

ATLANTIC  
GRAND HOTEL Bremen

# Regards



## Das Beste zum Schluss:

SAVING THE BEST TILL LAST: CHRISTMAS AND NEW YEAR'S EVE AT THE ATLANTIC GRAND HOTEL BREMEN

### Weihnachten und Silvester im ATLANTIC Grand Hotel Bremen

#### Heiligabend-Menü *The Christmas Eve Menu*

**24.12.2015** 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: Jakobsmuschel-Trüffel-Carpaccio mit Orangen-Pfeffer-Vinaigrette
  2. Gang: Maronencrèmesuppe und Früchtebrotcroûtons
  3. Gang: Konfiertes Kabeljau, gebratener Grünkohl mit Steckrübenpüree und Grapefruit-Walnuss-Sauce
  4. Gang: 1/2 Oldenburger Bauernente mit Glühweinjus, Mandarinen-Rotkohl und Beifußkartoffelklößen sowie Apfel-Vanille-Kompott
  5. Gang: Birnen-Karamell-Riegel mit marinierten Blaubeeren und Ingweweis
- Pro Person: 69,00 EUR** (komplett 5 Gänge)  
**63,00 EUR** (4 Gänge ohne Maronencrèmesuppe)  
**51,00 EUR** (3 Gänge ohne Maronencrèmesuppe und Kabeljau)

Öffnungszeiten Heiligabend: 18 bis 21 Uhr. Reservierung erforderlich.

*The alto restaurant will be serving a culinary Christmas poem of up to five courses. For a festive celebration with your family or friends, before or after your exchange presents.*

- 1<sup>st</sup> course: Scallop and truffle carpaccio with an orange and pepper vinaigrette*  
*2<sup>nd</sup> course: Chestnut cream soup with fruit loaf croûtons*  
*3<sup>rd</sup> course: Confit cod, fried cabbage with turnip puree and a grapefruit and walnut sauce*  
*4<sup>th</sup> course: 1/2 Oldenburg farm duck with a mulled wine jus, red cabbage with mandarin and mugwort potato dumplings, served with an apple and vanilla compote*  
*5<sup>th</sup> course: Pear and caramel bars with marinated blueberries and ginger ice cream*
- Price per person: EUR 69.00 (5 courses)**  
**EUR 63.00 (4 courses, without cream of chestnut soup)**  
**EUR 51.00 (3 courses, without cream of chestnut soup and confit cod)**
- Christmas Eve opening hours: 6.00 p.m. – 9.00 p.m. Reservation required.*

#### Weihnachtsbrunch *Christmas Brunch*

**25.12.2015** 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 Heilbuttpralinen bis zu leckeren Desserts. Highlight ist die Live-Cooking-Station für den Hauptgang. Ob Ente, Truthahn, Steinbutt oder Rind – 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.

**25.12.2015**

Treat your loved ones to the mouthwatering variety of the alto **Christmas buffet** – amid a relaxed, festive atmosphere and with free child entertainment. A celebration of senses awaits you – from home-made jams and fresh salads to halibut pralines and delicious desserts. The live cooking station for the main course is a real highlight. Whether duck, turkey, turbot or beef – every delicacy is sliced fresh for you here.

**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.*

/// Fortsetzung auf der Rückseite ///

/// Continued overleaf ///





Fortsetzung:

## Highlights 2015/16

CONTINUED: ALL THE 2015/16 HIGHLIGHTS

### Weihnachten à la carte Christmas à la carte

**26.12.2015** Am zweiten Weihnachtstag öffnet im Restaurant alto der **festlich gedeckte Mittagstisch** – für Gaumenfreuden nach Wunsch.  
Öffnungszeiten: 12 bis 15 Uhr.

*The festive lunch table opens in the alto restaurant on Boxing Day – for your choice of delicacies.*

*Opening hours: 12.00 p.m. – 3.00 p.m.*

### THE GRAND FINAL: Silvester in den Goldenen Sälen

#### THE GRAND FINALE: New Year's Eve in the Golden Halls

**31.12.2015** Eine **Riesen-Silvesterparty** mit Stil, Charme und der besten Musik der Stadt: „Houserocker“-DJ Sebastian, DJ Choco und Jan Helmerding bringen die historischen Räumlichkeiten an der Böttcherstraße zum Beben. Und wer es etwas ruhiger mag, findet überall ein Plätzchen, um sich vom letzten Tanz zu erholen.

**Pro Person 35,00 EUR** (inkl. 1 Glas Champagner).

Einlass ab 21 Uhr.

Kartenvorverkauf an allen bekannten Vorverkaufsstellen von CTS Eventim und BTZ sowie im ATLANTIC Grand Hotel.

*A huge New Year's Eve party with style, charm and the best music the city has to offer: "house rocker" DJ Sebastian, DJ Choco and Jan Helmerding will rock the historic rooms on Böttcherstraße. And anyone who wants a quieter time can always find somewhere to recover from the last dance.*

**Price per person: EUR 35.00** (including 1 glass of Champagne)

*Entry from 9.00 p.m.*

*Advance ticket sales at all the usual CTS Eventim and BTZ booking offices, as well as at the ATLANTIC Grand Hotel.*

### Die wilden Zwanziger: Silvester in der Roof Lounge

#### The wild twenties: New Year's Eve in the Roof Lounge

**31.12.2015** 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 berausenden Blick über Bremen. Alle Gäste sind eingeladen, sich im Stil der Zeit zu kleiden. Passend zum Motto serviert Küchenchef Daniel Otto ein spektakuläres 6-Gänge-Menü.

1. Gang: Geräucherte Entenleber, Fruchtbrot mit Pêché-Mignon-Gelée und Sellerie-Stroh

2. Gang: Blumenkohl-Trüffelcrèmesuppe mit Dill-Frischkäse-Frühlingsrolle

3. Gang: Gebratenes Seeteufelbäckchen an Pancetta-Schinken-Mousse, Beluga-Kaviar, Minz-Joghurt und Garnelencracker

4. Gang: Blutorangensorbet mit Sake

5. Gang: Pochiertes Kalbsfilet, gebratenes Bries und geschmorte Brust vom Kalb mit Morcheljus, Dill-Steckrüben-Püree, gebackener Lotuswurzel und Sakura-Kresse

6. Gang: Mokka-Buttercrème-Riegel mit Honig-Macaron und Birnensorbet

**Pro Person 199,00 EUR**

(inkl. 6-Gänge-Menü und Getränken)

Beginn: 19 Uhr. (Wer möchte, kann nach 1 Uhr kostenfrei auf der Silvesterparty THE GRAND FINAL in den Goldenen Sälen weitertanzen.)

Ticketvorverkauf im ATLANTIC Grand Hotel.

**31.12.2015**

*Right at the top of the ATLANTIC Grand Hotel, a journey through time to the glamorous 1920s will take place on New Year's Eve. With jazz and swing classics to dance to from **metropol-ensemble** and a heady view over Bremen. All guests are invited to dress in the style of the time. In-keeping with the occasion, head chef Daniel Otto will be serving a spectacular 6-course menu.*

*1<sup>st</sup> course: Smoked duck liver, fruit loaf with gelée au pêché mignon and celery straw*

*2<sup>nd</sup> course: Cream of cauliflower and truffle soup with dill cream cheese spring roll*

*3<sup>rd</sup> course: Roasted monkfish cheeks on pancetta and ham mousse, Beluga caviar, minted yogurt and shrimp crackers*

*4<sup>th</sup> course: Blood orange sorbet with sake*

*5<sup>th</sup> course: Poached fillet of veal, fried sweetbread and braised breast of veal with morel jus, mashed turnip with dill, baked lotus root and sakura cress*

*6<sup>th</sup> course: Mocha butter cream bars with honey macaron and pear sorbet*

**Price per person: EUR 199.00**

*(including a 6-course menu and drinks)*

*Start: 7.00 p.m. (anyone who wants to keep dancing after 1.00 a.m. can do so free of charge at THE GRAND FINALE New Year's Eve party in the Golden Halls).*

*Advance ticket sales at the ATLANTIC Grand Hotel.*

### Silvester in der Almhütte New Year's Eve in the Alpine Cabin

**31.12.2015**

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

1. Gang: Brotzeitplatten

2. Gang: Rinderkraftbrühe mit Flädle, Wurzelgemüse, Kalbsklößchen und Schnittlauch

3. Gang: Aromatisches Spanferkel-Karree mit Schwarzbiersauce, Essiggurken, Sauerkraut und Servietten-Apfel-Knödel

4. Gang: Marillenknödel mit Aprikosenragout und Vanilleeis

**Pro Person 89,00 EUR**

(inkl. Menü, Mitternachtssnack und 1 Glas Champagner)

Einlass ab 19 Uhr.

Kartenvorverkauf im ATLANTIC Grand Hotel.

*The Alpine Cabin in the ATLANTIC Grand Hotel's courtyard garden invites you to join the greatest party of the year. The original Alpine atmosphere, best après-ski hits and, of course, the guests themselves, set the mood. The best costume wins a prize. Head chef Daniel Otto will also be serving an exclusive and hearty 4-course menu.*

*1<sup>st</sup> course: Snack plates*

*2<sup>nd</sup> course: Beef bouillon with sliced pancakes, root vegetables, veal dumplings and chives*

*3<sup>rd</sup> course: Aromatic suckling pig with dark beer sauce, gherkins, sauerkraut and apple dumplings*

*4<sup>th</sup> course: Apricot dumplings with apricot sauce and vanilla ice cream*

**Price per person: EUR 89.00**

*(including the meal, midnight snack and 1 glass of Champagne).*

*Entry from 7.00 p.m.*

*Advance ticket sales at the ATLANTIC Grand Hotel.*

### Langschläfer-Frühstück 9 bis 16 Uhr

#### Late breakfast 9.00 a.m. – 4.00 p.m.

**01.01.2016**

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: EUR 20,00, Kinder bis 12 Jahre frei, 12 bis 16 Jahre EUR 10,00.**

Öffnungszeiten: 9 bis 16 Uhr.

*Just sleep in and don't worry about a thing. Breakfast in the restaurant has everything you need to start the New Year well rested.*

**Price per person: EUR 20.00**

**Children up to 12 years old free of charge, children aged 12 to 16 EUR 10.00**

*Opening hours: 9.00 a.m. – 4.00 p.m.*

Weitere Informationen Further information

[www.atlantic-hotels.de/grandhotel](http://www.atlantic-hotels.de/grandhotel), Tel. +49 (0)421 620 62-0, [grandhotel@atlantic-hotels.de](mailto:grandhotel@atlantic-hotels.de)