / Meerrettich

* * *

Gekräuterte Medaillons vom Schwein / Speckbohnen /
Thymian-Jus

Kabeljau / Tomaten-Spinat-Gemüse / Pernod-Sauce

Tortelloni gefüllt mit Spinat und Ricotta / Ofengemüse

* * *

Kartoffelgratin

Gemüse-Bulgur

* * *

Rote Grütze / Vanillesoße

Schokoladencreme / Pfirsich-Ragout

€ 35,50 pro Person

Buffet II

Crèmesuppe aus Rüben der Saison / frische Kräuter

Bunt gemischte Salate / Rohkost / Kerne / Croûtons /
Dressing nach Wahl der Küche

Brotkorb

Hafer-Mandel-Crème / Blumenkohl-Brokkoli-Salat

Bunter Quinoa-Gemüsesalat / Rindfleischstreifen

Mediterraner Garnelensalat / Basilikummousse /
Frischkäse / Tomaten

* * *

Kalbsbraten / Wurzelgemüse / Thymian-Jus

Gebratener Lachs / Blumenkohl-Romanesco-Gemüse /
Mandelbutter

Curry von der Süßkartoffel / buntes Gemüse / Kokos

* * *

Gebratene Schupfnudeln / braune Butter

Kräuter-Wildreis

* * *

Vanillecreme / Erdbeersauce / Schokoladenmousse

Panna Cotta / Fruchtsauce

€ 38,50 pro Person

Buffet III

Kartoffelsuppe / Crème / Speckwürfel / Kräuter

Bunt gemischte Salate / Rohkost / Kerne / Croûtons/
Dressing nach Wahl der Küche

Brotkorb

Grillgemüse / Honig / Ziegenfrischkäse

Auswahl an norddeutschen Räucherfischen

Rosa gebratenes Roastbeef / Remoulade

* * *

Geschmorte Ochsenbäckchen / Röstgemüse / Merlot-Sauce

Knuspriges Zanderfilet / gestovter Kohl

Gnocchi / braune Butter / Pilze der Saison /
getrocknete Tomaten / Pesto

* * *

Kartoffel-Kräuterstampf

Knoblauch-Rosmarin-Kartoffeln aus dem Ofen

* * *

Zabaionecrème / Orangen-Aprikosen-Ragout

Tiramisu / Früchte der Saison

€ 43,50 pro Person

Eine Kennzeichnung aller Allergene erhalten Sie gerne auf Nachfrage.

Unsere Vorschläge treffen nicht ganz Ihren Geschmack? Gerne gehen wir auf Ihre Wünsche ein!

GETRÄNKE

Wählen Sie aus einer Reihe an alkoholfreien Getränken oder stöbern Sie in unserer Weinwelt. Zu korrespondierenden Getränken und Weinen je nach Auswahl Ihres Menüs oder Büffets beraten wir Sie gerne.

Apéritifs

Ashton Kelder Sparkling Sekt Alkoholfrei	0,1 l	€ 5,50
ERFO Prosecco DOC V.S.A.Q Brut		
Sartori di Verona SpumanteG	0,1 l	€ 6,00
ATLANTIC Sekt Extra trocken	0,1 l	€ 7,00
Schloss Affaltrach		
Crémant de Loire Bouvet, Saumur	0,1 l	€ 7,00
André Clouet Champagne Grande Réserve		
Bouzy Grand Cru, Brut, Pinot Noir	0,1 l	€ 13,50
Aperol Spritz	0,2 l	€ 8,50
Campari	4 cl	€ 6,00
Campari-Orange, -Soda, -Tonic	4 cl	€ 8,50
Martini Extra Dry, bianco, rosso	5 cl	€ 5,50
Pernod	5 cl	€ 6,00
Ricard	5 cl	€ 6,50
Sandemann Fino	5 cl	€ 5,50

Warme Getränke

Kaffee	€ 2,80
Kaffee Hag	€ 2,70
ALTHAUS-Tee im Kännchen	€ 6,00
Cappuccino	€ 3,50
Milchkaffee	€ 3,70
Latte Macchiato	€ 3,70
Espresso	€ 2,60
Doppelter Espresso	€ 4,00
Espresso Macchiato	€ 2,80
Heiße Schokolade mit Sahne	€ 3,70
Heiße Zitrone	€ 2,70

Alkoholfreie Getränke

Magnus / Magnus still	0,25 l	€ 3,20
Magnus / Magnus still	0,75 l	€ 7,00
San Pellegrino	0,25 l	€ 4,00
San Pellegrino	0,75 l	€ 8,50
Acqua Panna	0,25 l	€ 4,00
Acqua Panna	0,75 l	€ 8,50

Niehofts Säfte	0,2 l	€ 3,50
Ananassaft	0,2 l	€ 3,50
Apfelsaft	0,2 l	€ 3,50
Orangensaft	0,2 l	€ 3,50
Sauerkirschnektar	0,2 l	€ 3,50
Bananennektar	0,2 l	€ 3,50
Mangonektar	0,2 l	€ 3,50
Johannisbeernektar	0,2 l	€ 3,50
Tomatensaft	0,2 l	€ 3,50
Maracujanektar	0,2 l	€ 3,50
Kiba	0,4 l	€ 7,00
Saftschorle	0,2 l	€ 3,50
Saftschorle	0,4 l	€ 5,50

Softgetränke

Coca Cola, light, Zero	0,2 l	€ 3,50
Coca Cola, light, Zero	0,4 l	€ 5,00
Fanta, Sprite, Mezzo Mix	0,2 l	€ 3,50
Fanta, Sprite, Mezzo Mix	0,4 l	€ 5,00

Schweppes Tonic Water	0,2 l	€ 3,50
Schweppes Ginger Ale	0,2 l	€ 3,50
Schweppes Bitter Lemon	0,2 l	€ 3,50
Thomas Henry Tonic Water	0,2 l	€ 3,70
Fever-Tree Indian Tonic Water	0,2 l	€ 4,50
Loona Zitronen-Limonade	0,2 l	€ 2,10
Red Bull	0,25 l	€ 4,00
Red Bull Sugarfree	0,25 l	€ 4,00
Organics Purple berry BIO	0,25 l	€ 4,00

Biere vom Fass

Beck's	0,3 l	€ 3,70
Beck's	0,5 l	€ 5,00
Haake-Beck Kräusen	0,3 l	€ 3,70
Haake-Beck Kräusen	0,5 l	€ 5,00
Franziskaner, naturtrüb	0,3 l	€ 3,70
Franziskaner, naturtrüb	0,5 l	€ 5,00
Alsterwasser	0,3 l	€ 3,70
Alsterwasser	0,5 l	€ 5,00

Flaschenbiere

Beck's Pils	0,33 l	€ 3,50
Beck's Gold, Green Lemon, Blue	0,33 l	€ 3,50
Corona Extra	0,355 l	€ 4,50
Franziskaner Hefeweizen		
Dunkel, Kristall & Alkoholfrei	0,5 l	€ 5,00
Vitamalz	0,33 l	€ 3,50

Mit der ATLANTIC Hotels Weinwelt bieten wir Ihnen in allen Hotels der ATLANTIC Gruppe eine feine Auswahl an Weinen aus der ganzen Welt.

Die Weinwelt beinhaltet offene Weine, die als Glas oder Flasche bestellt werden können wie auch reine Flaschenweine.



Weißweine

Deutschland

Weißer Burgunder QbA

0,20 l € 8,50

Weingut Karl Pfaffmann, Pfalz

0,75 l € 29,00

Unaufdringlich fruchtige Aromen von Birne und Zitrone.

Frische Ananas- und Apfelnoten runden den Wein ab.

„Grohsartig“ QbA

0,20 l € 9,00

Weingut Groh, VDP-Erzeuger, Rheinhessen

0,75 l € 31,00

Ungemein schmelzig überzeugt er mit typischen Burgunderaromen von Zitrus, gelben Früchten und Pfirsich.

Feine Säure und zartwürzige Mineralität.

Grauer Burgunder BIO QbA

0,20 l € 12,50

Weingut Wittmann, VDP-Erzeuger, Rheinhessen

0,75 l € 42,00

Komplexer Duft nach saftigen Äpfeln, Karamell und nussige Noten. Elegantes Säurespiel, cremig-saftiger Schmelz und feine Zitrusfrucht am Gaumen.

Riesling BIO QbA

0,20 l € 12,50

Weingut Wittmann, VDP-Erzeuger, Rheinhessen

0,75 l € 42,00

Mehr von Mineralität, als von überbordender Primärf Frucht geprägt. Schmeckt nach Feuerstein und Salz sowie Ananas, Birne und Kiwi.

Weißer Burgunder QbA

0,75 l € 49,00

Weingut Friedrich Becker, VDP-Erzeuger, Pfalz & Elsass

Feine Nase mit Zitronengras, heller Melone, Birne und Pfirsich. Schmelzig, cremig, mit voluminösem Angang.

Österreich

Grüner Veltliner BIO D.A.C

0,20 l € 10,00

Weingut Loimer, Kamptal

0,75 l € 36,00

Strahlende Aromen von gelben Äpfeln, Grapefruit, weißem Pfeffer und leicht exotische Fruchtnoten. Schöne, schlanke Struktur mit herrlich belebender Säure.

Italien**Chardonnay Simboli DOC**

0,20 l € 9,00

Weingut Cantina La Vis, Trentino

0,75 l € 31,00

Unverkennbar durch Eleganz und Frische sowie einem angenehmen Duft nach Apfel und Ananas. Der Geschmack ist voll und angenehm harmonisch.

Roero Arneis DOP

0,75 l € 57,00

Weingut Bruno Giacosa, Piemont

Feine Bitterstoffe von Orange, Zitrone, Birne und zarter Ananas. Sehr duftig frisch und rassig in gelungener Harmonie. Ein Nachhall mit Pfirsich und Aprikose.

Frankreich**Sancerre Blanc Le Tournebride Bio, AOC**

0,75 l € 57,00

Weingut Vincent Gaudry, Sancerre

Verblüffend aromatisch, reif, saftig und crispy frisch.

Weißer Birne, frische Aprikose, Mirabelle, Renekloden, Quitte, Zitronengras, aber kaum Kiwi und Stachelbeere.

Südafrika**Kleine Rust**

0,20 l € 8,50

Weingut Stellenrust Winery, Stellenbosch

0,75 l € 29,00

Frische und animierende, kräuterwürzige Nase mit vielen tropischen Aromen. Am Gaumen saftig, viel Spiel. Easy drinking, dennoch gute Substanz.

Neuseeland**Sauvignon Blanc**

0,75 l € 51,00

Weingut Mount Nelson, Marlborough

Herrliche Mineralität und komplexe, das explosive Fruchtbild. Delikate Aromen von Grapefruit, Pfirsich und Holunderblüten, gepaart mit Kräuternoten.

Roséwein**Frankreich****Aix Rosé**

0,20 l € 12,50

Weingut Saint Aix, Provence, Aix

0,75 l € 42,00

Im Bouquet mischen sich ausdrucksstarke Himbeeren, Schlehe und auch Sauerkirsche und Jasmin. Am Gaumen saftig und knackig, bleibt dabei trocken und süffig.

Rotweine

Deutschland

Spätburgunder QbA 0,20 l € 9,00
Weingut Karl Pfaffmann, Pfalz 0,75 l € 31,00
Fruchtpower aus saftigen Kirschnoten, Pflaume und jungen Erdbeeren. Leichte, kühle Würze mit einem zartem Schokoschmelz im Finale.

Ursprung 0,20 l € 10,00
Weingut Markus Schneider, Pfalz 0,75 l € 36,00
Rotweincuvée mit einem intensiven Duft und Geschmack nach roten und schwarzen Beeren. Dazu gesellen sich Aromen von dunkler Schokolade und Kräutern.

Pinot Noir „B“, QbA 0,75 l € 49,00
Weingut Friedrich Becker, Pfalz & Elsass
In der Nase reife Kirsche, Walderdbeeren und Anis sowie eine fast explosive Sauerkirsche im Munde, auch Schlehe.

Italien

Chianti Colli Senesi Farnetella 0,20 l € 11,00
Weingut Felsina, Toskana 0,75 l € 39,00
Sattes Kirschrot, vollmundig und warm, deutliche Kirsche auch in Mund und Nase, etwas Marzipan, dichte Frucht, sehr charmant.

Langhe Nebbiolo Perbacco, DOCG 0,75 l € 49,00
Weingut Vietti, Piemont
Überzeugt durch starke Struktur, Muskeln und Reife. Der Kern aus floralen Noten wird ummantelt von herrlicher Süße.

Frankreich

Château Les Rosiers 0,20 l € 8,50
Weingut Les Rosiers, Bordeaux 0,75 l € 29,00
Duft nach Schwarzkirsche, reifer Zwetschge und roten Früchten. Im Mund zart und frisch, Finesse mit einem Hauch feiner Süße, etwas Kirsche und frische Cassisaromen.

Saint-Émilion Grand Cru 0,75 l € 68,00
Weingut Château Valade, Bordeaux, Saint-Émilion
Dominiert in der Nase mit dunklen Kirschen und Brombeeren und bleibt dabei fein und filigran tänzelnd. Hohe Aromatik im Mund, vorwiegend nach schwarzer Kirsche und Brombeere mit leichten Röstaromen.

Spanien

Altos Ibéricos Rioja DOCa 0,20 l € 10,00

Weingut Miguel Torres, Rioja 0,75 l € 31,00

In der Nase blumig-fruchtige Aromen von Rosen und süßen Beeren, mit rauchigen, würzigen Eichenfass-Noten. Am Gaumen kraftvoll, doch samtweich mit Noten von roter Frucht und Würze.

Lindes De Remelluri, DOCa 0,75 l € 43,00

Weingut Bodegas Remelluri, Rioja Alavesa

Bringt eine unglaubliche Krautwürzigkeit, rote Frucht, schlanke, nicht süße Erdbeere und dazu ganz viel feine Kirsche. Toll umwoben und trotzdem eine würzige, kalkstein-salzige Frische.

Australien

Stickleback Red 0,20 l € 8,50

Weingut Heartland Wines, Langhorne Creek 0,75 l € 29,00

Shiraz, Dolcetto und Cabernet Sauvignon verleihen dem Wein einen würzig, saftig und vollmundigen Duft mit Noten von Schokolade, Gewürzen und schwarzen Früchten.

Directors' Cut Shiraz 0,75 l € 64,00

Weingut Heartland Wines, Langhorne Creek

Tiefgründiger Duft von Schokolade, Cassis, Tabak und reifen Brombeeren, am Gaumen zusätzlich Aromen von Blaubeere und Schwarzkirsche sowie Pfeffer, Schokolade, Nelke, Schwarzkümmel und Zeder.

Südafrika

Jan Fiskaal Merlot 0,20 l € 8,50

Weingut MAN Family Wines, Coastal Region 0,75 l € 29,00

Ein eleganter, klassischer Merlot mit feinem Pflaumenaroma und schmeichelnden Tanninen.

Sekt

Deutschland

ATLANTIC Sekt Extra trocken 0,75 l € 29,50

Schloss Affaltrach, Baden-Württemberg

Toller, feiner Mousseux! Harmonischer Dreiklang, bei dem sich Kompaktheit, runder Geschmack und lebendige Säure in idealer Weise ergänzen.

VERANSTALTUNGSPAUSCHALEN

Für Ihre Veranstaltung bieten wir Ihnen bereits im Vorfeld folgende Pauschale an:

Getränkepauschale

- Weißwein nach Wahl des Hauses
- Rotwein nach Wahl des Hauses
- Beck's Bier vom Fass
- Alkoholfreie Getränke (Coca Cola, Fanta, Sprite, Orangensaft, Apfelsaft, Mineralwasser)
- Filterkaffee

€ 39,50 pro Person / 6 Std.

(buchbar ab 25 Personen)

HOCHZEITEN

Sie sind auf der Suche nach passenden Räumlichkeiten für Ihren schönsten Tag?
Feiern Sie Ihre Hochzeit in 35 Metern Höhe über den Dächern Bremens!

Ganz gleich, ob Sie im großen oder im kleinen Rahmen planen, unsere modernen und hell gestalteten Räumlichkeiten in der 8. Etage sind multifunktional einsetzbar und bieten Ihnen den passenden Rahmen für Ihre Hochzeit mit bis zu 150 Gästen. Gerne stellt Ihnen unser Veranstaltungsverkaufsteam die Räumlichkeiten in einem persönlichen Termin vor.

Über den Wolken – die Pauschale für Ihre Hochzeit

- Sektempfang mit Prosecco oder Sekt, Orangensaft und Mineralwasser
- Feierliches Buffet
- Getränkepauschale: Weißwein, Rotwein, Bier vom Fass, Coca Cola, Fanta, Sprite, Orangensaft, Apfelsaft und Mineralwasser, Vodka, Ramazotti und Havanna Club 3 Jahre
- Getränke nach dem Essen: Kaffee- und Kaffeespezialitäten sowie eine ALTHAUS-Teeauswahl
- Weiße Tischdecken und weiße Stoffservietten, wahlweise DUNI Servietten in einer Farbe Ihrer Wahl sowie 1 Menükarte pro Tisch
- Hintergrundmusik zum Essen
- Kostenfreie Übernachtung für das Brautpaar in einer unserer Suiten (auf Anfrage und nach Verfügbarkeit)

€ 149,00 pro Person / 7 Std.

(buchbar ab 30 Personen)

ANGEBOTE

Feiern Sie festlich im Restaurant BLIXX



Feiern Sie exklusiv mit 80 bis 110 Personen im Restaurant BLIXX mit toller Panorama-Aussicht auf die Start- und Landebahn des Airport Bremen!

Für Ihren festlichen Rahmen bieten wir Ihnen unsere feierlichen Menüs sowie Buffets:

- Feierliche Menüs ab € 31,50 pro Person
- Feierliche Buffets ab € 35,50 pro Person

Planen Sie Ihre Feier im größeren Stil? Unser Veranstaltungsraum Lilienthal mit Blick auf die Skyline von Bremen bietet Platz für bis zu 200 Personen.

Genießen Sie Ihre Feier am Bremen Airport mit einmaligem Ausblick und reservieren Sie Ihren Termin unter Tel. 0421 5571-162 oder veranstaltung.aha@atlantic-hotels.de.

DAS VERANSTALTUNGSTICKET DER DEUTSCHEN BAHN

Erfolgreich ankommen –
mit dem Veranstaltungsticket der Bahn zum Festpreis reisen.



Mit dem Kooperationsangebot der ATLANTIC Hotels und der Deutschen Bahn reisen Sie ab € 51,90 (einfache Fahrt) zu Ihrer Veranstaltung in den ATLANTIC Hotels. Machen Sie Reisezeit zu Ihrer Zeit und nutzen Sie die An- und Abreise zum Arbeiten, Entspannen oder Genießen – mit 100% Ökostrom im Fernverkehr.

Ihr Veranstaltungsticket* zum bundesweiten Festpreis, von jedem DB-Bahnhof:

Veranstaltungsticket einfache Fahrt
mit Zugbindung (solange der Vorrat reicht)

- für die 2. Klasse € 51,90
- für die 1. Klasse € 84,90

Veranstaltungsticket einfache Fahrt
vollflexibel (immer verfügbar)

- für die 2. Klasse € 72,90
- für die 1. Klasse € 106,90

Dieses Angebot gilt für alle Events in den ATLANTIC Hotels in Bremen, Bremerhaven, Kiel, Lübeck, Travemünde, Wilhelmshaven, Münster, Essen und Heidelberg, in den Severin*s Hotels auf Sylt sowie im LOUIS Hotel in München bis 09. Dezember 2023.

City-Ticket inklusive: Der ÖPNV kann in über 130 Städten zur An- und Abreise am Abfahrts- und Zielbahnhof genutzt werden (bei Reisestrecken über 100 km).

Zur Online-Buchung gelangen Sie über: <https://www.veranstaltungsticket-bahn.de/?event=4673> **
So sichern Sie sich das garantiert günstigste Ticket, denn Sie erhalten eine Übersicht aller Bahn-Angebote auf Ihrer Wunschstrecke.



© Deutsche Bahn AG

Sicher reisen in Zeiten von Corona:
[bahn.de/sicherreisen](https://www.bahn.de/sicherreisen)

**Die ATLANTIC Hotels
wünschen Ihnen eine gute Reise
mit der Deutschen Bahn!**



Preisänderungen vorbehalten. Angaben ohne Gewähr.

* Mit Zugbindung und Verkauf, solange der Vorrat reicht. Bei fahrplanbasierten Buchungen in der 1. Klasse ist die Sitzplatz-reservierung im Preis enthalten. Ein Umtausch oder eine Erstattung ist bis einschließlich zum 1. Geltungstag gegen ein Entgelt pro Fahrkarte möglich. Nach dem 1. Geltungstag ist ein Umtausch oder eine Erstattung ausgeschlossen. Bahn-Card 25- und BahnCard 50-Rabatt sowie der BahnCard Business 25- und BahnCard Business 50-Rabatt werden nicht gewährt. Das Veranstaltungsticket gilt nur in Verbindung mit einem Teilnahmenachweis zur Veranstaltung z.B. Eintrittskarte oder Einladung.

** Bei technischen Fragen zur Buchung wenden Sie sich bitte an das Servicecenter unter +49 (0)30 – 58602 0901. Die technische Hotline ist täglich von 8.00 – 20.00 Uhr erreichbar, aus dem deutschen Festnetz fallen Telefongebühren zum Ortstarif an (Mobilfunknetze ggf. abweichend).

RÄUME

In unseren 8 Veranstaltungsräumen auf 35 Metern Höhe finden Sie beste Voraussetzungen für Tagungen und Feiern, während direkt gegenüber die Flugzeuge vom Rollfeld abheben.

Kapazitäten

Sie haben die Wahl zwischen Räumen in den Größen von 35 m² bis 350 m².

Welchen Bedarf Sie für Ihre Tagung, Ihr Meeting oder Ihre Präsentation auch immer haben, unser Veranstaltungsverkaufsteam berät Sie gerne ausführlich über Verfügbarkeit, Lage, Größe, Kapazität und Ausstattung der jeweiligen Räumlichkeiten.

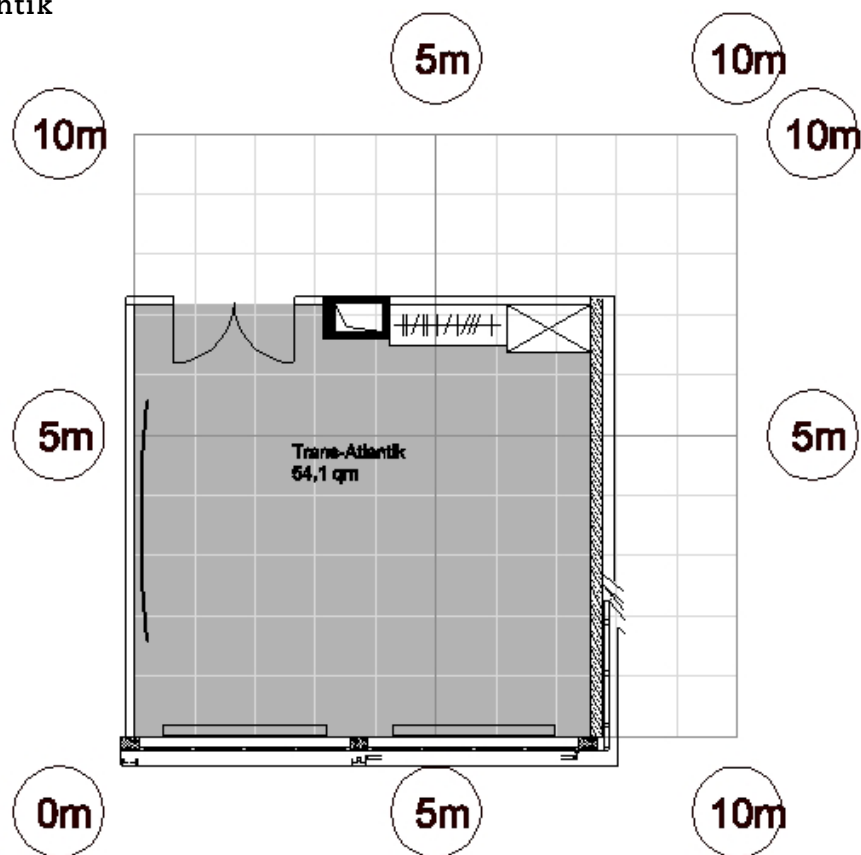
	m ²	Maximale Personenzahl						Raummaße in m		
								Länge	Breite	Höhe
Trans-Atlantik	54	30	20	14	24	20	30	7,20	7,60	3,00
Dornier	52	30	20	14	24	20	30	7,50	7,10	3,00
Armstrong	106	80	50	35	40	40	60	15,00	7,00	3,00
Pazific	54	30	20	14	24	20	30	7,20	7,60	3,00
Lindbergh	54	30	20	14	24	20	30	7,20	7,60	3,00
Junkers	52	30	20	14	24	20	30	7,20	7,60	3,00
Lilienthal	200	30	20	15	–	16	50	17,50	10,50	3,00
Pazific + Lindbergh	108	80	50	35	40	40	60	14,40	7,60	3,00
Lilienthal + Junkers	252	110	50	40	40	40	80	14,20	7,60	3,00
Junkers + Lindbergh + Pacific	160	200	90	–	70	60	90	21,60	7,60	3,00
Lilienthal + Junkers + Lindbergh	306	200	110	–	70	60	110	28,60	7,60	3,00
Lilienthal + Junkers + Lindbergh + Pazific	360	250	150	–	100	80	250	28,60	7,60	3,00
Fokker	35	–	–	–	–	8	–	7,00	5,00	2,70

Alle Veranstaltungsräume (bis auf Raum Fokker, viertes Obergeschoss) befinden sich in der achten Etage des Hauses.

Visualisierungen

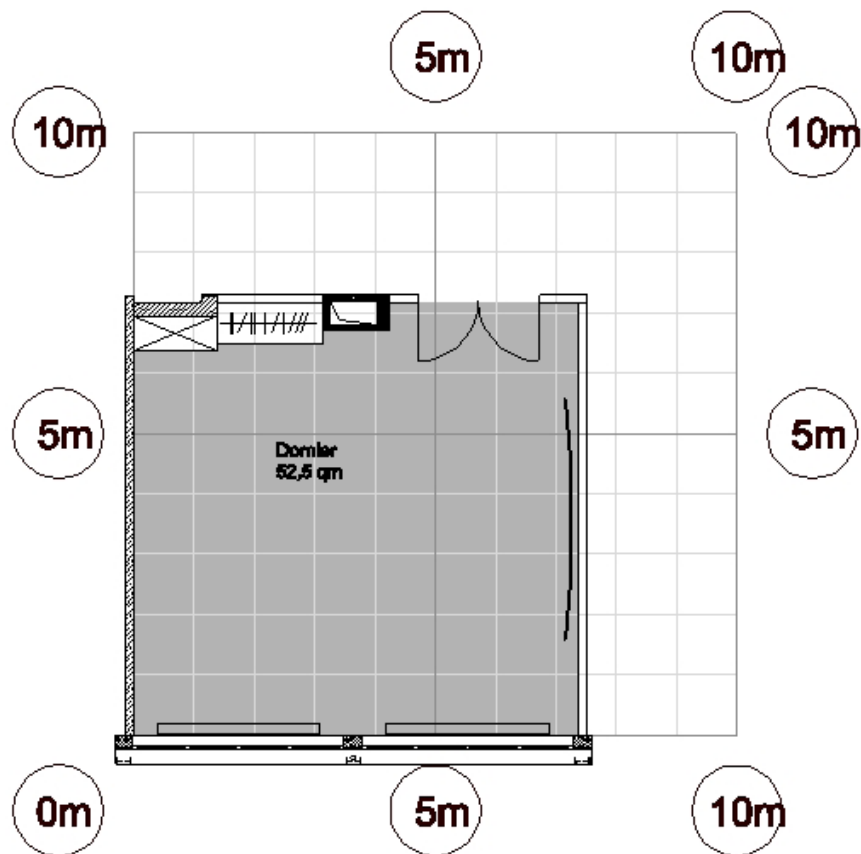
Hier können Sie einen Überblick über die individuellen Gestaltungsmöglichkeiten unserer Veranstaltungsräume gewinnen:

Trans-Atlantik

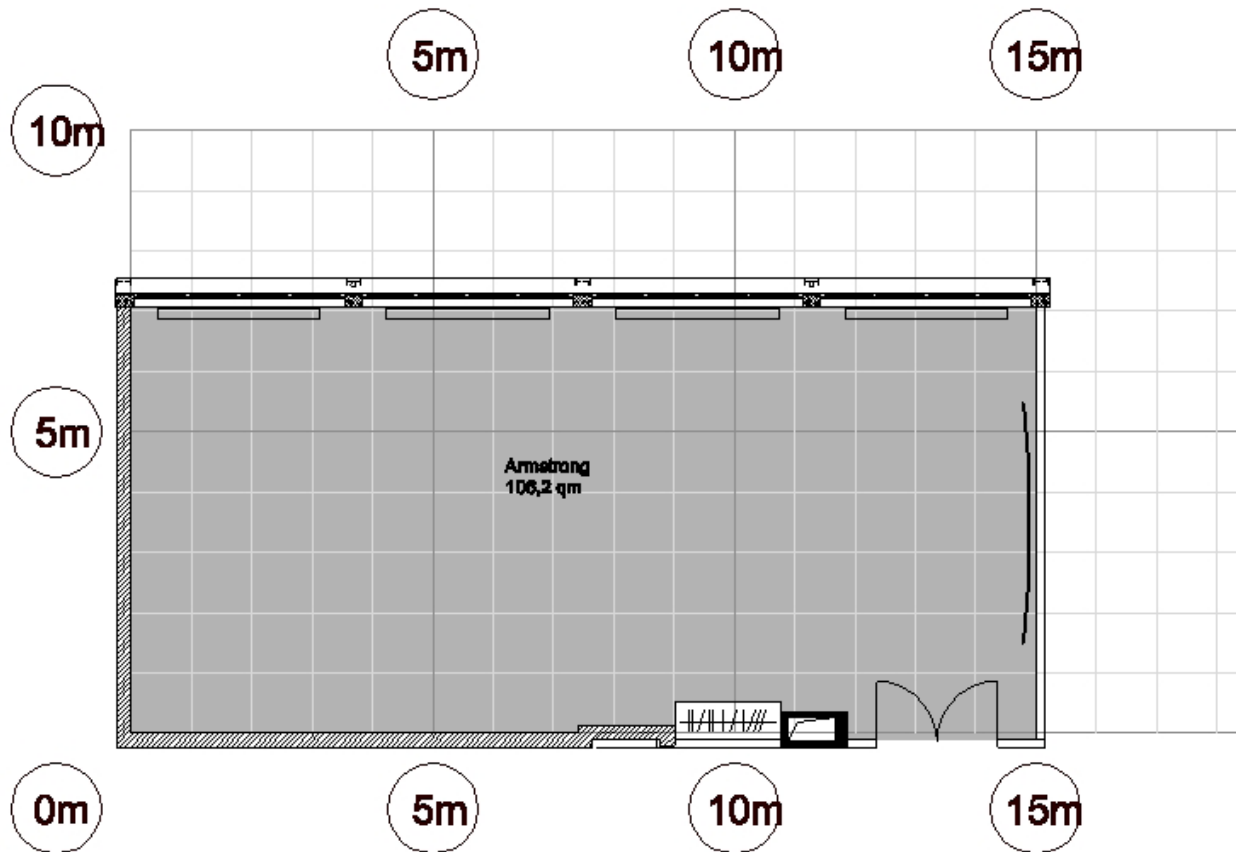


Tageslicht	✓
Klimatisiert	✓
Verdunkelbar	✓
Kfz-befahrbar	–
Internetzugang	WLAN/LAN
Stromanschlüsse	12 x 230 V
Beamer	mobil
TV-Anschluss	✓
Audio-Anlage	–
Bodenbelag	Teppich
Lage im Hotel	8. OG
Besonderheiten	dimmbares Licht

Dornier

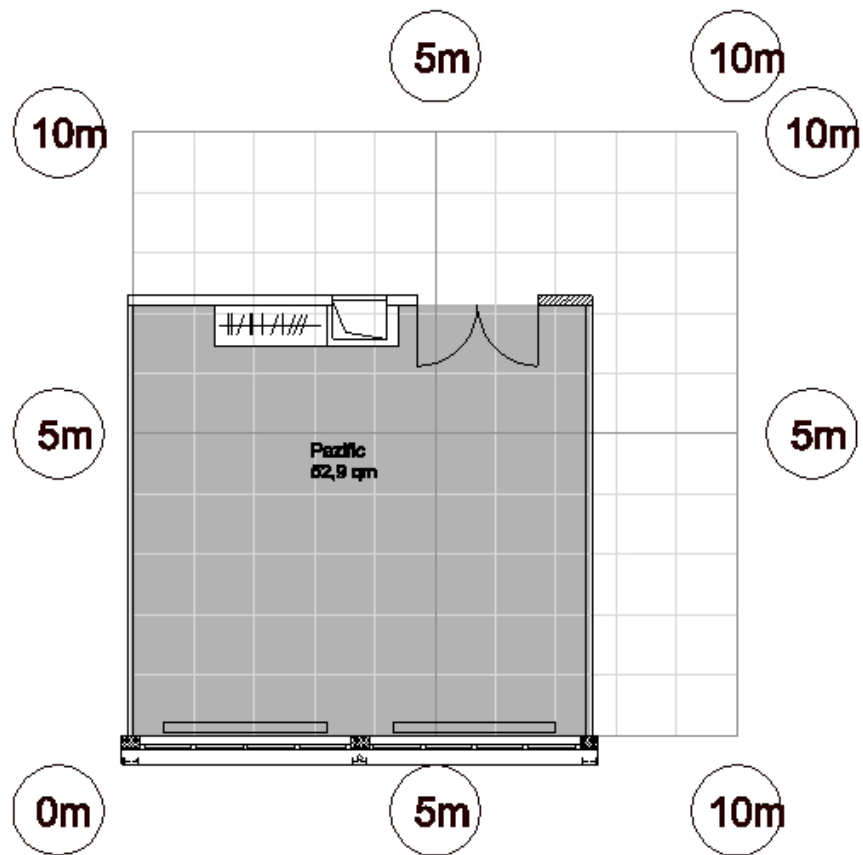


Tageslicht	✓
Klimatisiert	✓
Verdunkelbar	✓
Kfz-befahrbar	–
Internetzugang	WLAN/LAN
Stromanschlüsse	12 x 230 V
Beamer	mobil
TV-Anschluss	✓
Audio-Anlage	–
Bodenbelag	Teppich
Lage im Hotel	8. OG
Besonderheiten	dimmbares Licht

Armstrong

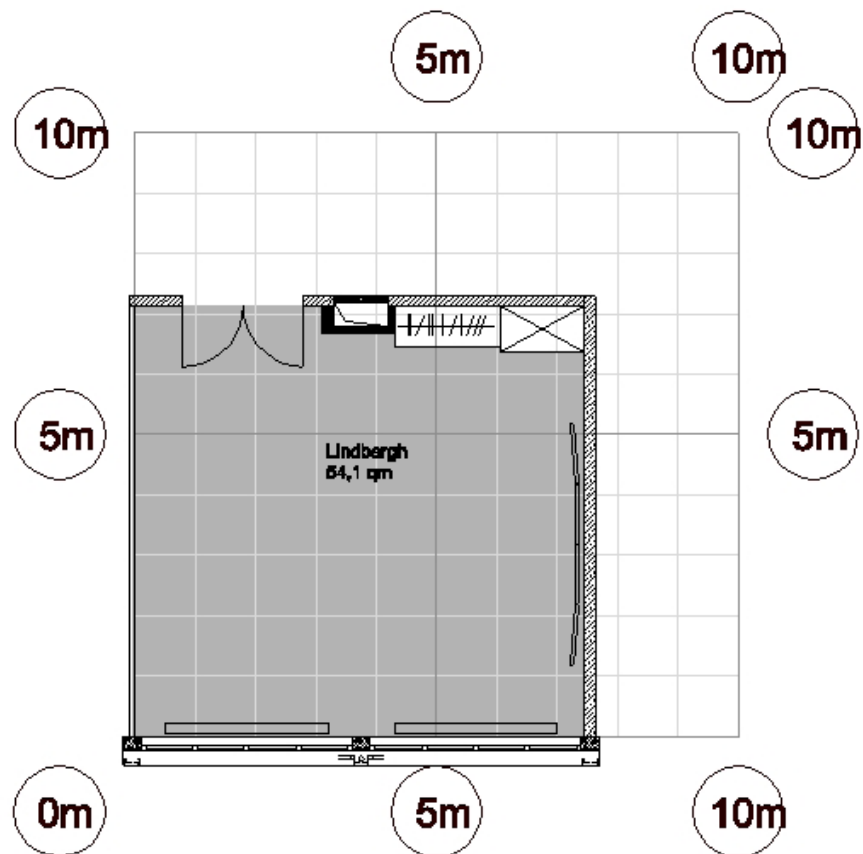
Tageslicht	✓
Klimatisiert	✓
Verdunkelbar	✓
Kfz-befahrbar	–
Internetzugang	WLAN/LAN
Stromanschlüsse	16 x 230 V
Beamer	mobil
TV-Anschluss	✓
Audio-Anlage	–
Bodenbelag	Teppich
Lage im Hotel	8. OG
Besonderheiten	dimmbares Licht

Pazific



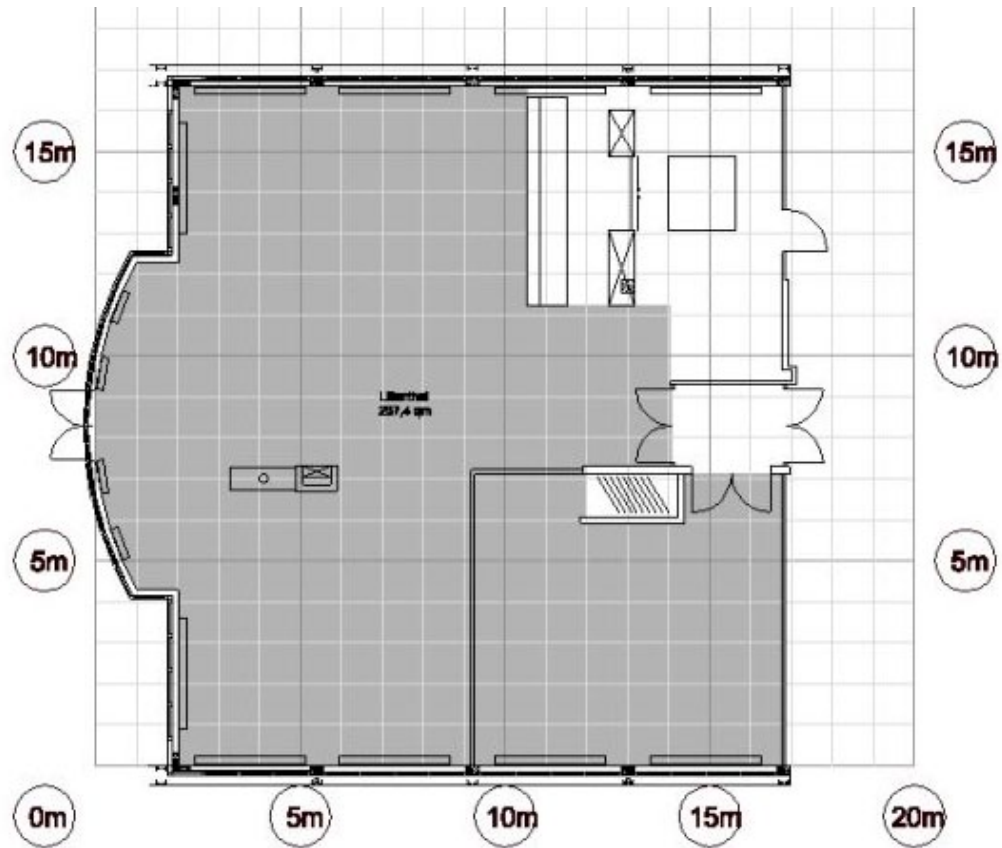
Tageslicht	✓
Klimatisiert	✓
Verdunkelbar	✓
Kfz-befahrbar	–
Internetzugang	WLAN/LAN
Stromanschlüsse	9 x 230 V
Beamer	mobil
TV-Anschluss	✓
Audio-Anlage	–
Bodenbelag	Teppich
Lage im Hotel	8. OG
Besonderheiten	dimmbares Licht

Lindbergh



Tageslicht	✓
Klimatisiert	✓
Verdunkelbar	✓
Kfz-befahrbar	–
Internetzugang	WLAN/LAN
Stromanschlüsse	10 x 230 V
Beamer	mobil
TV-Anschluss	–
Audio-Anlage	–
Bodenbelag	Teppich
Lage im Hotel	8. OG
Besonderheiten	dimmbares Licht

Lilienthal



Tageslicht	✓
Klimatisiert	✓
Verdunkelbar	✓
Kfz-befahrbar	–
Internetzugang	WLAN/LAN
Stromanschlüsse	28 x 230 V
Beamer	mobil
TV-Anschluss	✓
Audio-Anlage	–
Bodenbelag	Teppich
Lage im Hotel	8. OG
Besonderheiten	dimmbares Licht

Junkers

Tageslicht	✓
Klimatisiert	✓
Verdunkelbar	✓
Kfz-befahrbar	–
Internetzugang	WLAN/LAN
Stromanschlüsse	13 x 230 V
Beamer	mobil
TV-Anschluss	–
Audio-Anlage	–
Bodenbelag	Teppich
Lage im Hotel	8. OG
Besonderheiten	dimmbares Licht

Fokker

Tageslicht	✓
Klimatisiert	✓
Verdunkelbar	✓
Kfz-befahrbar	–
Internetzugang	WLAN/LAN
Stromanschlüsse	11 x 230 V
Beamer	mobil
TV-Anschluss	–
Audio-Anlage	–
Bodenbelag	Teppich
Lage im Hotel	4. OG
Besonderheiten	dimmbares Licht

RAUMKOSTEN

Transparenz ist eine der Säulen im „SMART Tagen und Feiern“-Konzept der ATLANTIC Hotels.

Zusätzlich zu den Tagungspauschalen Economy, Business und Business Plus berechnen wir pro Tag eine Raummiete abhängig von der Größe des Veranstaltungsraumes.

Bei individueller Nutzung eines Raumes, ohne Buchung einer Tagungspauschale, berechnen wir eine Raummiete je nach Größe und Nutzungsdauer des Raumes.

	Raumgröße in m ²	Raummiete mit Tagungspauschale in EUR	Raummiete ohne Tagungspauschale in EUR, ab
Trans-Atlantik	54	250,00	300,00
Dornier	52	250,00	300,00
Armstrong	106	300,00	400,00
Pazific	54	250,00	300,00
Lindbergh	54	250,00	300,00
Junkers	52	250,00	300,00
Lilienthal	200	300,00	450,00
Pazific + Lindbergh	108	300,00	380,00
Lilienthal + Junkers	252	350,00	550,00
Junkers + Lindbergh + Pacific	160	380,00	480,00
Lilienthal + Junkers + Lindbergh	306	450,00	750,00
Lilienthal + Junkers + Lindbergh + Pazific	360	500,00	950,00
Fokker	35	200,00	250,00

RAHMENPROGRAMME

Unvergessliche Momente

Mit unseren Rahmenprogrammen bieten wir Ihnen eine Auswahl spannender Erlebnisse in Bremen und direkt am Bremen Airport. Unser Veranstaltungsteam organisiert gemeinsam mit unseren kompetenten Partnern einen besonderen Moment für Sie und Ihre Gäste.

Airport-Team-Quiz



Dieser Wettbewerb liefert Insider-Wissen über Luft- und Raumfahrt! Zudem werden Outdoor- oder Indoor-Spiele rund um das Thema Airport angeboten. Haben Sie bei dem Papierflieger-Wettbewerb oder dem Bordverpflegungs-Tasting die Nase vorn?

Dauer: ca. 1,5–2 Stunden

Teilnehmer: 15–50 Personen

Airport-Team-Challenge



Diese Challenge bringt Ihr Team in Bewegung!

Bei dem Workflow-Simulator transportieren die Teilnehmer einen Flugkörper Richtung Take Off Point. Auf Rollboards geht es liegend im Blindflug durch den Parcours. Hier wird der Pilot per Funk durch seine Fluglotsen gesteuert. Hat Ihr Team das Zeug zur Siegercrew?

Flughafenführung Bremen Airport



AIRstaunliche Einblicke!

Der Bremen Airport bietet spannende Flughafenführungen an. Jeden 1. und 3. Sonntag um 10:00 Uhr ist die Teilnahme an einer offenen Führung möglich (vorherige Anmeldung erforderlich). Zudem können individuelle Wunschtermine für Gruppen angefragt werden.

Dauer: ca. 2 Stunden

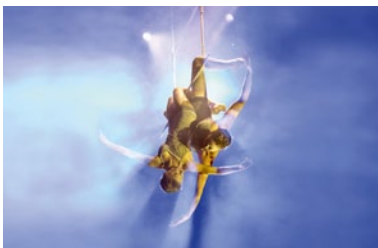
Raumfahrtführung Airbus



Bremen ist einer der bedeutendsten Raumfahrtstandorte in Europa! Wie kommen Wasser und Lebensmittel zu den Astronauten? Wie lebt, schläft und forscht man bei Schwerelosigkeit? Im Columbus-Modell erhalten Sie spannende Antworten. Werfen Sie auch einen Blick in die Produktion der Ariane-Raketen, die Satelliten in ihre Umlaufbahn bringen. Und wie schwer ist eigentlich 1 Liter Milch auf dem Mond?

Dauer: ca. 2 Stunden

Variété G.O.P.



Let me entertain you!

Lassen Sie sich von herausragenden Künstlern begeistern, Weltklasse-Artisten und Entertainer berühren Ihr Herz und verführen die Sinne. Jeden zweiten Monat wechselt das Showprogramm und mit ihm das internationale Ensemble.

Hafenrummel



Die Freizeitattraktion in der Überseestadt!

Spielen Sie sich im Hafenambiente der 50er Jahre durch einen 11-Stationen-Parcours für Jung und Alt.

PREFERRED PARTNER

Externe Technik

HanseEvent GmbH
Kongreß- & Medientechnik
Solinger Straße 13
28199 Bremen
Tel. 0421/5340015
info@hanseevent.de



active blue
Bauerland 19
28259 Bremen
Tel. 0421/526286-0
info@active-blue.com



Florist

Floraldesign GmbH
Schwachhauser Heerstraße 200
28213 Bremen
Tel. 0421/3306466
info@floraldesign-bremen.de



Konditor

Konditorei Jacobs
Georg-Gröning-Straße 76
28209 Bremen
Tel. 0421/341313
info@konditoreijacobs.de



Mietartikel

Party Rent Bremen
Bernard & Roes GmbH
Auf der Muggenburg 7-9
28217 Bremen
Tel. 0421/4348368-0
bremen@partyrent.com



Fotograf

Fotografie Antje Schimanke
Schleusenstraße 24
27568 Bremerhaven
Tel. 0471/3095247
info@schimanke-fotografie.de



ANREISE UND PARKEN

Ihr Weg zu uns

Mit der Bahn:

Mit dem Kooperationsangebot der ATLANTIC Hotels und der Deutschen Bahn reisen Sie ab € 49,50 (einfache Fahrt) zu Ihrer Veranstaltung in den ATLANTIC Hotels. Machen Sie Reisezeit zu Ihrer Zeit und nutzen Sie die An- und Abreise zum Arbeiten, Entspannen oder Genießen – mit 100 % Ökostrom im Fernverkehr.

Vom Bremer Hauptbahnhof aus erreichen Sie uns mit der Straßenbahn-Linie 6 in 15 Minuten, Haltestelle Flughafen (Airport).



Mit dem Auto:

Mit dem Auto folgen Sie aus allen Richtungen der Beschilderung zum Bremen Airport. Orientieren Sie sich dann an den Schildern zum Abflugterminal 3. Das ATLANTIC Hotel Airport liegt direkt am Flughafen Bremen gegenüber vom Terminal-Gebäude.

Zur hauseigenen Tiefgarage und zu den Parkplätzen im Außenbereich biegen Sie hinter dem Hotel links ab.

Tipp für Navigationsgeräte: Geben Sie als Zieladresse die Maria-Cunitz-Straße ein.

ANSPRECHPARTNER

In guten Händen

Wir begleiten Sie von der Idee bis zur Umsetzung und freuen uns, gemeinsam mit Ihnen Ihre Veranstaltung in unserem Hause zu planen.



Dana Ohde
Veranstaltungsverkaufsleiterin
Tel. 0421 5571-162
E-Mail: dohde@atlantic-hotels.de