

ATLANTIC GRAND HOTEL Bremen

Regards



Verliebt in Bremen:

Warum Verkaufsleiter Alexander Günther sein Glück im ATLANTIC Grand Hotel fand.

In love in Bremen:

How Head of Sales Alexander Günther found happiness in the ATLANTIC Grand Hotel.

||| Seite 2-3 |||||
||| Page 2-3 |||||



Verrückt auf Genuss:

Rezepte und Ratschläge zum Fest von alto-Küchenchef Daniel Otto höchstpersönlich.

Mad about indulgence:

Recipes and tips for the perfect feast from head chef Daniel Otto himself.

||| Seite 4 |||||
||| Page 4 |||||



Vereint in der Kunsthalle:

Werke von Max Beckmann aus der Welt des Theaters, Zirkus und Varietés.

United in the Kunsthalle:

Works by Max Beckmann from the world of theatre, circus and cabaret.

||| Seite 6-7 |||||
||| Page 6-7 |||||

Der Berg ruft im Herzen Bremens

THE CALL OF THE MOUNTAINS IN THE HEART OF BREMEN

Die traditionelle Almhütte gehört zum alpinen Erlebnis wie Strudel, Schmarrn und Skifahren. Ihr kuschelig-herzlicher Landhausstil umarmt die Gäste auf den ersten Blick. Ab dem 3. November auch im flachen Bremen – im Hofgarten des ATLANTIC Grand Hotels.

Die Bremer „Bergwelt“ lebt von den Kontrasten: Ohne Sessellift und Wanderschuhe erreichen Sie die Almhütte ganz bequem von der City aus. Davor ragt das moderne ATLANTIC Grand Hotel gen Himmel, dahinter sorgen die Fassaden der historischen Böttcherstraße für eine pittoreske Kulisse. Und im Inneren der Hütte vergessen Sie alles, was Sie eben noch über Bremen gehört haben. Plötzlich heißt es nicht mehr „Moin“, sondern „Servus“. Statt Shantys werden Après-Ski-Hits gespielt, statt Fahrräder klingeln Kuhglocken, und statt eines Glases gibt es gleich eine Maß Bier.

In diesem Jahr startet der Hüttenzauber schon zum sechsten Mal – mit dem sogenannten Hüttenauftrieb, einer Riesensparty mit Livemusik vom Bremer Trio Royal und alpenländischen Spezialitäten aus dem Restaurant alto. Als Überraschung des Abends wird ein Bremer Prominenter anzapfen. Danach ist die Almhütte bis in den Januar hinein für alles offen. Sie lädt ein zum ausgiebigen Weißwurst-Brunch, zum deftig-niveaувollen Grünkohllessen nach einer Bremer Kohl-Tour oder einfach nur so zum alpenländischen Klönen.

Selbstverständlich lässt sich die Almhütte auch mieten – zum Beispiel für alpine Motto-Partys, Weihnachtsfeiern oder Kick-off-Veranstaltungen im Januar. Ein Highlight, das jetzt schon feststeht, wird die alljährliche Silvester-Sause sein. Aber Achtung: Buchen Sie frühzeitig! Die Alpensehnsucht der Flachländer ist groß.

||| Mehr über „Silvester auf der Alm“ auf Seite 8 sowie im **Extra-Beileger** mit allen Weihnachts- und Silvester-Angeboten |||||

The traditional “Almhütte”, or Alpine cabin, is as much a part of the Alpine experience as strudel, schmarrn and skiing. The warm and cosy country style appeals to guests at first sight. From 3rd November, this Alpine charm can also be found in the flat Bremen landscape – in the ATLANTIC Grand Hotel’s courtyard garden.

The “mountain world” in Bremen thrives on contrast: You can reach the Alpine cabin easily from the city – with no need for chair lifts or walking boots. In front of it, the modern ATLANTIC Grand Hotel reaches up towards the sky, while the façades of the historical Böttcherstrasse paint a picturesque backdrop. And inside the cabin itself, you’ll forget everything you just learned about Bremen. The greeting is suddenly no longer “Moin” but “Servus”. The air is filled with après-ski hits instead of shanties, cowbells ring instead of bicycle bells and, of course, beer is served in large tankards instead of a glass.

This year, the “Hüttenzauber” (which can be translated literally as the magical cabin!) is taking place for the sixth time – together with the so-called “cattle drive”, a huge party with live music from Bremen’s Trio Royal and Alpine specialties from the alto restaurant. A surprise celebrity guest from Bremen will tap the first beer barrel in the evening. After that, the Almhütte is open for all kinds of events through to January. It invites guests to enjoy an extravagant white sausage brunch, to indulge in a hearty and sophisticated meal of curly kale after one of Bremen’s famous “cabbage walks” or simply to come for a chat in an Alpine atmosphere.

It goes without saying that the Almhütte is also available for hire, for example for Alpine theme parties, Christmas parties and kick-off events in January. One highlight already on the calendar is the annual New Year’s party. But a word of warning: Book early! The lowlanders are crazy about the Alps!

||| Read about “New Year in the Alps” on page 8 as well as in the **attached supplement** with all the Christmas and New Year’s offers. |||||

LIEBE GÄSTE, LIEBE FREUNDE,

haben Sie am Samstag, dem 21. Oktober ab 10 Uhr schon etwas vor? Wenn nicht, laden wir Sie herzlich ein, den 50. Bremer Freimarktsumzug live mitzuerleben. Hoch auf einem silbernen Wagen sitzen wir: die Hotels der ATLANTIC-Gruppe. Stolz und fröhlich werden wir mit der ganzen Stadt unser 25-jähriges Jubiläum feiern – verbunden mit einem großen Dankeschön für die bremische Gastfreundschaft.

Alles, was uns diesen Erfolg ermöglicht hat, werden Sie selbstverständlich auch in Zukunft im ATLANTIC Grand Hotel erleben. Aktuell stecken wir zum Beispiel mitten in den Vorbereitungen zur größten Silvester-Party in der City: dem THE GRAND FINAL in unseren wunderschönen Goldenen Sälen. Welche Überraschungen es bis dahin sonst noch zu entdecken gibt, erfahren Sie auf den nächsten Seiten der Regards.

Wir wünschen Ihnen gute Unterhaltung und freuen uns schon jetzt auf ein Wiedersehen.

Herzlichst

Ursula Carl
Geschäftsführerin
CEO
ATLANTIC Grand Hotel Bremen

DEAR GUESTS AND FRIENDS,

Do you already have plans for Saturday 21st October from 10 a.m.? If not, we would like to invite you to come and experience the 50th Bremen Freimarkt parade.

We, the hotels in the ATLANTIC group, will be proudly seated high on a silver float to celebrate our 25th anniversary together with the entire city. What better way to express our gratitude for Bremen’s hospitality!

Of course, you can continue to experience everything which has brought us this success in the ATLANTIC Grand Hotel in the future, too. At the moment, for example, we are in the midst of preparations for the city’s biggest New Year’s party: THE GRAND FINAL in our exquisite Golden Halls. You can read all about the surprises in store before the end of the year in this edition of Regards.

We hope you enjoy reading and look forward to welcoming you soon!

Kind regards,

Clemens Hieber
Hoteldirektor
Hotel Director
ATLANTIC Grand Hotel Bremen





Ich bin

I'VE COME HOME

hier zu Hause

Es ist Samstagmittag im ATLANTIC Grand Hotel Bremen. Viele Gäste entspannen kulinarisch – im Restaurant alto. Die meisten sind leger gekleidet. Nur Alexander Günther erscheint im tadellosen Zwirn. Gestatten, der neue Verkaufsleiter!

Normalerweise könnte sich auch Herr Günther am Wochenende einen „Casual Day“ gönnen. Heute ist er nur hier, weil er nächste Woche Urlaub hat. Offiziell. Denn sein Handy bleibt auch auf Mallorca eingeschaltet. Was wohl sein kleiner Sohn dazu sagt? „Na ja, ich werde nicht richtig arbeiten, aber vielleicht kann ich bei der einen oder anderen wichtigen Frage behilflich sein.“

Seit Oktober letzten Jahres verhandelt Alexander Günther mit Unternehmen über Kontingente und Konditionen – für Tagungen, Meetings und Kunden-Events, die im ATLANTIC Grand Hotel stattfinden oder stattfinden könnten. Möglich ist alles, das persönliche Gespräch entscheidet. Als geborener Hanseat liegt dem Verkaufsleiter nichts an schnellen Deals, sondern an langfristigen Vertrauensbeziehungen. Verträge, die er mit seinen Geschäftskunden schließt, sind für ihn nur ein Mittel, miteinander im Gespräch zu bleiben. „Alles andere würde auch nicht zum Haus passen“, sagt er. „Meine Kunden sollen sich vom ersten Kontakt an wohlfühlen und gerne wiederkommen.“ Im ATLANTIC Grand Hotel haben sie die Wahl zwischen neun verschiedenen Veranstaltungsräumen und den größten Standardzimmern der Stadt.

Ein typischer Verkäufer ist Alexander Günther nicht. Er hätte auch Pilot werden können. Oder Profifußballer. Zu beidem hatte er den Wunsch und das Talent. Aber seiner Mutter war eine ordentliche Ausbildung im Hotelfach lieber. Nach drei Wochen im Gastgewerbe wollte er das Handtuch werfen. Dass er es nicht getan hat, lag nicht an seiner Mutter, sondern an seinem ehrgeizigen Blick über den Tellerrand. Heute ist er froh über das, was er damals sah. Seine Karriere führte ihn durch die größten und besten Häuser bis ins ATLANTIC Grand Hotel – „nach Hause“, wie er sagt.

Nachdem sich Alexander Günther das Hotel einmal angesehen hatte, kam für ihn gar kein anderer Arbeitsplatz mehr infrage. Er wartete nur auf den richtigen Augenblick. „Ich liebe das Haus“, sagt er. „Ich mag den lockeren Stil und das familiäre Team. Das Niveau ist sehr hoch, verliert aber nie die Bodenhaftung. So etwas gibt es nicht so oft.“ Auch nicht außerhalb von Bremen? „Vielleicht, aber dann wäre es ja nicht mehr Bremen. Unsere Lage mitten in einer der schönsten Städte Deutschlands ist eines meiner stärksten Verkaufsargumente.“

It's Saturday afternoon in the ATLANTIC Grand Hotel Bremen. Many guests are indulging in some culinary relaxation in the alto restaurant. Most of them are dressed casually. In fact, Alexander Günther is the only one in impeccable threads. May we introduce: The new Head of Sales!

On a normal weekend, Alexander Günther would also be able to treat himself to a casual day. Today he is only here because he's on holiday next week. Officially anyway, since his mobile phone will remain switched on in Mallorca. What will his young son have to say about that? "Well, I won't really be working, but I might be able to help with one or two important questions," says Alexander Günther.

Since October last year, he has been negotiating with companies about contingents and conditions – for conferences, meetings and customer events which do or may take place in the ATLANTIC Grand Hotel. Anything is possible, it's the personal touch which is all-important. Born in a Hanseatic town, the Head of Sales is not a fan of fast deals, preferring long-term partnerships based on trust. To him, the contracts he concludes with his business customers are just means of remaining in contact. "Anything else would not be in keeping with the hotel," he says. "My customers should feel at ease from the very first contact and enjoy returning to us." In the ATLANTIC Grand Hotel, they can choose between nine different event rooms and the largest standard rooms in the city.

Alexander Günther is not your typical salesman. He could have become a pilot. Or a professional footballer. He had the passion and the talent for both. However, his mother wanted him to get proper training in the hotel trade. After three weeks in the hospitality industry, he was ready to throw in the towel. It wasn't thanks to his mother that he didn't do this, but rather his ability to look ambitiously beyond the horizon. Today, he's pleased about what he saw back then. His career path led him through the biggest and best hotels, all the way to the ATLANTIC Grand Hotel – or "home", as he describes it.

From the first time he saw the hotel, Alexander Günther was unable to imagine working anywhere else. He was just waiting for the right moment. "I love the hotel," he says. "I like the casual style and the informal team. The standards are very high, but the hotel keeps its feet firmly on the ground. Something like this is hard to find." Even outside of Bremen? "Perhaps, but then it wouldn't be Bremen anymore. Our location in the centre of one of the most beautiful cities in Germany is one of my strongest sales arguments."

SOS-Tipps

SOS TIPS FOR YOUR CHRISTMAS MEAL fürs Festmenü



Frisch aus der alto- Weihnachtsbäckerei

ALTO CHRISTMAS COOKIES

Exklusiv für Sie zum Nachbacken und Genießen zu Hause: Vanille-Zimt-Cookies aus dem Restaurant alto.

680 g Mehl
3 g Backpulver
5 g Salz
170 g Nüsse, gehackt
(Haselnüsse,
Walnüsse o. ä.)
170 g Weiße Schokolade,
gehackt
440 g Butter
3 Eier
160 g Zucker
330 g Brauner Zucker
Vanille und Zimt,
gemahlen

Mehl, Backpulver, Salz, Nüsse und Schokolade vermengen. Butter, beide Zucker, etwas Zimt und die Vanille schaumig schlagen und unter die Nuss-Schokoladen-Masse heben. Anschließend Eier einrühren. Bei Umluft 190° C ca. 8–9 Minuten backen (variiert je nach Ofen).

Beim Herausnehmen sollten die Cookies einen goldbraunen Rand haben und innen noch etwas feucht sein. Beim Auskühlen härten sie nach.

||| Guten Appetit! |||

Exclusively for you to bake and enjoy at home: Vanilla and cinnamon cookies from the alto restaurant.

680 g Flour
3 g Baking powder
5 g Salt
170 g Nuts, chopped
(hazelnuts,
walnuts or similar)
170 g White chocolate,
chopped
440 g Butter
3 Eggs
160 g Sugar
330 g Brown sugar
Vanilla and cinnamon,
ground

Mix the flour, baking powder, salt, nuts and chocolate. Beat the butter, both types of sugar, a little cinnamon and the vanilla until creamy and fold it into the nut and chocolate mixture. Then stir in the eggs. Bake for approx. 8–9 minutes (varies depending on the oven) at 190°C.

When removed from the oven, the cookies should be golden brown at the edges and slightly moist inside. They will harden as they cool.

||| Enjoy! |||

Parents, uncles, aunts, friends, Santa Claus. Everyone is at your door in great anticipation of the culinary highlight of the year: Your home-made Christmas meal. But just at that moment it happens: The mishap that can turn the entire feast into a disaster for amateur cooks. alto head chef Daniel Otto is here to help.

Eltern, Onkel, Tante, Freunde, Weihnachtsmann. Alle stehen vor der Tür und freuen sich auf den kulinarischen Höhepunkt des Jahres: Ihr selbst gemachtes Weihnachtsmenü. Doch genau jetzt passiert sie: die Panne, die Hobbyköchen das ganze Fest verderben kann. alto-Küchenchef Daniel Otto hilft.

Die Bratensauce ist zu dünn und kein Saucenbinder im Haus? Verkneten Sie einfach zu gleichen Anteilen Mehl und kalte Butter zu einer Walze. Stückchenweise in die heiße Sauce geben und unter ständigem Rühren einkochen lassen.

Die Kartoffelklöße zerfallen im siedenden Wasser? Geben Sie etwas Stärke in den Topf (z. B. Mondamin). Das hält die Klöße besser zusammen, ohne dass sie zu fest werden.

Der Gänsebraten schmeckt fad? Schnell mit etwas Salzwasser übergießen und noch einmal kurz ab in die Röhre. Schöner Nebeneffekt: Der Braten wird auch knuspriger.

Der Rotkohl ist zu süß geraten? Geben Sie etwas Weißwein oder Essig zu. Dadurch verschwindet die Süße.

Die Sauce oder Suppe ist angebrannt? Sofort vom Herd nehmen und ohne zu rühren (!) in einen kalten Topf umfüllen. Falls es zu sehr angebrannt schmeckt, können Sie jetzt Folgendes tun: entweder etwas geräucherten Speck mitköcheln lassen. Oder mit Sahne verlängern und zum Schluss etwas kalte Butter einrühren. Oder – sofern es passt und parat ist – getrocknetes Pilzpulver in die Sauce oder Suppe geben und nochmals aufkochen lassen.

||| Und wenn gar nichts mehr hilft, gibt es ja immer noch das Restaurant alto. Zu Ihrer Entspannung und Freude der Gäste auch an Weihnachten. Siehe Culinaire rechts. |||

The gravy is too thin and there's no sauce thickener in the house? Simply knead equal amounts of flour and cold butter into a roll. Place it piece by piece into the hot gravy and let it dissolve while stirring constantly.

The potato dumplings are falling apart in the boiling water? Add a little cornstarch to the pan. This helps to keep the dumplings together without making them too hard.

The roast goose tastes dull? Quickly pour some saltwater over the roast and put it back in the oven for a short while. A pleasant side effect: The roast gets crispier.

The red cabbage is too sweet? Add a little white wine or vinegar. This neutralises the sweetness.

The sauce or soup is burnt? Remove from the hob immediately and pour it into a cold pan without stirring (!). If it tastes too burnt, you can now try the following: Either let it simmer with a little smoked bacon. Or add some cream and stir in a small piece of cold butter at the end. Or – insofar as appropriate and available – add dried mushroom powder to the sauce or soup and bring it back to the boil.

||| And if the meal is ruined, there's always the alto restaurant. If you want to really relax and delight your guests, come and enjoy your Christmas meal here. See Culinaire on the right. |||





Culinaire

Almauftrieb in der Almhütte *The cattle drive to the Almhütte*

03.11. **Alpenländische Party zum Auftakt in die 6. Almhütten-Saison.** Mit krachendem Live-Entertainment und zünftigem **3-Gänge-Menü aus dem Alpenvorland:**

1. Gang: Almhüttn-Brotzeiteller mit Apfelschmalz, Emmentaler, Leberwurst, Obazda, Pfefferbeißer, kaltem Braten, rohem Schinken, Gewürzgurken, frischem Radi, Brezn und Landbrot
2. Gang: Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken mit Bayrisch Kraut, Knödel und Pilzsauce
3. Gang: Marillen-Topfenknödel mit Walnüssen und Karamellsauce

Pro Person 39,00 EUR (inkl. Entertainment, 3-Gänge-Menü und 1/2 Liter Löwenbräu-Bier). Von 18 bis 23 Uhr.

Alpine party to kick off the 6th Almhütte season. With rockin' live entertainment and a hearty 3-course menu from the Alpine foothills:

1st course: Almhütte snack plate with apple lard, Emmentaler, paté, Obazda, cold cuts, spicy sausage, raw ham, gherkins, fresh radishes, pretzel and farmhouse bread

2nd course: Roast sirloin with onions served with Bavarian cabbage, dumplings and mushroom sauce

3rd course: Apricot cheese dumplings with walnuts and caramel sauce

Price per person: EUR 39.00 (including entertainment, 3-course menu and 1/2 litre of Löwenbräu beer)
From 6.00 p.m. – 11.00 p.m.

Martinsgans à la alto *St. Martin's Day goose à la alto*

11.11.–23.12. **3-Gänge-Menü mit Gänsen aus Deutschland**

1. Gang: Gänseconsommé mit Kräuter-Celestine und Wurzelgemüse
2. Gang: Brust und Keule von der Gans, Rotkohl, Bratapfel, Orangenjus und Kartoffelklöße
3. Gang: Buttermilch-Waldbeerenterrine, Rum-Vanilleküchlein und Birnensorbet

Pro Person 39,00 EUR

3-course menu with German goose

1st course: Goose consommé with herbs celestine and root vegetables

2nd course: Breast and thigh of goose, red cabbage, baked apple, orange jus and potato dumplings

3rd course: Buttermilk forest fruits terrine and pear sorbet

Price per person: EUR 39.00

Teatime im Advent *Teatime in the run-up to Christmas*

25.11.–23.12. Zwischen den Einkäufen in der Bremer City mal kurz **Pause machen und britisch genießen:** Gerecht wird eine Etagere mit süßen Vanille-Zimt-Cookies, Obst-Tartlets und Trüffelschokolade sowie herzhaften Gurken- und Roastbeef-Sandwiches, Scones mit Clotted Cream und Glühweinemarmelade. Jeden Nachmittag in der ATLANTIC Bar, von 14 bis 18 Uhr.

Pro Person 18,00 EUR (inkl. 1 Kanne Althaus-Tee oder 1 Glas Prosecco)

Take a well-deserved break during your Christmas shopping in Bremen's city centre and enjoy a British-style treat: Teatime is served on a cake stand with sweet vanilla and cinnamon cookies, fruit tartlets and chocolate truffles as well as cucumber and roast beef sandwiches, scones with clotted cream and mulled wine jam. Every afternoon in the ATLANTIC Bar, from 2.00 p.m. – 6.00 p.m.

Price per person: EUR 18.00 (including 1 pot of Althaus tea or 1 glass of prosecco)

Weißwurst-Advent auf der Alm *Christmas Weißwurst in the Alps*

3., 10.+17.12. **Urgemütlicher Hüttenbrunch** mit Weißwurst aus dem Suppentopf – dazu Brotzeitplatten, Brezn, Landbrot, Apfelstrudel und Vanillesauce.

An drei Adventssonntagen in der Almhütte, jeweils von 11 bis 15 Uhr.

Pro Person 17,00 EUR (inkl. 0,3-l-Krug Löwenbräu)

Traditional Alpine cabin brunch with Weißwurst (Bavarian white sausage) from the soup pot – with snack platter, pretzel, farmhouse bread, apple strudel and vanilla sauce. On three Sundays in Advent in the Almhütte, from 11.00 a.m. – 3.00 p.m.

Price per person: EUR 17.00 (including 0.3 l tankard of Löwenbräu beer)

Heiligabend-Menü *Christmas Eve menu*

24.12. **Ein Fest für den Gaumen – in bis zu fünf Gängen.**

1. Gang: Gegrillte Jakobsmuschel, Honig-Crème-fraîche, Nüsslissalat, marinierte Kräuterseitlinge
2. Gang: Ziegenkäse-Walnuss-Ravioli, Blumenkohl-Trüffel-Sud und Maronen
3. Gang: Steinbuttfilet, Orangen-Butter, Rote-Bete-Püree und Rosenkohlblätter
4. Gang: Brust und Keule von der Ente mit Kartoffelklößen, Rotkohl und Bratapfel
5. Gang: Schokoladen-Mousse-Tonkabohnen-Riegel, Torrone-Eis und Rumfrüchte

Pro Person 69,00 EUR (5 Gänge)
63,00 EUR (4 Gänge ohne Ravioli)
51,00 EUR (3 Gänge ohne Ravioli und Steinbutt)

Von 18 bis 21 Uhr. Reservierung erforderlich.

A feast for the palate – in up to five courses.

1st course: Grilled scallops, honey crème fraîche, lamb's lettuce, marinated king oyster mushrooms

2nd course: Goat's cheese and walnut ravioli, cauliflower and truffle stock and chestnuts

3rd course: Turbot fillet, orange butter, beetroot purée and Brussels sprout leaves

4th course: Breast and thigh of duck with potato dumplings, red cabbage and baked apple

5th course: Chocolate mousse and tonka bean bar, torrone ice cream and rum fruits

Price per person: EUR 69.00 (5 courses)
EUR 63.00 (4 courses without ravioli)
EUR 51.00 (3 courses without ravioli and turbot)

From 6.00 p.m. – 9.00 p.m. Reservation required.

Weihnachtsbrunch *Christmas brunch*

25.+26.12. **Reichhaltiges alto-Weihnachtsbuffet** mit Live-Cooking-Station, an der jeder Leckerbissen frisch tranchiert wird – von Gans, Lachs oder Rind.

Pro Person 49,00 EUR (inkl. Begrüßungs-Prosecco, Kaffee, Tee, Wasser und Säfte), Kinder bis 6 Jahre frei, bis 12 Jahre 24,00 EUR

Öffnungszeiten: 12 bis 15 Uhr. Reservierung erforderlich.

Extravagant alto Christmas buffet with live cooking station where every item is freshly sliced – with goose, salmon and beef.

Price per person EUR 49.00 (including welcome glass of prosecco upon arrival, coffee, tea, water and juice), children up to 6 years old free, up to 12 years old EUR 24.00

Opening hours: 12.00 p.m. – 3.00 p.m. Reservation required.



Grünkohl auf der Alm *Curly kale in the Alps*

Januar 2018 Mit dem Winter hält der Grünkohl wieder Einzug in die Almhütte. Unser Special im Januar: das deftig-delicate **Grünkohl-Menü in 3 Gängen.**

1. Gang: Hochzeitssuppe mit Markklößchen, Wurzelgemüse und Eierstich
2. Gang: Hausgemachter alto-Grünkohl mit Salzkartoffeln, Hemmerlings-Pinkel und Kochwurst, dazu Kassler, Bauchspeck und Senf
3. Gang: Bremer Rote Grütze mit Vanilleeis

Pro Person 19,50 EUR (inkl. eines 0,3-l-Krug Löwenbräu-Bier und 1 Korn) Kohltour-Freunden, Firmen und anderen Gruppen ab 10 Personen bieten wir selbstverständlich auch ganze Grünkohl-Bufferfs zum Feiern und Sattwerden. Einfach anfragen und vorbestellen.



January 2018 With the arrival of winter, curly kale returns to the Almhütte.

Our special in January: The hearty and delicious **3-course curly kale menu.**

1st course: Wedding soup with marrow dumplings, root vegetables and egg

2nd course: Home-made alto curly kale with boiled potatoes, smoked and cooked sausage, smoked pork chop, belly of pork and mustard

3rd course: Bremen red fruit jelly with vanilla ice cream

Price per person: EUR 19.50 (including a 0.3 l tankard of Löwenbräu beer and 1 schnapps)

Of course we also offer "cabbage walk" friends, companies and other groups from 10 persons complete curly kale buffets for celebrations and for pampering the palate. Simply request and pre-order.

Weitere Informationen: *Further information:*

www.restaurant-alto.de, Tel. +49 421 620 62-533, alto@atlantic-hotels.de
www.almhuetten-bremen.de, Tel. +49 421 620 62-531, almhuetten@atlantic-hotels.de
Beachten Sie bitte auch den Extra-Beileger. *Please also see the attached supplement.*

Max Beckmann.

MAX BECKMANN. THE WORLD AS A STAGE

Welttheater

Max Beckmann gilt als größter deutscher Maler des 20. Jahrhunderts. Kaum ein Künstler wurde so gründlich erforscht. Ab dem 30. September beweist eine Ausstellung in der Kunsthalle Bremen: Es gibt noch Neues zu entdecken. Nur wenige Gehminuten vom ATLANTIC Grand Hotel entfernt.

Max Beckmann (1884–1950) war fasziniert von der Welt des Theaters, Zirkus und Varietés. Im Rollenspiel sah er die Verkörperung menschlicher Grunderfahrungen. Die Bühne war für ihn kein Ort der Unterhaltung, sondern der Erkenntnis. Entsprechend häufig zeigen seine Werke die Welt und das Leben als Bühne.

In der Ausstellung der Kunsthalle Bremen wird Beckmanns „Welttheater“ erstmals greifbar. Vor allem führt sie vor Augen, wie sich der Künstler selbst verstand: als „Theaterdirektor, Regisseur und Kulissenschieber“. Das bestätigen mehr als 150 Gemälde, Druckgrafiken, Zeichnungen und Skulpturen, aber auch zwei kaum beachtete Dramen, die Max Beckmann schrieb.

Grundlage der Ausstellung ist die Kunsthallen-eigene Beckmann-Sammlung, die zu den größten Deutschlands zählt. Hinzu kommen Leihgaben aus internationalen Museen und Privatsammlungen. Entstanden ist die Ausstellung in Kooperation mit dem Museum Barberini Potsdam, wo sie im Anschluss zu sehen ist.

Max Beckmann is regarded as the greatest German painter of the 20th century. The life and work of this artist have been explored in more detail than hardly any other. From 30th September, an exhibition in the Kunsthalle Bremen proves that there is still more to be discovered. Just a short walk from the ATLANTIC Grand Hotel.

Max Beckmann (1884–1950) was fascinated by the world of theatre, circus and cabaret. He regarded role-play as the embodiment of basic human experiences. For him, the stage was not a place of entertainment but of discovery. Accordingly, his works often portray the world and life as a stage.

The exhibition in the Kunsthalle Bremen makes Beckmann's "world as a stage" tangible for the first time. Above all, it raises awareness of how the artist saw himself: As the "theatre director, producer and stage hand". This is underscored by more than 150 paintings, graphic prints, drawings and sculptures, as well as two little-known dramas penned by Max Beckmann.

The foundation of the exhibition is the Kunsthalle's own Beckmann collection, which is one of the largest in Germany. On top of this are loans from international museums and private collections. The exhibition was compiled in cooperation with the Barberini Potsdam museum, where the exhibition can be seen next.

MAX BECKMANN

WELTTHEATER
30.09.2017 – 04.02.2018

KUNSTHALLE BREMEN

„Max Beckmann. Welttheater“

30.09.2017–04.02.2018
in der Kunsthalle Bremen, Am Wall 207
Di: 10 bis 21 Uhr, Mi–So: 10 bis 18 Uhr,
Mo geschlossen

“Max Beckmann. The World as a Stage”

30.09.2017–04.02.2018
in the Kunsthalle Bremen, Am Wall 207
Tues 10.00 a.m. – 9.00 p.m.
Wed–Sun 10.00 a.m. – 6.00 p.m.
Closed on Mondays



Unsere Packages exklusiv für Sie

OUR ARRANGEMENTS FOR YOU

Kunstreise Bremen: Max Beckmann. Welttheater Bremen art trip: Max Beckmann. The World as a Stage

- > 1 Übernachtung inkl. Frühstück im Restaurant „alto“
- > 3-Gänge-Menü à la Max Beckmann im Restaurant „alto“
- > Besuch der Ausstellung in der Kunsthalle Bremen
- > Überraschungsgeschenk bei Anreise im Zimmer
- > Nutzung des Wellness-Bereichs

**Pro Person 110,00 EUR im Comfort Doppelzimmer
170,00 EUR im Comfort Einzelzimmer**

Dieses Arrangement ist buchbar montags bis sonntags in der Zeit vom 30. September 2017 bis 05. Februar 2018 auf Anfrage und nach Verfügbarkeit.

- > 1 night incl. breakfast in the alto restaurant
- > 3-course menu à la Max Beckmann in the alto restaurant
- > Trip to the exhibition in the Kunsthalle Bremen
- > Surprise gift in the room upon arrival
- > Use of the wellness area

**Per person EUR 110.00 in comfort double room
EUR 170.00 in comfort single room**

This arrangement can be booked Monday to Sunday from 30th September 2017 to 5th February 2018 upon request and subject to availability.



Christbaumzauber Christmas tree magic

- > 2 Übernachtungen inkl. Frühstück im Restaurant „alto“
- > Winterliches Begrüßungsgetränk
- > 4-Gänge-Gänsemenu im Restaurant „alto“, weihnachtliches Surprisegetränk
- > Weihnachtliches Überraschungsgeschenk auf dem Zimmer
- > Nutzung des Wellness-Bereichs

**Pro Person 200,00 EUR im Comfort Doppelzimmer
295,00 EUR im Comfort Einzelzimmer**

Dieses Arrangement ist montags bis sonntags auf Anfrage und nach Verfügbarkeit in der Zeit von Ende November bis Ende Dezember 2017 buchbar.

- > 2 nights including breakfast in the alto restaurant
- > Winter welcome drink and Christmas present in your room
- > 4-course goose menu in the alto restaurant, surprise festive drink
- > Use of the wellness area

**Per person EUR 200.00 in comfort double room
EUR 295.00 in comfort single room**

This arrangement can be booked Monday to Sunday from the end of November to the end of December upon request and subject to availability.

Kunstreise Bremen: Museen Böttcherstraße „Schlaf“

Bremen art trip: Museum Böttcher Street: Sleep

- > 1 Übernachtung inkl. Frühstück im Restaurant „alto“
 - > 3-Gänge-Menü im Restaurant „alto“
 - > Besuch der Ausstellung Museen Böttcherstraße – Schlaf.
Eine produktive Zeitverschwendung
 - > Überraschungsgeschenk bei Anreise im Zimmer
 - > Nutzung des Wellness-Bereichs
- Pro Person 110,00 EUR im Comfort Doppelzimmer
170,00 EUR im Comfort Einzelzimmer**

Dieses Arrangement ist buchbar montags bis sonntags in der Zeit vom 24. September 2017 bis 4. Februar 2018 auf Anfrage und nach Verfügbarkeit.

- > 1 night incl. breakfast in the alto restaurant
 - > 3-course menu in the alto restaurant
 - > Trip to the “Sleep. A productive waste of time” exhibition in the Böttcherstraße Museums.
 - > Surprise gift in the room upon arrival
 - > Use of the wellness area
- Per person EUR 110.00 in comfort double room
EUR 170.00 in comfort single room**

This arrangement can be booked Monday to Sunday from 24th September 2017 to 4th February 2018 upon request and subject to availability.



Erlebnisreise Bremen

Adventure Trip to Bremen

- > 2 Übernachtungen inkl. Frühstück im Restaurant „alto“
- > Buch „Bremer Stadtmusikanten“ bei Anreise im Zimmer
- > Führung durch das Bremer Geschichtenhaus
- > Geführter Stadtrundgang
- > 3-Gänge-Menü im Restaurant „alto“
- > ErlebnisCARD Bremen
- > Nutzung des Wellness-Bereichs

**Pro Person 175,00 EUR im Comfort Doppelzimmer
275,00 EUR im Comfort Einzelzimmer**

Dieses Arrangement ist freitags bis montags auf Anfrage und nach Verfügbarkeit buchbar.

- > 2 overnight stays incl. breakfast in the alto restaurant
- > “The Bremen Town Musicians” book, upon arrival, in your room
- > Guided tour through Bremen’s House of History
- > Guided sightseeing walk
- > 3-course menu in the alto restaurant
- > ErlebnisCARD (experience card) Bremen
- > Use of the wellness area

**Per person EUR 175.00 in comfort double room
EUR 275.00 in comfort single room**

This arrangement can be booked Fridays to Mondays on request and subject to availability.



September September 2017

03.09. Musik für Flöte, Viola und Harfe: Kammermusik am Sonntagmorgen
Werke von Benjamin Britten, Claude Debussy u. a. – mit einem Trio der Bremer Philharmoniker.
Im Goldenen Saal, ATLANTIC Grand Hotel. Beginn 11.30 Uhr.

Music for flute, viola and harp: Chamber music on Sunday morning
A trio from the Bremen Philharmonic plays works by Benjamin Britten and Claude Debussy amongst others in the Golden Hall of the ATLANTIC Grand Hotel. Starts at 11.30 a.m.

30.09. Lange Shopping-Nacht bis 22 Uhr in der Bremer City.
Late-night shopping until 10.00 p.m. in Bremen’s city centre.

Oktober October 2017

01.10. swb-Marathon
Das Bremer Laufsportereignis des Jahres – quer durch das Bremer Stadtgebiet.
swb marathon
Bremen’s sport event of the year – right through the city of Bremen.

13.–29.10. 982. Bremer Freimarkt
Eines der größten Volksfeste Deutschlands, das die Hansestadt zur Hochburg der guten Laune und langen Nächte macht. Auf der Bürgerweide und in der Innenstadt.
982nd Bremen Freimarkt
One of the biggest fairs in Germany, which transforms the Hanseatic city into a Mecca for fans of long nights and high spirits. On the Bürgerweide and in Bremen’s city centre.

29.10. Violinsonaten: Kammermusik am Sonntagmorgen
Werke von Ludwig van Beethoven und Carl Reinecke mit Violine und Klavier der Bremer Philharmoniker. Im Goldenen Saal, ATLANTIC Grand Hotel. Beginn 11.30 Uhr.
Violin sonatas: Chamber music on Sunday morning
Musicians from the Bremen Philharmonic play works by Beethoven and Reinecke in the Golden Hall of the ATLANTIC Grand Hotel – with violin and piano. Starts at 11.30 a.m.

29.10. Verkaufsoffener Sonntag von 13 bis 18 Uhr in der Bremer City.
Sunday shopping from 1.00 p.m. – 6.00 p.m. in Bremen’s city centre.

November November 2017

19.11. Romantische Stücke für Kontrabass: Kammermusik am Sonntagmorgen
Werke von Rachmaninow, Bruch, Schumann und Glière – mit Kontrabass und Klavier der Bremer Philharmoniker. Im Goldenen Saal, ATLANTIC Grand Hotel. Beginn 11.30 Uhr.
Romantic pieces for double bass: Chamber music on Sunday morning
Musicians from the Bremen Philharmonic play works by Rachmaninow, Bruch, Schumann and Glière in the Golden Hall of the ATLANTIC Grand Hotel – with double bass and piano. Starts at 11.30 a.m.



27.11.–23.12.

Weihnachtsmarkt und Schlachte-Zauber Über 170 Weihnachtsstände bringen die Bremer Innenstadt zum Strahlen. Auf der Weserpromenade glitzert der „Schlachte-Zauber“ mit mittelalterlichen Marktständen im maritimen Ambiente.

Christmas market and the magic charm of the Schlachte
Over 170 Christmas market stalls light up Bremen’s city centre. The magical charm of the Schlachte sparkles on the Weser promenade with mediaeval market stalls with a maritime flair.

Dezember December 2017

9.+23.12. Lange Shopping-Nacht bis 22 Uhr in der Bremer City.
Late-night shopping until 10.00 p.m. in Bremen’s city centre.

17.12. Sonaten für Violoncello und Klavier: Kammermusik am Sonntagmorgen
Werke von Respighi, Barber und Kodály mit Violoncello und Klavier der Bremer Philharmoniker. Im Goldenen Saal, ATLANTIC Grand Hotel. Beginn 11.30 Uhr.
Sonatas for violoncello and piano: Chamber music on Sunday morning
Musicians from the Bremen Philharmonic play works by Respighi, Barber and Kodály in the Golden Hall of the ATLANTIC Grand Hotel – with cello and piano. Starts at 11.30 a.m.

Januar January 2018

11.–16.01. 54. Sixdays Bremen
Für die einen ist das 6-Tage-Rennen in der ÖVB-Arena eine internationale Radsportveranstaltung, für die anderen ein einziges Vergnügen.
54th Sixdays Bremen
For some, the 6-day race in the ÖVB Arena is an international cycling event, while for others the emphasis is on having a good time!

28.01. Das Horn: Kammermusik am Sonntagmorgen
Werke von Beethoven, Schumann und Dukas mit Klavier und Horn der Bremer Philharmoniker. Im Goldenen Saal, ATLANTIC Grand Hotel. Beginn 11.30 Uhr.
The horn: Chamber music on Sunday morning
Musicians from the Bremen Philharmonic play works by Beethoven, Schumann and Dukas in the Golden Hall of the ATLANTIC Grand Hotel – with piano and horn. Starts at 11.30 a.m.

BREMEN IM HERBST UND WINTER
BREMEN IN AUTUMN AND WINTER

Feiern, bis PARTY TILL ROLAND SHAKES der Roland wackelt

Das komplette
Silvester-Programm
entnehmen Sie bitte dem
Extra-Beileger
The entire New Year's event
programme can be found in
the attached supplement



Silvester macht der Bremer Roland kein Auge zu. Auch 2017 führen wieder alle Wege zu THE GRAND FINAL im ATLANTIC Grand Hotel – der größten Party der Innenstadt. Egal, ob Sie vorher in der Roof Lounge feiern oder die Almhütte zum Beben bringen – in den Goldenen Sälen wird weitergetanzt. **Jetzt Tickets sichern!**

On New Year's Eve, Roland in Bremen doesn't get a wink of sleep. In 2017, all roads will again lead to THE GRAND FINAL in the ATLANTIC Grand Hotel – the biggest party in the city centre. Regardless of whether you celebrate beforehand in the Roof Lounge or shake your body in the Almhütte – the dancing continues in the Golden Hall. **Get your tickets now!**

Die Nobel-Party:

DIE WILDEN ZWANZIGER

in der Roof Lounge

The sophisticated party:

THE ROARING TWENTIES

in der Roof Lounge



Das Mega-Event *The mega event*

THE GRAND FINAL

in den Goldenen Sälen *in the Golden Halls*



Die Hütten-Gaudi *The cabin party*

**SILVESTER AUF DER ALM
NEW YEAR IN THE ALPS**

in der Almhütte *in the Almhütte*

Ticketvorverkauf *Advance ticket sale*

www.atlantic-hotels.de/grandhotel

Tel. +49 421 620 62-0, grandhotel@atlantic-hotels.de

Impressum

Regards ist die Hotelzeitung der
ATLANTIC Grand Hotel Bremen GmbH
Bredenstraße 2
28195 Bremen
Telefon: +49 421 620 62-0
Telefax: +49 421 620 62-500
www.atlantic-hotels.de/grandhotel
grandhotel@atlantic-hotels.de
www.facebook.com/ATLANTIC.Grand.Hotel.Bremen

V. i. S. d. P.: Ursula Carl, Geschäftsführerin
Redaktion: Arzu Bakir, Guido Strottkötter
Fotos: Gaby Ahnert, Fotolia, Shutterstock
Gestaltung: Grimm und Arnold Werbeagentur

Liebe Leserinnen und Leser, personenbezogene Daten werden bei den ATLANTIC Hotels gemäß Datenschutzgesetz gespeichert, verarbeitet und zweckgebunden für Eigenwerbung genutzt. Aufgrund dieser Speicherung erhalten Sie unsere Zeitung zur Information. Sollten Sie die Regards nicht erhalten wollen oder der Speicherung Ihrer personenbezogenen Daten nicht zustimmen, können Sie Ihr Einverständnis jederzeit schriftlich per E-Mail an grandhotel@atlantic-hotels.de oder mündlich unter Telefon +49 421 620 62-0 widerrufen.



HAUTOP

SCHUHE & ACCESSOIRES
HERREN- & DAMENAUSSTATTUNG



CARL-RONNING-STR. 9 | 28195 BREMEN
TELEFON 0421-24279101
WWW.HAUTOP-SCHUHE.DE

ALLEN EDMONDS HESCHUNG TRICKER'S AMBRIORIX ALT WIEN
LÖTTUSSE LÁSZLÓ DINKELACKER BORGIOLO GREVE HAFERL
JOSEPH CHEANEY CARLOS SANTOS EDWARD GREEN FRIENDLY HUNTING
FLORSHEIM LENDVAY & SCHWARZ ESEMPLARE EDWARD'S
FABRIC FRONTLINE ZÜRICH HERBERT JOHNSON JOHN CHAPMAN
FELISI BAGS & BELTS MILANO MAGELLAN & MULLOY LAVENHAM
LUDWIG REITER WIEN CUTLER & GROSS SONNENBRILLEN KREIS

DIE BESTEN
FEIERTAGE STEHEN
NICHT IM KALENDER



BECK'S

ATLANTIC
GRAND HOTEL Bremen

Regards



Viel Vergnügen: Weihnachten und Silvester im ATLANTIC Grand Hotel Bremen

Heiligabend-Menü

24.12.2017 Das Restaurant alto serviert ein **kulinarisches Weihnachtsgedicht mit bis zu fünf Gängen**. Zum besinnlichen Feiern mit der Familie oder Freunden, vor oder nach der Bescherung.

1. Gang: Gegrillte Jakobsmuschel, Honig-Crème-fraîche, Nüsslisalat, marinierte Kräuterseitlinge
2. Gang: Ziegenkäse-Walnuss-Ravioli, Blumenkohl-Trüffel-Sud und Maronen
3. Gang: Steinbuttfilet, Orangen-Butter, Rote-Bete-Püree und Rosenkohlblätter
4. Gang: Brust und Keule von der Ente mit Kartoffelklößen, Rotkohl und Bratapfel
5. Gang: Schokoladen-Mousse-Tonkabohnen-Riegel, Torrone-Eis und Rumfrüchte

Pro Person: 69,00 EUR (komplett 5 Gänge)
63,00 EUR (4 Gänge ohne Ravioli)
51,00 EUR (3 Gänge ohne Ravioli und Steinbutt)

Öffnungszeiten Heiligabend: 18 bis 21 Uhr. Reservierung erforderlich.

Weihnachtsbrunch

25.+26.12.2017 Schenken Sie Ihren Liebsten die köstliche Vielfalt des **alto-Weihnachtsbuffets** in entspannt-festlicher Atmosphäre und mit einem kostenlosen Kinderprogramm.

Es erwartet Sie ein Fest der Genüsse – von hausgemachten Marmeladen und frischen Salatvariationen über verschiedene Räucherfische und Waldpilz-Ravioli bis zu leckeren Desserts und weihnachtlichem Gebäck. Highlight ist die Live-Cooking-Station für den Hauptgang. Ob Gänsebraten mit Bratapfel, Lachsfilet mit Meerrettichsauce oder Roastbeef mit einer feinen Sauce béarnaise – hier wird jeder Leckerbissen frisch für Sie tranchiert.

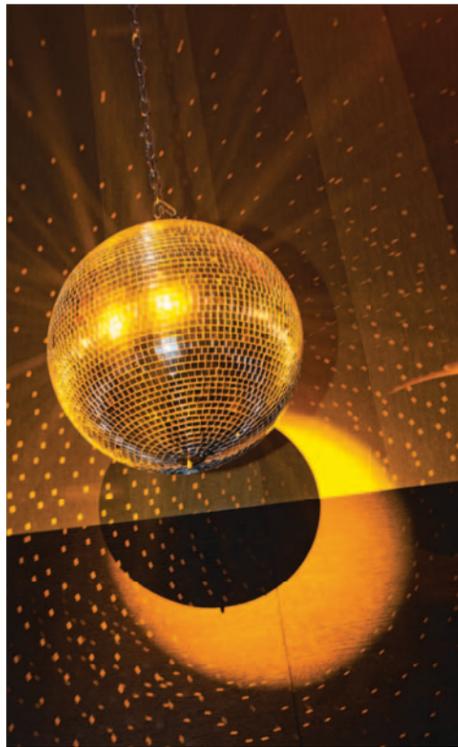
Pro Person: 49,00 EUR
(inkl. Begrüßungs-Prosecco, Kaffee, Tee, Wasser und Säfte)
Kinder bis 6 Jahre frei, bis 12 Jahre 24,00 EUR

Öffnungszeiten: 12 bis 15 Uhr. Reservierung erforderlich.



Fortsetzung auf der Rückseite





Fortsetzung:

Highlights 2017/18

THE GRAND FINAL: Silvester in den Goldenen Sälen

31.12.2017 Die Goldenen Säle sind berühmt für ihre legendären Partys. **THE GRAND FINAL** gehört dazu. Neueste Soundtechnik, eine furiose Lightshow und die beste Musik der Stadt bringen die historischen Räumlichkeiten in jeder Silvesternacht zum Beben. Musikalischer Kopf der gigantischen Party ist auch diesmal wieder DJ Sebastian LPC. Der Bremer „Houserocker“ stimmt im Scotland Saal mit luftiger „Jetzt“-Musik auf das Morgen in 2018 ein. Unterdessen bringen DJ Choco und Jan Helmerding den großen Goldenen Ballsaal so richtig ins Schwitzen – mit Dance-Classics und aktuellen Hits nonstop. Und wer seine heißen Tanzsohlen zwischendurch abkühlen möchte, findet Entspannung im gemütlichen „Zelt“. Oder auf einer der vielen Genießer-Inseln, die in und zwischen den Partyräumen für das leibliche und gesellige Wohl sorgen. So bieten die Bars im Foyer alles, von klassischen Drinks über Aperitif-Variationen bis zu trendigen Mules. Neu in diesem Jahr ist zudem eine Street-food-Insel, die frische Kraft für den nächsten Tanz gibt – ob mit traditionellen Berlinern oder kleinen Köstlichkeiten aus dem Restaurant alto.

Apropos: Warum starten Sie den Abend nicht gleich mit einem exklusiven Dinner im Restaurant alto? Chefkoch Daniel Otto serviert Ihnen die perfekte Einstimmung auf THE GRAND FINAL.

Pro Person: 37,00 EUR (inkl. 1 Glas LANSON Champagner)
Einlass ab 21 Uhr.
Kartenvorverkauf im ATLANTIC Grand Hotel sowie an allen bekannten Vorverkaufsstellen von Nordwest-Ticket und der BTZ.

Unser Tipp:
THE GRAND FINAL
und Übernachtung
90,00 EUR**

DIE WILDEN ZWANZIGER: Silvester in der Roof Lounge

31.12.2017 Hoch oben auf dem ATLANTIC Grand Hotel startet eine **glamouröse Silvester-Zeitreise in die Zwanzigerjahre** des letzten Jahrhunderts – mit tanzbaren Jazz- und Swingklassikern vom **Metropol Ensemble** sowie einem berauschenden Blick über Bremen. Alle Gäste sind eingeladen, sich im Stil der Zeit zu kleiden. Passend zum Motto serviert alto-Küchenchef Daniel Otto ein spektakuläres 6-Gänge-Menü.

Zum Empfang auf den Tischen: Thunfisch-Tataki, Wakame-Salat, kleine Maki und Sushi sowie Wan Tans und Dips.

1. Gang: Ziegenkäse-Salat und Feigen-Walnuss-Ragout, Frisée-Salat und Senfsaat
2. Gang: Steinpilzessenz mit Rosmarin-Celestine, Wurzelgemüse und Waldpilzraviolo
3. Gang: Gegrilltes Seeteufelsteak mit Erbsen-Püree, Quinoa-Orangen-Salat und Frankfurter Sauce
4. Gang: Mandarinsorbet und Champagner
5. Gang: Kalbsfilet „Wellington“, feines „Wintergemüse“ und Sauce Soubise
6. Gang: Voltaire-Törtchen mit Mascarpone-Tonkabohnen-Eiscreme, Himbeercracker und Himbeerragout

Unser Tipp:
DIE WILDEN 20er
und Übernachtung
305,00 EUR*

In Kooperation mit
Lanson
CHAMPAGNE
REIMS FRANCE

Pro Person: 229,00 EUR
(6-Gänge-Menü inkl. passender Getränke und Live-Entertainment)
Beginn: 19 Uhr. Wer möchte, kann nach 1 Uhr kostenfrei auf der Silvester-Party THE GRAND FINAL in den Goldenen Sälen weitertanzen.
Ticketvorverkauf im ATLANTIC Grand Hotel.

Silvester in der ALMHÜTTE

31.12.2017 Die **ALMHÜTTE** im Hofgarten des ATLANTIC Grand Hotels lädt zur größten Sause des Jahres ein. Für Stimmung sorgen das original alpenländische Ambiente, die beliebtesten Après-Ski-Hits und natürlich die Gäste selbst. Das beste Trachten-Outfit gewinnt einen Preis. Zur Stärkung serviert alto-Küchenchef Daniel Otto ein ebenso exklusives wie zünftiges 4-Gänge-Menü.

Unser Tipp:
SILVESTER AUF
DER ALM und
Übernachtung
190,00 EUR*

1. Gang: Alpenländische Brotzeitplatten zum Teilen
2. Gang: Steinpilzessenz mit Rosmarin-Celestine, Wurzelgemüse und Waldpilzraviolo
3. Gang: Rosa Rinderfiletsteak in Mandel-Kräuter-Kruste mit Kartoffel-Appenzeller-Gratin, Jus und grünem Spargel
4. Gang: Bratapfel-Tarte mit Torrone-Eis und Rumfrüchten
Mitternachts-Snack: Südtiroler Speck, alpenländischer Käse, Meerrettich-Dip, Gulaschsuppe und Salate

Pro Person: 89,00 EUR (inkl. Menü, Entertainment, Mitternachts-Snack und 1 Glas LANSON Champagner)
Einlass ab 19 Uhr. Ab 1 Uhr kostenfreier Zugang zur Silvester-Party THE GRAND FINAL in den Goldenen Sälen. Ticketvorverkauf im ATLANTIC Grand Hotel.

LANGSCHLÄFER-FRÜHSTÜCK

01.01.2018 Einfach ausschlafen und an nichts denken müssen. Das **Frühstück im Restaurant** enthält alles, was Sie brauchen, um mit einem guten Bauchgefühl ins neue Jahr zu starten.

Pro Person: 23,00 EUR
Kinder bis 6 Jahre frei, bis 12 Jahre 11,50 EUR.
Öffnungszeiten: 8 bis 14 Uhr.

Tickets und weitere Informationen:

www.atlantic-hotels.de/grand-hotel-bremen-innenstadt, Tel. 0421/620 62-0,
grandhotel@atlantic-hotels.de
www.restaurant-alto.de, Tel. 0421/620 62-533, info@restaurant-alto.de

Angebote für Party und Übernachtung:
*Pro Person im Doppelzimmer, Buchbar auf Anfrage und nach Verfügbarkeit.
**Pro Person im Doppelzimmer, Begrenztes Zimmerkontingent.