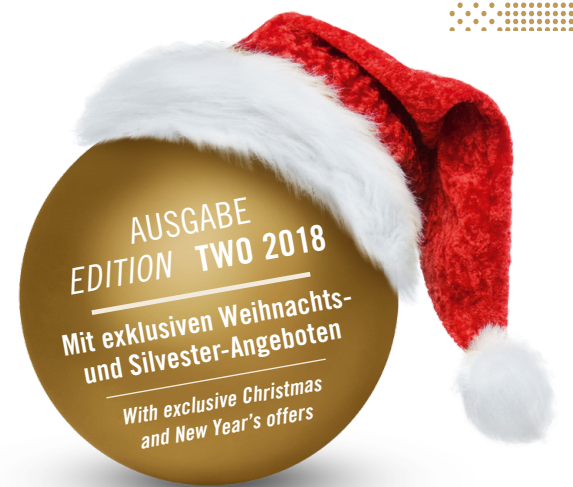


ATLANTIC GRAND HOTEL Bremen Regards



Das größte Erlebnis:

Die neuen Zimmer, Suiten und Aussichten im ATLANTIC Grand Hotel.

The greatest experience:

The new rooms, suites and views at the ATLANTIC Grand Hotel.

||| Seite 2-4 |||||
||| Page 2-4 |||||



Das beste Silvester:

Drei Party-Events von urig bis nobel, vom Hofgarten bis zur Dachterrasse.

The best New Year's Eve:

Three party events ranging from cosy to elegant and from courtyard garden to roof terrace.

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



Die tollste Stimmung:

Hüttenauftrieb in der legendären Almhütte des ATLANTIC Grand Hotels.

The most fantastic atmosphere:

Alpine fun in the ATLANTIC Grand Hotel's legendary "Almhütte".

||| Seite 8 |||||
||| Page 8 |||||

LIEBE GÄSTE, LIEBE FREUNDE,

Was war das für ein Sommer! Unser Hofgarten am Restaurant alto war genau so, wie wir es in der letzten Regards vorhergesagt hatten: sonnig von Mai bis September und lecker von morgens bis abends. Entsprechend viele Gäste durfte unser Küchenchef begrüßen.

Hinzu kam, dass wir gleich zu Beginn der Saison unseren lang-ersehnten Erweiterungsbau eröffnet haben. Auf die knapp 100 funkelneuen Zimmer und Suiten sind wir unglaublich stolz! Denn jede und jeder im Hause hat persönlich dazu beigetragen, dass sich jetzt noch mehr Gäste noch wohler bei uns fühlen können.

In dieser Regards möchten wir Ihnen die schönsten Räume ganz groß vorstellen. Und daneben erfahren Sie, warum es sich sonst noch lohnt, uns mal wieder neu kennenzulernen – ob zur Weihnachtsfeier mit der Firma, auf einer unserer legendären Silvester-Partys oder ganz einfach zwischendurch. Wir freuen uns Sie!

Herzlichst

Ursula Carl
Geschäftsführerin
CEO
ATLANTIC Grand Hotel Bremen

DEAR GUESTS DEAR FRIENDS,

What a summer it has been! Our courtyard garden at the alto restaurant was exactly as we predicted in the last edition of Regards: sunny from May to September and delicious from morning to night. As a result, our head chef was able to welcome a corresponding number of guests.

Additionally, we opened our much anticipated extension right at the beginning of the season. We are unbelievably proud of the almost 100 brand new rooms and suites! Especially because each and every individual in the hotel has contributed personally to the fact that now even more guests can feel even more at home here.

In this edition of Regards, we would like to introduce you to our most beautiful rooms. And you will also discover what other things make getting reacquainted with us worthwhile – whether for a company Christmas party, one of our legendary New Year's Eve celebrations or simply in-between. We look forward to welcoming you!

Kind regards,

Clemens Hieber
Hoteldirektor
Hotel Director
ATLANTIC Grand Hotel Bremen

Gruß aus Bremen: ATLANTIC Klaben

GREETINGS FROM BREMEN: ATLANTIC KLABEN

Ein Bremer Klaben gehört in den Advent wie der Bremer Weihnachtsmarkt. Daniel Otto, Küchenchef im Restaurant alto, hat das jahrhundertalte Rezept neu gemischt – zu einem leckeren Souvenir aus der stimmungsvollsten Zeit der Hansestadt.

Wer zwischen dem 26. November und 23. Dezember vor die Tür des ATLANTIC Grand Hotels tritt, steht genau mittendrin: Vom Marktplatz glänzen die Lichter des schönen Weihnachtsmarkts herüber, und am Weserufer rufen mittelalterliche Freibeuter zum Schlachte-Zauber. Aus allen Himmelsrichtungen duftet es nach Glühwein, Lebkuchen und Vorfreude auf Weihnachten.

Eine Spezialität ist der Bremer Klaben – ein brotförmiger, stollenartiger Hefekuchen, der in der Hansestadt erfunden wurde und laut Gesetz auch nur hier so heißen darf. Schon 1593 wurde der erste „Bremer Klavenbecker“ urkundlich erwähnt. Damals zur Blütezeit der Hanse waren Handelsbeziehungen entstanden, die einen einfachen Zugang zu den nötigen Zutaten ermöglichten: zu Mandeln, Sultaninen, Rum, Zitronen und den feinsten Gewürzen aus aller Welt.

Bis heute behaupten viele Bäcker, im Besitz des Originalrezepts zu sein. Tatsächlich aber gibt es ganz unterschiedliche Klaben-Variationen. Die neueste und vielleicht unwiderstehlichste hat gerade erst Daniel Otto kreiert: den ATLANTIC Klaben. Pünktlich zum Advent bietet das ATLANTIC Grand Hotel den raffinierten Hochgenuss allen Gästen, Besuchern und Bremern an – als unkomplizierte Backmischung für zu Hause. Eine passende Backform gibt es auf Wunsch gleich dazu. Sie sorgt dafür, dass der ATLANTIC Klaben auch genau so gelingt, wie er am besten schmeckt: saftig, fruchtig und bremisch. Und eben ganz besonders lecker.

A traditional Bremen "Klaben" is as much a part of Advent as the Bremen Christmas market. Daniel Otto, head chef at the alto restaurant, has remixed the centuries old recipe – to create a tasty souvenir of the most atmospheric time of year in the Hanseatic city.

If you step outside the door of the ATLANTIC Grand Hotel between 26th November and 23rd December, you'll find yourself right where it's all happening: the lights of the beautiful Christmas market twinkle from the market square and medieval buccaneers call people to the magical Schlachte market on the banks of the river. The scents of mulled wine and gingerbread as well as the anticipation of Christmas drift in from all directions.

One speciality is the Bremen Klaben – a bread-shaped, stollen-like yeast cake, which originated in the Hanseatic city and may only be called by that name here by law. The first "Bremen Klavenbecker" was mentioned in documents as early as in 1593. Back then, when the Hanseatic League was in its heyday, trade relations had developed that allowed easy access to the necessary ingredients: almonds, sultanas, rum, lemons and the finest spices from all over the world.

Many bakers today still claim to be in possession of the original recipe. However, there are actually many different variations of Klaben. The latest and perhaps most irresistible has only just been created by Daniel Otto: the ATLANTIC Klaben. Just in time for Advent, the ATLANTIC Grand Hotel is offering the sophisticated treat to all guests, visitors and residents of Bremen – as an easy-to-use baking mix for at home. There is also a matching baking tin available upon request. It ensures that the ATLANTIC Klaben turns out precisely how it tastes best: juicy, fruity and from the heart of Bremen. And especially delicious of course.





So GRAND

GRANDER THAN EVER!

wie noch nie!



Aufwachen mit freiem Blick auf die City, wohnen und tagen in separaten Räumen, entspannen auf der eigenen Terrasse. Willkommen in den 100 großzügigsten Suiten und Zimmern Bremens. Im Neubau des ATLANTIC Grand Hotels an der Martinistraße!

Wake up to a clear view of the city, live and meet in separate rooms, relax on your own terrace. Welcome to Bremen's 100 most spacious suites and rooms. In the new building of the ATLANTIC Grand Hotel in Martinistrasse!

Fortsetzung:

So GRAND wie noch nie!

CONTINUED: GRANDER THAN EVER!



Der größte Stolz des Hauses: die GRAND Suite

Our pride and joy: the GRAND suite |||||

Die eleganten 100 qm. würden Präsidenten alle Ehre machen. Die großzügige Aufteilung in Wohn-, Ess- und Schlafbereich erlaubt es, dort selbst Gäste zu Audienzen und Meetings zu empfangen.

Die 70 qm. große Terrasse bietet dazu einen Panoramablick über viele Bremer Sehenswürdigkeiten bis zur Weser. Und nach einem langen Tag sorgen das geräumige Wohlfühl-Bad, die edle Lounge oder das bequeme Kingsize-Bett für perfekte Entspannung.

The elegant 100 m² would be fit for presidents. The spacious layout of the living, dining and sleeping areas makes it possible to welcome guests there for gatherings and meetings. The 70 m² large terrace offers a panoramic view of Bremen's sights all the way to the Weser. And after a long day, the spacious feel-good bathroom, the sophisticated lounge and the comfortable king-size bed ensure relaxation that's simply perfect.



Eine ganz neue Kategorie: die JUNIOR Suiten

Auch das gab es im ATLANTIC Grand Hotel bislang noch nicht: 40 qm. große, super modern eingerichtete Suiten mit separatem Wohn- und Schlafbereich sowie einem, manchmal sogar zwei Balkonen.

Im 7. Stock ist der Blick auf die Weser natürlich ebenfalls inklusive. Wer will da so schnell schon wieder ausziehen?

A brand new category: the JUNIOR suites

Also new to the ATLANTIC Grand Hotel: 40 m², ultra-modern suites with separate living and sleeping areas as well as one, sometimes even two, balconies.

Situated on the seventh floor, the view of the Weser is, of course, also included. No one will want to leave here in a hurry!

Reservierung und allgemeine Anfragen: Reservations and general enquiries:

Tel. +49 (0)1806 500-555, reservierung@atlantic-hotels.de



Mehr Raum für Ruhe: die Extra-Zimmer

Lage, Lage, Lage. Das gilt auch für die zusätzlichen SUPERIOR Zimmer im neuen Anbau. Die bodentiefen Fenster geben den Blick auf alles frei, was Bremen liebenswert macht – vom Hofgarten des Hauses bis zum Dom. Nimmt man die neuen COMFORT Zimmer hinzu, verfügt das ATLANTIC Grand Hotel nun über insgesamt 234 Zimmer und Suiten – neben neun exklusiven Veranstaltungsräumen für bis zu 500 Gäste. Das heißt: Wer im Hotel feiert oder tagt, bekommt auch einen angemessenen Schlafplatz. Bei rechtzeitiger Buchung jedenfalls.

More room for relaxation: the extra rooms

Location, location, location. This also applies to the additional SUPERIOR rooms in the new extension. The floor-length windows offer a view of everything that gives Bremen its charm – from the hotel's own courtyard garden to the cathedral. Including the new COMFORT rooms, the ATLANTIC Grand Hotel now has a total of 234 rooms and suites – as well as nine exclusive event rooms for up to 500 guests. This means that anyone who's celebrating or meeting in the hotel can find a suitable place to sleep. If they book in time, at least.



Aktiv von früh bis spät: der Fitnessbereich

Sauna und Wellness gibt es im ATLANTIC Grand Hotel schon lange. Hinzugekommen sind die modernsten Fitnessgeräte zum Auspowern und Auftanken.

Ab jetzt können die Gäste um die Wette trainieren, die Geräte mit ihrem Smartphone verbinden und digital ihre Fitness überwachen – und dabei ganz nebenbei das bunte Treiben an der Bremer Martinistraße beobachten.

Keep fit from dawn till dusk: the gym area

Sauna and spa treatments have already been available at the ATLANTIC Grand Hotel for a long time. Now, however, state-of-the-art gym equipment has been added for working out and recharging your batteries.

Guests can now compete, connect their devices to their smartphones and monitor their fitness levels digitally – all the while observing the colourful comings and goings in Bremen's Martinistrasse.

So schmeckt

A TASTE OF AUTUMN!

der Herbst!



Nach einem langen und heißen Sommer dürfen wir uns mal wieder so richtig auf die kältere Jahreszeit freuen. Daniel Otto, Chefkoch im Restaurant alto, sagt, warum.

Herr Otto, Sie kommen gerade aus dem Urlaub. Haben Sie Ihren Gästen was mitgebracht?

Ja, sicher, auf Reisen lasse ich mich immer gerne inspirieren. Aber das heißt nicht, dass ich einfach was nachkoche. Im alto legen wir größten Wert auf saisonale Zutaten aus der Region. Wir kochen mit dem, was es gibt, und verfeinern die Gerichte mit neuen kreativen Ideen.

Ist das im Herbst und Winter schwieriger als im Sommer?

Überhaupt nicht. Das klassische Wintergemüse aus Kürbis, Kohl und Knolle lässt der Kreativität genügend Freiraum. Denken Sie nur an unser traditionelles Martinsgans-Menü. Oder an unsere Entengerichte, die wir in diesem Jahr sogar in verschiedenen Varianten anbieten: mal deftig-deutsch mit Rotkohl, Klößen und Rotweinsauce, mal asiatisch mit Curry.

Also ist alles nur eine Frage der Frische und Gewürze?

Absolut. Frische hochwertige Lebensmittel und gute Gewürze machen das Leben aus. Und unsere Speisekarte.

Was sind Ihre persönlichen Highlights?

Ich liebe Meeresfrüchte. In allen Monaten mit „R“ stehen leckere Austern auf unserer Karte. Daneben stecken wir viel Liebe in den Hummer Thermidor. Das ist eine französische Spezialität mit einer cremigen Mischung aus gekochtem Hummerfleisch, Ei und Brandy. Sie wird in die Hummerschale gefüllt und im Ofen goldbraun mit einer kräftigen Käsekruste überbacken.

Das klingt fantastisch. Haben Sie sonst noch eine Empfehlung für unsere Leser?

Einfach mal vorbeikommen und genießen! Mittags von 12 bis 15 Uhr und abends bis 22 Uhr.

After a long, hot summer, we can now look really forward to the colder season. Daniel Otto, head chef at the alto restaurant, explains why.

Mr Otto, you've just returned from holiday. Have you brought anything with you for your guests?

Yes, of course, I always like to gather inspiration when travelling. But that doesn't mean I'm just copying dishes. At alto, we attach great importance to seasonal ingredients from the region. We cook with what's available and perfect the dishes with new, creative ideas.

Is that more difficult in autumn and winter than in summer?

Not at all. The classic winter vegetables such as pumpkins, cabbages and root vegetables leave plenty of room for creativity. Just think of our traditional St. Martin's Day goose menu. Or our duck dishes, which we are even offering in different variations this year: as a hearty German version with red cabbage, dumplings and red wine sauce or an Asian version with curry.

So it's all just a question of freshness and spices?

Absolutely. Life is made up of fresh, high-quality food and good spices. And so is our menu.

What are your personal highlights?

I love seafood. Our menu features delicious oysters in all months with an "r". We also put a lot of love into the Lobster Thermidor. This is a French speciality with a creamy mixture of boiled lobster meat, egg and brandy. It is stuffed into the lobster shell and baked in the oven until golden brown with a rich cheese crust.

That sounds fantastic. Do you have any other recommendations for our readers?

Simply come along and enjoy! From 12.00 p.m. to 3.00 p.m. and in the evening until 10.00 p.m.

Culinaire

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: Gänse-Consommé mit Kräuter-Celestine und Wurzelgemüse
2. Gang: Brust und Keule von der Gans, Rotkohl, Bratapfel, Orangenjus und Kartoffelklöße
3. Gang: Buttermilch-Waldbeeren-Terrine, Schokoladen-Haselnuss-Cracker 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, chocolate and hazelnut cracker and pear sorbet

Price per person: EUR 39.00

Heiligabend-Menü **Christmas Eve menu** //

24.12. **Ein Fest für den Gaumen**

1. Gang: Jacobsmuschel-Carpaccio mit Apfelblüten, Soyamayonnaise, Hibiskus-Salz und Mizuna-Salat
2. Gang: Brust und Keule von der Bauernente mit Kartoffelklößen, Apfelrotkohl und Bratapfel
Alternativ: St.-Pierre-Filet mit Macadamianuss-Püree, Sellerieschuppen, Erbsen-Espuma und getrocknetem Iberico-Schinken
3. Gang: Karamell-Birnen-Riegel mit Joghurt-Eiscreme, Himbeer-Cracker und Pinienkernragout

Pro Person 49,00 EUR

Von 18 bis 21 Uhr. Reservierung erforderlich.

A feast for the palate

1st course: Scallop carpaccio with apple blossoms, soy mayonnaise, hibiscus salt and mizuna salad

2nd course: Breast and thigh of farm duck with potato dumplings, red cabbage with apple and baked apple

Alternatively: St. Pierre fillet with macadamia nut puree, celery shavings, pea espuma and dried Iberico ham

3rd course: Caramel-pear bar with yoghurt ice cream, raspberry cracker and pine nut ragout

Price per person: EUR 49.00

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

Weihnachtsbrunch **Christmas brunch** //

25.+26.12.

Reichhaltiges alto-Weihnachtsbuffet mit vielen leckeren Salaten, Pastries und Spezialitäten. Dazu eine Live-Cooking-Station, an der jeder Leckerbissen frisch tranchiert wird – ob vom Gänsebraten, Kabeljaufilet oder Rinderrücken. Zum Abschluss verschiedene weihnachtliche Gebäcke und fruchtige Desserts.
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.

Extensive alto Christmas buffet with a whole range of delicious salads, pastries and specialities. In addition, a live cooking station where every delicacy is freshly carved – from roast goose to cod fillet or saddle of beef. And to round it all off: a variety of different Christmas baked goods and fruity desserts.

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

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

Weitere Informationen **Further information**

www.restaurant-alto.de, Tel. +49 421 620 62-599, info@restaurant-alto.de



Was machen Sie What are

Das ATLANTIC Grand Hotel feiert den Unterschied – mit drei Silvesterpartys von glamourös bis krachend. Herzlich willkommen zu einem unvergesslichen Start ins neue Jahr!

The ATLANTIC Grand Hotel is celebrating diversity – with three New Year's Eve parties ranging from glamorous to wild. Welcome to an unforgettable start to the New Year!

Silvester in der Roof Lounge

New Year's Eve in the Roof Lounge



Auf dem Dach des ATLANTIC Grand Hotels **tanzen** „die wilden Zwanziger“ des letzten Jahrhunderts – geboten werden Jazz- und Swingklassiker vom Metropol Ensemble sowie ein berauschender Blick über Bremen. Alle Gäste sind eingeladen, sich im Stil der Zeit zu kleiden. Passend zum Motto serviert alto-Küchenchef Daniel Otto sein neues exquisites 6-Gänge-Menü.

Zum Empfang in der Etagere:

Thunfisch-Tataki, Wakamé-Salat, Sylter Royal-Austern, Chester-Brot, Rindertatar, Kapernäpfel und Won-Ton-Chips.

1. Gang: Entenleber-Mousse mit Eiswein-Gel, Armer-Ritter-Brioche und See-Fenchel
2. Gang: Fasanen-Consommé mit Morchelravioli, Estragon-Flädle und Kresse
3. Gang: Konfierter Heilbutt mit Bacon-Espuma, Erbsen-Minz-Püree, Apfelblüten und Pumpernickel-Kruste
4. Gang: Veilchen-Sorbet und Champagner
5. Gang: Geschmortes und Gebratenes vom Kalb mit Süßkartoffel-Mandel-Püree, geräucherten Schalotten und Vanille-Jus
6. Gang: Karamell-Birnen-Riegel mit Joghurt-Eiscreme, Himbeer-Cracker und Pinienkern-Ragout

Pro Person: 229,00 EUR (Menü inkl. passender Getränke und Live-Entertainment)
Beginn 19 Uhr

On the roof of the ATLANTIC Grand Hotel, guests can **dance the night away to jazz and swing classics from “the roaring twenties”** of the last century played by the Metropol Ensemble and enjoy an exhilarating view across Bremen. All partygoers are also invited to dress in the style of the time. In keeping with the motto, alto head chef Daniel Otto will be serving his new and exquisite 6-course menu.

Upon reception in the étagère:

tuna tataki, seaweed salad, Sylt Royal oysters, Chester bread, beef tartar, caper apples and wonton chips.

- 1st course: Duck liver mousse with ice wine gel, eggy brioche and sea fennel
- 2nd course: Pheasant consommé with morel ravioli, tarragon shredded pancake and cress
- 3rd course: Confit halibut with bacon espuma, minted pea purée, apple blossoms and pumpernickel crust
- 4th course: Violet sorbet and champagne
- 5th course: Braised and roasted veal with sweet potato and almond puree, smoked shallots and vanilla jus
- 6th course: Caramel-pear bar with yoghurt ice cream, raspberry cracker and pine nut ragout

Price per person EUR 229.00 (menu includes corresponding drinks and live entertainment)
Start 7.00 p.m.



Silvester im Goldenen Saal

New Year's Eve in the Golden

Der historische **Goldene Saal** an der Böttcherstraße ist berühmt für seine legendären Partys. Zu Silvester verwandelt er sich in einen **großen glitzernden Tanzsalon**. Der DJ bringt hier selbst Partymuffel in Bewegung – mit Dance-Classics und Hits nonstop.

Im Foyer der Goldenen Säle erwartet die Gäste ein opulentes **Silvester-Bufferet** mit Entenleber-Terrine, Räucherlachskonfekt, Rinder-Consommé und der ATLANTIC Salatbar.

An einer Live-Cooking-Station werden die Highlights frisch zubereitet: saftige US-Rinderhochrippe, gegrillter Butterfisch, irische Lammkoteletts, Heilbuttfilets oder Pecorino-Feigen-Ravioli. Verschiedene Desserts wie Kaffee-Crème-Brûlée, Brownies oder Eis und Sorbets versüßen die Nacht.



Pro Person: 129,00 EUR
(inkl. Entertainment, Silvester-Bufferet, Mitternachtsimbiss sowie Getränkepauschale für 7 Stunden)
Beginn 19 Uhr

www.atlantic-hotels.de/grand-hotel-bremen-innenstadt

Angebote für Party und Übernachtung(en): *Pro Person im Doppelzimmer. Buchba



What are your plans for New Year?



Hall

The historic **Golden Hall** in the Böttcherstrasse is famous for its legendary parties. On New Year's Eve, it is transformed into an **enormous, sparkling dance salon**. Here, the DJ gets even the most reluctant dancer up and moving – with non-stop dance classics and hits.

In the foyer of the Golden Halls, an opulent **New Year's Eve buffet** awaits the guests with duck liver terrine, smoked salmon comfit, beef consommé or the ATLANTIC salad bar.

The highlights are freshly prepared at a live cooking station: juicy US beef rib, grilled butterfish, Irish lamb chops, halibut fillets and pecorino & fig ravioli. Various desserts such as coffee crème brûlée, brownies or ice cream and sorbets sweeten the evening.

Price per person EUR 129.00
(including entertainment, New Year's Eve buffet, midnight snacks and a beverage flat rate for 7 hours)
Start 7.00 p.m.

Tickets und weitere Informationen:

• Tel. 0421/620 62-0 • grandhotel@atlantic-hotels.de

oder auf Anfrage und nach Verfügbarkeit. www.atlantic-hotels.de/grandhotel/angebote

Silvester auf der Alm New Year's Eve in the Alps

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

1. Gang: Alpenländische Brotzeitplatten zum Teilen
2. Gang: Fasanen-Consommé mit Morchelravioli, Estragon-Flädle und Kresse
3. Gang: Rosa Almochsen-Filetsteak mit Tomaten-Estragon-Kruste und Sauce béarnaise, Mandelspinat sowie Kartoffel-Röstzwiebel-Püree
4. Gang: Bratapfel-Tarte mit Joghurt-Eis und Heidelbeeren

Mitternachts-Snack: Südtiroler Speck, alpenländischer Käse, Meerrettich-Dip, Bayrische Gulaschsuppe und Salate.



Pro Person: 109,00 EUR
(inkl. Entertainment, Menü, Mitternachts-Snack und 1 Glas Champagner)
Beginn 19 Uhr

The "**Almhütte**", or Alpine cabin, in the **courtyard garden** of the ATLANTIC Grand Hotel issues an invitation to the biggest party of the year. The Alpine ambience, the best après-ski hits and, of course, the guests themselves, ensure the perfect party atmosphere. There's also a prize for the best traditional costume. The alto restaurant will be serving an **exclusive and hearty 4-course menu**.

- 1st course: Alpine snack platters for sharing
2nd course: Pheasant consommé with morel ravioli, tarragon shredded pancake and cress
3rd course: Pink Almochsen fillet steak with tomato and tarragon crust and béarnaise sauce, almond spinach and potato & roasted onion purée
4th course: Baked apple tart with yoghurt ice cream and blueberries

Midnight snack: South Tyrolean bacon, Alpine cheese, horseradish dip, Bavarian goulash soup and salads.

Price per person EUR 109.00 (incl. entertainment, menu, midnight snack and 1 glass of champagne)
Start 7.00 p.m.

Tickets and further information:

www.atlantic-hotels.de/grand-hotel-bremen-innenstadt • Tel. +49 421/620 62-0 • grandhotel@atlantic-hotels.de

Offers for party + overnight stay: *Per person in a double room. Bookable upon request and subject to availability: www.atlantic-hotels.de/grandhotel/angebote



Holadiahiti ...!



YODEL-AY-HEE-HOO ...!

Ab November ruft der Berg wieder im flachen Bremen – in die **Almhütte im Hofgarten** des ATLANTIC Grand Hotels. Zum Jodeln, Schunkeln und Spaßhaben bis Ende Januar. Und natürlich zum Buchen für zünftige Partys und Veranstaltungen!

Starting in November, the call of the mountains will once again sound out across the flat city of Bremen – in the “Almhütte” in the courtyard garden of the ATLANTIC Grand Hotel. For yodelling, swaying to the music and generally having fun all the way up to the end of January. And, of course, it can also be booked for fantastic parties and events!



Am 9. November: Almauftrieb

On 9th November: Almauftrieb

Riesenparty zum Auftakt der Hüttensaison – teilweise mit Live-

musik vom Trio Royal und einem echt alpenländischen Menü:

1. Gang: Almhüttenbrotzeit mit Apfelschmalz, Emmentaler, Leberwurst, Obazda, kaltem Braten, Pfefferbeißer, rohem Schinken, Gewürzgurken, Brezen und mehr
 2. Gang: Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken mit Bayrisch Kraut, Knödeln und Pilzsauce
 3. Gang: Marillen-Topfen-Knödel mit Walnüssen und Karamellsauce
- Pro Person 39,00 EUR (inkl. Menü und 0,5 l Löwenbräu)**
Von 18 bis 23 Uhr.

A huge party to kick off the cabin season –

with live music from Trio Royal and a truly Alpine menu:

1st course: Almhütte snack platter with apple lard, Emmentaler, pâté, Obazda, cold cuts, spicy sausage, cured ham, gherkins, pretzels and more

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

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

Price per person EUR 39.00 (incl. menu and 0.5 l Löwenbräu)

From 6.00 p.m. – 11.00 p.m.

Immer wieder sonntags: Weißwurst

A Sunday tradition: white sausage

Hütten-Brunch mit Weißwurst aus dem Suppentopf –

dazu Brotzeitplatten, Brezn und Apfelstrudel mit Vanillesauce.

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

An allen Sonntagen im Advent sowie am 13., 20. und 27.01.2019, jeweils von 11 bis 15 Uhr.

Cabin brunch with white sausage

from the soup pot –

with snack plates, pretzels and

apple strudel with vanilla sauce.

Price per person EUR 17.00

(incl. 0.3 l Löwenbräu)

On all Sundays in Advent as well

as on 13., 20. and 27.01.2019

From 11.00 a.m. – 3.00 p.m.

**Silvester
auf der Alm**
siehe Seite 7

**New Year's Eve
in the Alps**
See page 7

RESERVIERUNGEN UNTER:

Tel. 0421/620 62-931, almhuette@atlantic-hotels.de

www.almhuette-bremen.de

Schlager im Januar: Grünkohl-Menü

A hit in January: curly kale menu

1. Gang: Hochzeitssuppe mit Markklößchen, Wurzelgemüse und Eierstich
 2. Gang: Hausgemachter Almhütten-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. 0,3 l Bier und 1 Korn)**
Für Kohltour-Freunde, Firmen und andere Gruppen ab 10 Personen gibt es auch ganze Grünkohl-Bufferfs zum Feiern und Sattwerden. Einfach anfragen und vorbestellen.

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

2nd course: Home-made Almhütte curly kale with boiled potatoes, Pinkel (sausage with groats) and cooked sausage, with smoked pork chops, belly of pork and mustard

3rd course: Red fruit jelly with vanilla ice cream

Price per person EUR 19.50 (incl. 0.3 l beer and 1 schnapps)

For cabbage tour fans, companies and other groups of 10 or more persons, we also offer entire curly kale buffets for celebrations and for satisfying the stomach. Simply enquire and pre-order.

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 Kuhlmann, Guido Strotkötter
Fotos: „Studio-S“-Seekamp GmbH & Co. KG Bremen, Gaby Ahnert, Fotolia, Shutterstock
Gestaltung: Grimm und Arnold Werbeagentur
Übersetzung: Synonym Translations

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.





25 JAHRE

HAUTOP BREMEN

25 %

AUF DAS GESAMTE SORTIMENT

**HAUTOP | SCHUHE & ACCESSOIRES
HERREN- & DAMENAUSSTATTUNG**

CARL-RONNING-STR. 9 | 28195 BREMEN
TELEFON 0421-24 27 91 01
WWW.HAUTOP-SCHUHE.DE

ALLENEDMONDS CARLOSSANTOS LOTTUSSE TRICKER'S
SANTONI EDWARD GREEN LUDWIG REITER HESCHUNG
DINKELACKER JOSEPH CHEANEY FRIENDLY HUNTING

DIE BESTEN FEIERTAGE STEHEN NICHT IM KALENDER



