SMART FEIERN IM ATLANTIC GRAND HOTEL BREMEN

ATLANTIC Grand Hotel Bremen
Bredenstraße 2 · 28195 Bremen
Tel. +49 (0)421 620 62-0
Fax +49 (0)421 620 62-500
grandhotel@atlantic-hotels.de

Veranstaltungsabteilung
Tel. +49 (0)421 620 62-613
veranstaltung.ahb@atlantic-hotels.de

FEIERN

„Um die Zeit vegessen zu können, benötigt es einen besonderen Raum“ – ob Incentive, Hochzeit, Jubiläum oder Abendveranstaltung, entsprechend wichtig ist die Wahl des Ortes. Er trägt wesentlich dazu bei, das Erlebte unvergesslich zu machen. Das ATLANTIC Grand Hotel im Herzen Bremens ist ein solcher Ort.

Auf rund 1500 qm bieten wir Ihnen exklusive Veranstaltungsräumlichkeiten, die unterschiedlichste Ansprüche erfüllen und Erwartungen übertreffen. In einer einzigartigen Kombination aus Tradition und Moderne.

Unsere Räumlichkeiten reichen vom Weinkeller über die Veranstaltungsräume in der legendären Bremer Böttcherstraße bis hin zur Roof Lounge mit Dachterrasse auf der 7. Etage.

Der Blick über die Bremer Innenstadt mit den Bremer Stadtmusikanten sowie über die Weser ist inklusive.

Festlicher Leitfaden

Unsere Eventmappe fasst Ihnen einige unserer Ideen kompakt zusammen. Schauen und stöbern Sie, wir stecken dann mit Ihnen gemeinsam den Rahmen für IHREN Tag ab.

- Menüs
- Buffets
- Fingerfood und Imbiss
- Getränke
- Veranstaltungspauschalen
- Hochzeiten
- Angebote
- Technik
- Raumkapazitäten
- Rahmenprogramme
- Preferred Partner
- Ansprechpartner

Unser Veranstaltungsverkaufsteam berät Sie gerne zu Raumbelegung, Ausstattungsvarianten und Pauschalen.

MENÜS

Ein gelungener Abend beginnt mit der Auswahl eines passenden Menüs.

Gerne berücksichtigen wir bei der einheitlichen Speisenauswahl Ihre individuellen Wünsche und Vorstellungen.

Alle angegebenen Preise verstehen sich pro Person sowie inkl. der derzeit gesetzlich gültigen MwSt.

Menü-Bausteine (Beispiele)

Vorspeisen

- Rindercarpaccio, Dattelcreme, Rucola, Pinienkerne und Parmesan	€ 13,00
- Saisonaler Blattsalat mit gebackenem Ziegenkäse, Feige, Walnüssen und Brotchip	€ 9,00
- Mirin-Lachs-Tataki mit Mizuna, Limonenschaum, Mandeln und Sriracha-Mayonnaise	€ 12,00
- Parmesansuppe mit Kräuterpesto und Croûtons	€ 6,00
- Burrata mit Tomatenrelish, gegrillter Avocado, Mandeln, Balsamico und Frisée-Salat	€ 10,00

Hauptgänge

- Rinderfiletsteak mit Kartoffel-Trüffel-Gratin, Schmorschalotten, grüner Spargel und Kaffeejus	€ 32,00
- Pochiertes Kabeljaufilet mit körniger Senfsauce, Kartoffelpüree und Gemüseragout	€ 26,00
- Rote Bete-Gnocchi mit Waldpilzen, Frühlingslauch und Kräuter-Creme	€ 18,00
- Brust vom Schwarzfederhuhn mit Rote Bete-Cous Cous, Vanille-Lauch und Braune Butter-Jus	€ 25,00
- Veganes grünes Curry mit Quinoa, Räuchertofu, Lotuswurzel und Frühlingslauch	€ 19,00
- Lachsfilet mit Gewürz-Cous Cous, Babyspinat und Salbei-Sauce	€ 26,00
- Iberico Schweinefilet mit Erbsen-Kartoffel-Püree, Ofenkarotte und Speck-Jus€	€ 26,00

Desserts

- NY Cheesecake-Tart mit Blaubeeren-Sorbet und Himbeer-Cracker	€ 8,00
- Mousse au chocolat-Schnitte mit Mandelmilcheis und Waldbeeren	€ 8,00
- Bremer Rote Grütze mit Bourbon Vanille-Eis, Baiser und Crumble	€ 7,00

BUFFETS

Ab 25 Personen bieten wir Ihnen als Alternative zu unseren Menüvorschlägen eine reichhaltige Auswahl an Buffets, bei denen auf Wunsch zu Beginn auch eine Suppe oder eine Vorspeise am Tisch serviert werden kann.

Alle angegebenen Preise verstehen sich pro Person sowie inkl. der derzeit gesetzlich gültigen MwSt.

ATLANTIC Buffet 1

ATLANTIC Salat Bar (inkl.Toppings, Dressings, etc.)

Geräucherte Entenbrust, Schwarzwurzel und Walnüsse

Puten-Wraps mit Trockenfrüchten und Curry-Dip

Tomaten-Kompott und Mozzarella

Verschiedene Brotsorten, Öle und Dips

* * *

Karotten-Kokosnuss-Suppe

* * *

Gefüllte Hähnchenbrust mit Trockentomaten,
Schinken und Mascarpone-Polenta

Bio Lachsfilet mit Kartoffel-Lauch-Gemüse und Spinat

Gnocchi mit Spinat, Ziegenkäse-Crumble und Kirschtomaten

* * *

Ricotta mit Aprikose

Kokosnuss-Crème Brûlée

Verschiedene hausgemachte Eis- und Sorbet-Sorten

€ 45,00

ATLANTIC Buffet 2

ATLANTIC Salat Bar (inkl.Toppings, Dressings, etc.)

Avocado-Mousse und Tomatenrelish

Rauchlachs und Wasabi-Erbsenpüree

Steinpilz-Panna Cotta und Aprikosen-Chutney

Verschiedene Brotsorten und Dips

* * *

Parmesan-Trüffel-Suppe

* * *

Dry Aged Rinderhüftsteaks, Kartoffelbiskuit-Soufflé und Spinat

Doradenfilet, Quinoa-Reis Gemüse, Blumenkohl und Kräutersauce

Dinkel-Getreide-Risotto mit Kirschtomaten und Waldpilzen

Käsespätzle, Frühlingslauch, Röstzwiebeln und Bergkäse

* * *

Limetten-Pie im Glas

NY Brownie mit Cassis

Verschiedene hausgemachte Eis- und Sorbet-Sorten

€ 55,00

Grillbuffet 1

Grill-Salatbar:

Blattsalate mit Dressings

Kartoffelsalat, Nudelsalat mit Ricotta und Spinat,
Cole Slaw, Antipasti und Tomatensalat

Dazu verschiedene Brotsorten und folgende Dips:

BBQ-Dip, grober Senf, Guacamole,
Kräuterbutter und Sweet-Chili-Dip

Vom Grill:

Hemmerlings helle Currywurst

Rinderhüftsteaks

Putensteaks

Zitronenlachs in Folie

Ofenkartoffeln mit Sour Cream, Pommes Frites
und sommerliches Grillgemüse

Dessert:

Hagebutte und Ricotta im Glas

Käsekuchen im Glas

Hausgemachte Eiscremes und Sorbets

€ 49,00

Grillbuffet 2

Grill-Salatbar:

Blattsalate mit Dressings

Kartoffelsalat, Nudelsalat mit Ricotta und Spinat, Cole Slaw,
Antipasti und Tomaten-Mozzarella-Salat

Bruschetta, Vitello Tonnato, Quinoa-Mango-Salat mit Krabben

verschiedene Brotsorten, Grissini

Kräuter- und Tomatenbutter, grober Senf, Aioli,
Zaziki und rauchige Tomatensalsa

Vom Grill:

Dry Aged Rinderfilet-Steaks

Iberico Schweinenackensteaks

Thunfischsteaks und marinierte Garnelen

Gemüsespieße mit Champignon, Paprika, Aubergine,
Rote Zwiebel und Zucchini

Hassleback Ofenkartoffel
mit Sour Cream, Mini Fenchel, Grillgemüse

Dessert:

Mascarpone-Creme und Aprikose

Zitronengras-Mousse und Brombeeren-Ragout

Hausgemachte Eiscremes und Sorbets

€ 62,00

FINGERFOOD UND IMBISS

Lassen Sie sich und Ihre Gäste von unserem Küchenteam verwöhnen! Passend für einen Empfang oder als kleiner Snack für zwischendurch empfehlen wir unsere kleinen Köstlichkeiten.

Alle angegebenen Preise verstehen sich inkl. der derzeit gesetzlich gültigen MwSt.

Imbiss

- Verschieden belegte Bagels	€ 5,00 pro Person
- Gegrilltes Flagueline Sandwich mit Ziegenkäse, Rucola und Pesto	€ 6,00 pro Person
- Tandoori Hähnchen-Wraps mit Curry-Dip	€ 9,00 pro Person
- Rindergulaschsuppe mit Kräuterbaguette	€ 8,00 pro Person
- Norddeutsche Brotzeit mit Landbrot, Käse, Landjäger, Schmalz und Salat	€ 12,00 pro Person
- Currywurst mit Kartoffel-Sticks und Currysauce	€ 7,00 pro Person

Fingerfood

- Honig-Ziegenfrischkäse und Grillgemüse	€ 7,00 pro Stück
- Avocado-Creme und Tomaten-Relish	€ 7,00 pro Stück
- Tomatenkompott und Mozzarella	€ 7,00 pro Stück
- Yakitori Hähnchenspieße mit Chili-Dip	€ 7,00 pro Stück
- Räucherforellen-Mousse mit Linsen	€ 7,00 pro Stück
- Avocado-Mousse und Räuchergarnele	€ 7,00 pro Stück
- Vitello Tonnato im Glas mit Frischkäse	€ 7,00 pro Stück
- Kartoffelcreme mit Rauchlachs	€ 7,00 pro Stück
- Rindertatar, Sojamayonnaise und Kapern	€ 7,00 pro Stück
- Rote Bete Hummus mit Taboulé	€ 7,00 pro Stück
- Teriyaki-Garnele mit Mango-Bulgur-Salat	€ 7,00 pro Stück

Für Flying Service wird ein Aufpreis von € 4,00 pro Person berechnet.

GETRÄNKE

Unser Getränkeangebot reicht vom alkoholfreien Getränk bis hin zur Weinrarität.
Zu korrespondierenden Getränken und Weinen je nach Auswahl Ihres Menüs oder Buffets beraten wir Sie gerne in einem persönlichen Gespräch.

Alkoholfreie Getränke

Magnus Imperial, feinperlig oder still	0,25 l	€ 3,40
Magnus Imperial, feinperlig oder still	0,75 l	€ 7,90
Coca Cola [1/3/9]	0,2 l	€ 3,50
Coca Cola Light, Coca Cola Zero [1/3/9/12]	0,2 l	€ 3,50
Fanta [1/3], Sprite [3]	0,2 l	€ 3,50
Red Bull Energy [10/14]	0,25 l	€ 4,50
Niehoffs Vaihinger		
- Apfel, Orange, Traube	0,2 l	€ 3,50
Schweppes		
- Bitter Lemon [1/10], Tonic Water [10], Ginger Ale [1], Wild Berry [1]	0,2 l	€ 3,50
Thomas Henry		
- Tonic Water [10]	0,2 l	€ 4,00
Fever-Tree		
- Indian Tonic Water [10], Mediterranean Tonic [10]	0,2 l	€ 5,00
Bionade Holunder	0,33 l	€ 4,00

Apéritif

Campari Orange / Soda	0,2 l	€ 9,50
Lillet Cocktail (Lillet Blanc 17 %, Wild Berry / Tonic Water / Prosecco)	0,2 l	€ 10,00
Hugo	0,2 l	€ 9,50
Aperol Sprizz	0,2 l	€ 9,50
Kir Royal (Champagner, Crème de Cassis)	0,1 l	€ 14,00
Crodino Spritz – alkoholfrei – (Crodino Bitter, Cantor Sekt alkoholfrei)	0,2 l	€ 8,50

Champagner und Prosecco

Sartori Prosecco DOC Brut	0,1 l	€ 6,50
Lanson Black Label Brut	0,1 l	€ 11,50
Lanson Rosé Label Brut	0,1 l	€ 13,50
Crémant Pinot Brut, Frederik Janus, Pfalz	0,1 l	€ 9,50
Sartori Prosecco DOC Brut	0,75 l	€ 40,50
Lanson Black Label Brut	0,75 l	€ 75,00
Lanson Rosé Label Brut	0,75 l	€ 94,00
Crémant Pinot Brut, Frederik Janus, Pfalz	0,75 l	€ 62,00

Bier

Bier vom Fass		
Beck's Pils	0,3 l	€ 4,10
Beck's Pils	0,5 l	€ 5,90
Flaschenbier		
Franziskaner Hefeweizen	0,5 l	€ 5,90
Franziskaner Hefeweizen dunkel & kristall	0,5 l	€ 5,90
Franziskaner Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	€ 5,90
Beck's Pils alkoholfrei	0,33 l	€ 3,90
Leffe Brune	0,33 l	€ 4,30
Vitamalz alkoholfrei	0,33 l	€ 3,30

Heißgetränke

Espresso		€ 2,70
Doppelter Espresso		€ 4,20
Espresso Macchiato		€ 3,00
Milchkaffee		€ 3,90
Cappuccino		€ 3,50
Latte Macchiato		€ 3,90
Tasse Kaffee		€ 2,90
Tasse Kaffee koffeinfrei		€ 2,90
Becher Kakao		€ 3,80
Kanne Kaffee / Tee	1 Liter	€ 14,00

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 Weingut Karl Pfaffmann, Pfalz Unaufdringlich fruchtige Aromen von Birne und Zitrone. Frische Ananas- und Apfelnoten runden den Wein ab.	0,20 l 0,75 l	€ 7,50 € 27,50
„Grohsartig“ QbA Weingut Groh, VDP-Erzeuger, Rheinhessen Ungemein schmelzig überzeugt er mit typischen Burgunderaromen von Zitrus, gelben Früchten und Pfirsich. Feine Säure und zartwürzige Mineralität.	0,20 l 0,75 l	€ 7,50 € 27,50
Grauer Burgunder BIO QbA Weingut Wittmann, VDP-Erzeuger, Rheinhessen Komplexer Duft nach saftigen Äpfeln, Karamell und nussige Noten. Elegantes Säurespiel, cremig-saftiger Schmelz und feine Zitrusfrucht am Gaumen.	0,20 l 0,75 l	€ 11,00 € 39,00
Riesling BIO QbA Weingut Wittmann, VDP-Erzeuger, Rheinhessen Mehr von Mineralität, als von überbordender Primärfrucht geprägt. Schmeckt nach Feuerstein und Salz sowie Ananas, Birne und Kiwi.	0,20 l 0,75 l	€ 10,50 € 36,00
Weißer Burgunder QbA Weingut Friedrich Becker, VDP-Erzeuger, Pfalz & Elsass Feine Nase mit Zitronengras, heller Melone, Birne und Pfirsich. Schmelzig, cremig, mit voluminösem Angang.	0,75 l	€ 49,00

Österreich

Grüner Veltliner BIO D.A.C Weingut Loimer, Kamptal Strahlende Aromen von gelben Äpfeln, Grapefruit, weißem Pfeffer und leicht exotische Fruchtnoten. Schöne, schlanke Struktur mit herrlich belebender Säure.	0,20 l 0,75 l	€ 9,50 € 34,00

Italien

Chardonnay Simboli DOC Weingut Cantina La Vis, Trentino Unverkennbar durch Eleganz und Frische sowie einem angenehmen Duft nach Apfel und Ananas. Der Geschmack ist voll und angenehm harmonisch.	0,20 l 0,75 l	€ 8,00 € 28,00
Roero Arneis DOSCG 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.	0,75 l	€ 55,00

Frankreich

Sancerre Blanc Le Tournebride Bio, AOC Weingut Vincent Gaudry, Sancerre Verblüffend aromatisch, reif, saftig und crispy frisch. Weiße Birne, frische Aprikose, Mirabelle, Renekloden, Quitte, Zitronengras, aber kaum Kiwi und Stachelbeere.	0,75 l	€ 55,00

Südafrika

Kleine Rust Weingut Stellenrust Winery, Stellenbosch Frische und animierende, kräuterwürzige Nase mit vielen tropischen Aromen. Am Gaumen saftig, viel Spiel. Easy drinking, dennoch gute Substanz.	0,20 l 0,75 l	€ 7,50 € 27,50

Neuseeland

Sauvignon Blanc Weingut Mount Nelson, Marlborough Herrliche Mineralität und komplexe, das explosive Fruchtigkeit.Delikate Aromen von Grapefruit, Pfirsich und Holunderblüten, gepaart mit Kräuternoten.	0,75 l	€ 45,00

Roséwein

Frankreich

Aix Rosé Weingut Saint Aix, Provence, Aix Im Bouquet mischen sich ausdrucksstarke Himbeeren, Schlehe und auch Sauerkirsche und Jasmin. Am Gaumen saftig und knackig, bleibt dabei trocken und süffig.	0,20 l 0,75 l	€ 11,00 € 39,00

Rotweine

Deutschland

Spätburgunder QbA	0,20 l	€ 8,50
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	€ 35,00
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	€ 48,00
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	€ 48,00
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	€ 7,50
Weingut Les Rosiers, Bordeaux	0,75 l	€ 27,50
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	€ 65,00
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	€ 8,00
Weingut Miguel Torres, Rioja	0,75 l	€ 28,00

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	€ 41,00

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	€ 8,00
Weingut Heartland Wines, Langhorne Creek	0,75 l	€ 28,00

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	€ 58,00

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	€ 7,00
Weingut MAN Family Wines, Coastal Region	0,75 l	€ 26,00

Ein eleganter, klassischer Merlot mit feinem Pflaumen-aroma und schmeichelnden Tanninen.

Sekt

Deutschland

ATLANTIC Sekt Extra trocken	0,10 l	€ 7,00
Schloss Affaltrach, Baden-Württemberg	0,75 l	€ 42,50

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

Digestifs und Spirituosen (Auszug)

Aquavit und Kräuter		
Aalborg Jubiläums Aquavit 42 %	2 cl	€ 3,50
Linie Aquavit 41,5 %	2 cl	€ 4,00
Jägermeister 35 %	4 cl	€ 6,00
Ramazzotti 30 %	4 cl	€ 6,00
Grappa		
Grappa di Julia Superiore 38 %	2 cl	€ 6,00
Grappa Nonino Chardonnay 40 %	2 cl	€ 8,00
Obstbrände		
Rust Obstbrand aus Äpfeln und Birnen 40 %	2 cl	€ 7,00
Rust Williamsbirne 40 %	2 cl	€ 9,00
Rust Alte Zwetschge 40 %	2 cl	€ 9,00
Liköre		
Baileys Irish Cream [4/5] 17 %	4 cl	€ 6,00
Sambuca Molinari 40 %	4 cl	€ 6,00
Frangelico Haselnusslikör [4] 20 %	4 cl	€ 6,00
Brandy / Cognac		
Carlos I 40 %	4 cl	€ 9,00
Remy Martin V.S.O.P. 40 %	4 cl	€ 12,00
Whisky / Scotch		
Jack Daniel's [4] 40 %	4 cl	€ 8,50
Jim Beam [4] 40 %	4 cl	€ 8,00
Chivas Regal 12 Jahre 40 %	4 cl	€ 9,50
Wodka / Gin / Rum		
Absolut Vodka 40 %	4 cl	€ 8,00
Tanqueray Gin 47,3 %	4 cl	€ 10,50
Havana Club 3 Jahre 40 %	4 cl	€ 8,00

Gerne stellen wir Ihnen auf Wunsch weitere Getränke zur Verfügung. Sprechen Sie uns gerne an!

1 = Farbstoffe / 2 = Antioxidationsmittel / 3 = Säurungsmittel / 4 = Konservierungsstoffe / 5 = Milch / 9 = koffeinhaltig / 10 = chininhaltig / 12 = Süßstoffe / 14 = Taurin

VERANSTALTUNGSPAUSCHALEN

Im Rahmen Ihrer Veranstaltung bieten wir Ihnen alternativ zur Abrechnung nach Verzehr eine Gesamtpauschale pro Person inklusive Speisen und Getränke an. Grundlage hierfür ist die Auswahl der jeweiligen Speisen und Getränke.

Auf Wunsch kreieren wir Ihnen für Firmenjubiläen, Geburtstage oder weitere Festlichkeiten eine individuelle Verzehrpauschale.

Alternativ zur Abrechnung nach Verbrauch empfehlen wir Ihnen gerne unsere Getränkepauschale:

Getränkepauschale

- Sartori Prosecco DOC Brut
- 1 Rot- und 1 Weißwein nach Empfehlung des Hauses
- Beck's Pils, Beck's alkoholfrei
- Franziskaner Hefeweizen, Franziskaner alkoholfrei
- 5 Spirituosen aus der folgenden Auswahl:
  Bombay Gin, Absolut Vodka, Havanna Club 3 años, Jack Daniel's,
  Aperol, Lillet, Ramazzotti, Ramazzotti Rosato, Baileys, Grappa Julia
- Softgetränke (Coca Cola, Cola light, Fanta, Sprite, Tonic Water,
  Schweppes Bitter Lemon, Ginger Ale, Schweppes Wild Berry,
  Orangen- und Apfelsaft)
- Magnus Imperial still und feinperlig
- Kaffee- und Teespezialitäten nach dem Essen

7 Stunden (beginnend mit dem Essen): € 65,00 pro Person

Jede weitere Stunde wird nach tatsächlichen Gästen mit € 12,00 pro Person berechnet.
Die Getränkepauschale kann auf maximal 9 Stunden erweitert werden.

HOCHZEITEN

Heiraten im 7. Himmel

Träumen Sie auch von einer Hochzeit über den Dächern Bremens? Ganz gleich, ob Sie eine große oder eine kleine Feier im Familienkreis planen, eine standesamtliche oder eine kirchliche Trauung bevorzugen, wir bieten Ihnen unterschiedlichste Möglichkeiten, den schönsten Tag ganz nach Ihrem Geschmack zu gestalten.

Alternativ erhält Ihre Hochzeit im Goldenen Saal in den historischen Räumen der Böttcherstraße einen exklusiven Rahmen. Hier trifft Tradition Moderne und lässt Ihre Feier zu einem einmaligen Erlebnis werden.

Hochzeitspauschale

- Buffet ATLANTIC Grand 1 (weitere Details in der Rubrik Buffets)
- Während der Feier reichen wir Ihnen Sartori Prosecco DOC Brut, Weiß- und Rotwein nach Empfehlung des Hauses, 5 Spirituosen zur Wahl (Bombay Gin, Absolut Vodka, Havana Club 3 años, Jack Daniel's, Aperol, Ramazzotti, Baileys, Grappa Julia), Beck's Bier, Hefeweizen, Mineralwasser, Coca Cola, Fanta, Sprite, Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale, Orangen- & Apfelsaft
- Kaffee- und Teespezialitäten
- Zur Stärkung um Mitternacht reichen wir eine klassische Hochzeitssuppe oder Currywurst
- Das Brautpaar übernachtet kostenfrei in einer unserer Suiten

ab € 110,00 pro Person

Dieser Preis versteht sich für eine Veranstaltungsdauer von 7 Stunden. Jede weitere Stunde wird nach tatsächlichen Gästen mit € 12,00 pro Person berechnet. Die Getränkepauschale kann auf maximal 9 Stunden erweitert werden. Bei abweichenden Speisen passen wir die Pauschale ggf. an.

WEIHNACHTSFEIERN

Ob Weihnachtsfeier, Jahresabschluss, Kick-off-Party oder als Dank an Ihre Mitarbeiter – das ATLANTIC Grand Hotel Bremen bietet für jeden Anlass den passenden Rahmen.

Wir bieten Ihnen das passende Ambiente – vom rauschenden Fest bis hin zum gemütlichen Beisammensein, für jeden Geschmack ist etwas dabei. Wir begrüßen Sie zu Ihrer privaten oder betrieblichen Weihnachtsfeier in einem unserer insgesamt neun verschiedenen Veranstaltungsräume – ganz individuell auf Ihre Wünsche zugeschnitten.

Gerne unterbreiten wir Ihnen unsere schmackhaften Buffet- oder Menüvorschläge und runden Ihre Feier auf Wunsch mit einer Getränkepauschale, vielversprechender Dekoration und einem unterhaltsamen Rahmenprogramm ab. Neben toller Unterhaltung aus den Bereichen Musik, Theater, und Zauberei bringen unsere Teambuildings z. B. in Form einer Glühwein-Outdoor-Rallye, einer Weihnachtsbäckerei oder einer X-Mas-Challenge viel Spaß in Ihre Weihnachtsfeier.

Für alle Details rund um Ihre individuelle Weihnachtsfeier stehen wir Ihnen gerne persönlich zur Seite. Wir freuen uns auf Ihre Anfrage per E-Mail an veranstaltung.ahb@atlantic-hotels.de oder unter der Telefonnummer +49 (0) 421 62062-613.

TECHNIK

Für Ihre Veranstaltung stellen wir Ihnen modernste Technik zur Verfügung: Beamer, WLAN, Lichttechnik, CAD-basierte Bestuhlungspläne und Beschallungstechnik. Unsere Veranstaltungsabteilung berät Sie gerne zu Raumbelegung, Ausstattungsvarianten und Technik.

Die nachfolgende Übersicht zeigt die verfügbare Veranstaltungstechnik des ATLANTIC Grand Hotel Bremen; auf Wunsch auch durch extern angemietete Technik erweiterbar.

High-Speed-Internet	
- für Referenten und Ansprechpartner	kostenfrei
- für Hotelgäste	kostenfrei
Exklusiver VDSL-Anschluss mit 20.000 kbit/s	Preis auf Anfrage
Telefonanschluss / Faxanschluss	
- Einrichten	€ 35,00 einmalig
- Einheiten	€ 0,30 pro Einheit
Telefonspinne (für Telefonkonferenzen)	€ 90,00 pro Tag
Beschallungsanlage	€ 250,00 pro Tag
inkl. einem drahtlosen Hand- oder Clip-Mikrofon	
Drahtlos- & Clip-Mikrofon	€ 80,00 pro Stück / Tag
Flipchart inkl. Papier und 4 Stiften	€ 20,00 pro Stück / Tag
- 1 Block pro Flipchart	inklusive
- zusätzlicher Flipchart-Block	€ 5,00
Fotokopie	€ 0,32 pro Kopie
	€ 0,22 ab 100 Kopien
Leinwand (fest installiert bzw. mobil)	mietfrei
Moderatorenkoffer	€ 40,00 pro Stück / Tag
HD-Beamer 6.000 ANSI-Lumen (fest installiert)	€ 250,00 pro Stück / Tag
HD-Beamer 4.000 ANSI-Lumen (mobil)	€ 200,00 pro Stück / Tag
Pinnwand	€ 20,00 pro Stück / Tag
Rednerpult (höhenverstellbar)	€ 50,00 pro Tag
Laptop	€ 110,00 pro Tag
Wireless Presenter / Laserpointer	€ 30,00 Deposit pro Tag
Tanzfläche Parkett (25 qm)	€ 250,00 pro Tag
TV-/ DVD-/ Video-Kombination	€ 80,00 pro Tag
Floor Spot	€ 25,00 pro Tag
Beamertisch	mietfrei
CD-Player	mietfrei
festinstallierter 60"-TV im Zelt mit Laptopanschluss	mietfrei

Menükarten	€ 3,50 pro Stück
Stuhlhussen	€ 10,00 pro Stück
5-armiger Kandelaber	€ 32,00 pro Stück
Einzelne Blume nach Wahl des Hauses auf jedem Tisch	Preis auf Anfrage
Roter Teppich	€ 30,00 pauschal

Personal

Technikerbetreuung	€ 55,00 pro Mitarbeiter / Stunde
Servicepauschale, ab 24.00 Uhr	€ 130,00 pro Stunde (bei Pauschalen inkludiert)
Garderobenkraft	€ 35,00 pro Stunde
Reinigungskraft	€ 33,00 pro Stunde
Koch (z.B. bei Live-Cooking-Station)	€ 38,00 pro Stunde

Personalkosten bei Caterings

- Chefkoch	€ 55,00 pro Stunde
- Koch	€ 38,00 pro Stunde
- Serviceleiter	€ 55,00 pro Stunde
- Servicemitarbeiter	€ 38,00 pro Stunde
- Reinigungskraft	€ 33,00 pro Stunde
- Garderobenkraft	€ 35,00 pro Stunde

DAS VERANSTALTUNGSTICKET DER DEUTSCHEN 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.

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

Veranstaltungsticket einfache Fahrt
mit Zugbindung (solange der Vorrat reicht)

- für die **2. Klasse € 49,50**
- für die **1. Klasse € 80,90**

Veranstaltungsticket einfache Fahrt
vollflexibel (immer verfügbar)

- für die **2. Klasse € 67,50**
- für die **1. Klasse € 98,90**

Dieses Angebot gilt für alle Events in den ATLANTIC Hotels in Bremen, Bremerhaven, Kiel, Lübeck, Travemünde, Wilhelmshaven, Münster und Essen, in den Severin*s Hotels auf Sylt sowie im LOUIS Hotel in München bis zum 10.12.2022.

City-Ticket inklusive: Der ÖPNV kann in über 120 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=2987 **
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

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 Sitzplatzreservierung 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.*

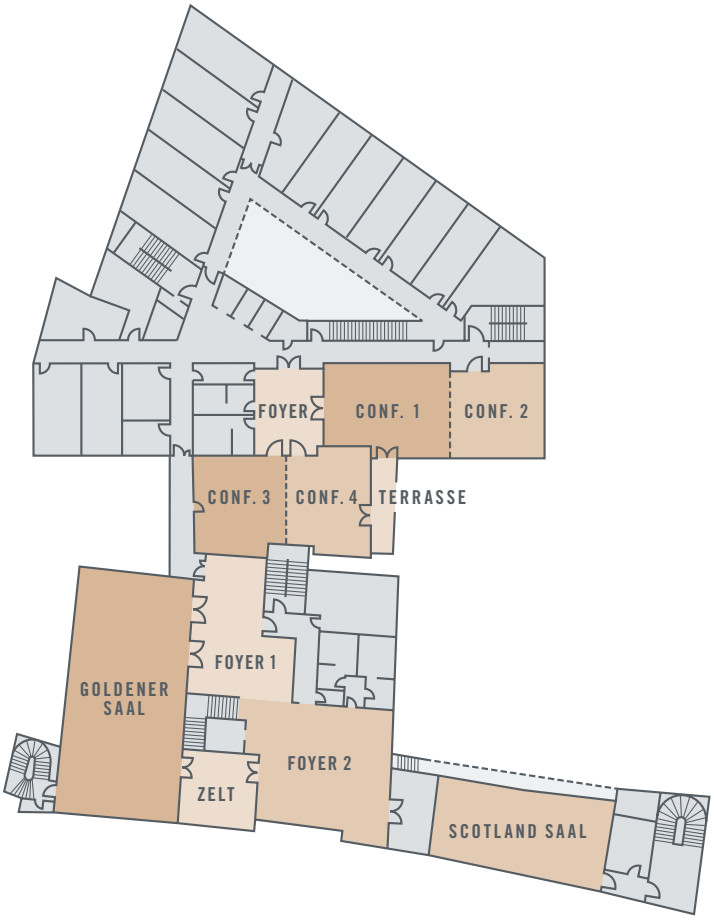
** *Bei technischen Fragen zur Buchung wenden Sie sich bitte an das Servicecenter unter +49 (0)30 – 58602 0901.*
Die technische Hotline ist täglich von 8.00 – 20.00 Uhr erreichbar, aus dem deutschen Festnetz fallen Telefongebühren zum Ortstarif an (Mobilfunknetze ggf. abweichend).

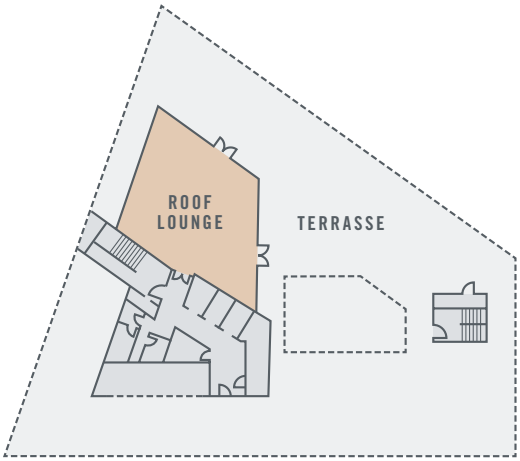
RÄUME

Von ganz festlich bis rein geschäftlich, für größere Tagungen und kleinere Meetings bis hin zu Festlichkeiten aller Art stehen Ihnen insgesamt neun multifunktionale, klimatisierte Veranstaltungs- und Konferenzräume zur Verfügung.

Selbstverständlich sind unsere Räume technisch gut ausgestattet und individuell an die Anforderungen Ihrer Veranstaltung anpassbar.

Ein besonderes Erlebnis genießen Ihre Gäste in unserem Weinkeller oder in unserer Roof Lounge mit angrenzender Dachterrasse. Ergänzt wird unser Angebot durch das festliche Ambiente unserer Räumlichkeiten der historischen Böttcherstraße.





Kapazitäten

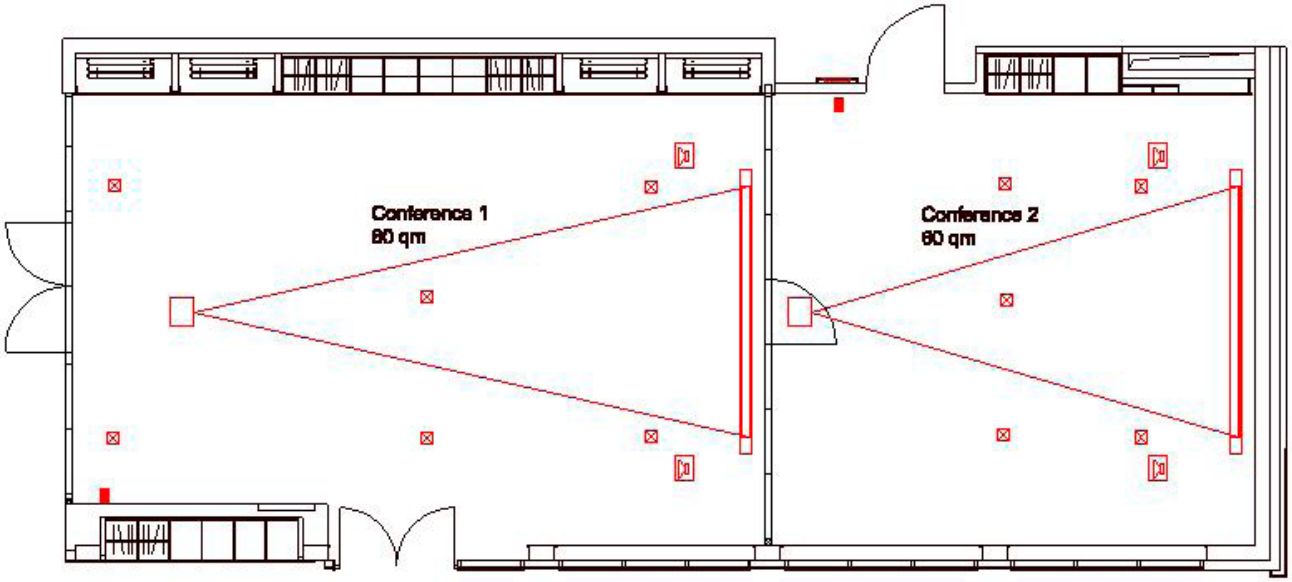
Das ATLANTIC Grand Hotel verfügt über neun multifunktionale, klimatisierte Veranstaltungsräume für Tagungen, Firmenfeiern, Hochzeiten, Geburtstage und viele andere Veranstaltungen. Je nach gewünschtem Anlass variieren wir unsere Räumlichkeiten und schaffen Platz für neue Innovationen.

	m²	Maximale Personenzahl							Raummaße in m		
									Länge	Breite	Höhe
Hotel:											
Conference 1 + 2	140	130	90	40	96	70	/	140	19,00	6,97	3,00
Conference 3 + 4	116	85	65	33	80	60	/	115	14,91	7,72	2,90
Conference 1	80	65	48	26	50	30	20	80	11,2	6,50	3,00
Conference 2	60	45	32	20	40	20	16	60	7,80	7,44	3,00
Conference 3	60	45	32	18	40	20	12	60	7,15	8,30	2,90
Conference 4	56	40	24	18	40	20	12	55	7,76	7,14	2,90
Weinkeller, 1. UG	55	/	/	/	/	/	Tafel 24	/	9,50	3,55–6,50	2,55
Roof Lounge, 7. OG	125	50	32	20	70	/	Tafel 30	90	10,86	11,64	2,85
Dachterrasse, 7. OG	554	/	/	/	/	/	/	350	/	/	/
Veranstaltungsbereich Böttcherstrasse:											
Goldener Saal	190	220	120	50	150	104	54	200	19,00	10,21	3,30–4,50
Scotland Saal	90	80	50	38	70	30	20	80	15,00	6,00	3,50
Zelt	36	/	/	/	/	/	16	30	6,20	6,00	2,55
Foyer 1 + 2	200	/	/	/	/	/	/	200	19,00	16,00	2,55

Visualisierungen

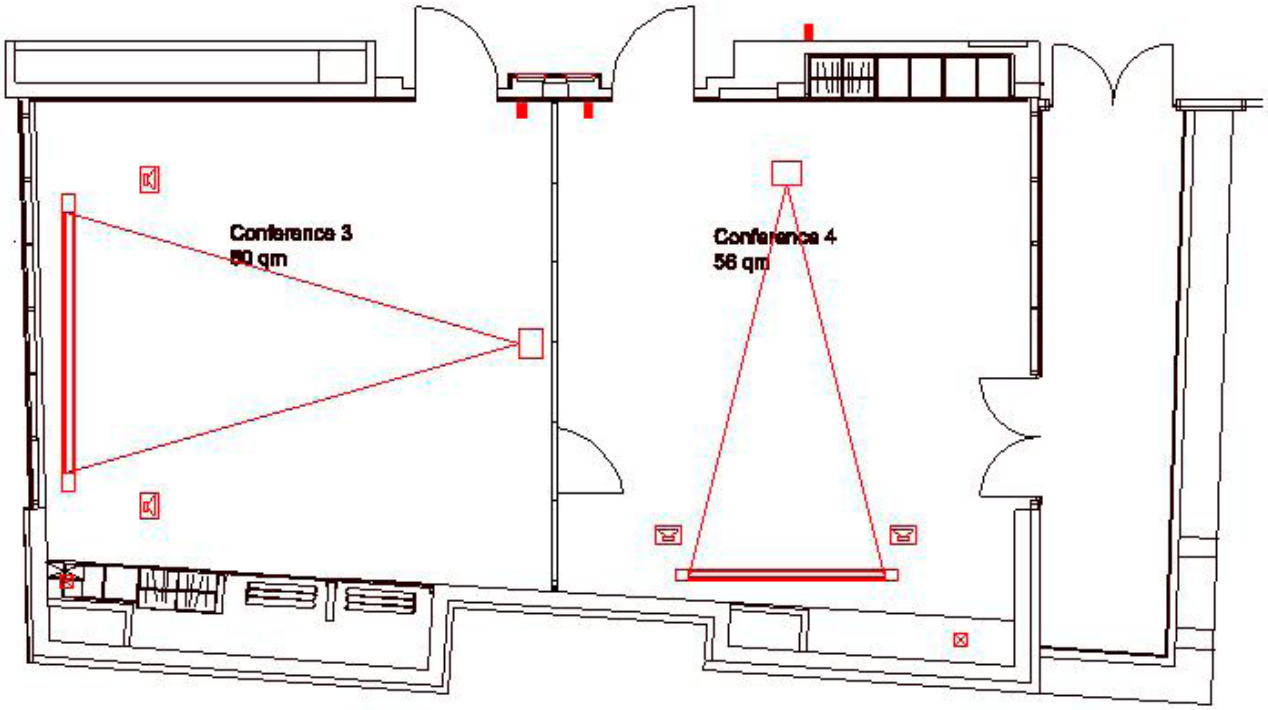
Manchmal muss man Ideen zu Papier bringen, um sie sich besser vorstellen zu können. Gerne erstellen wir für Sie CAD-basierte Bestuhlungspläne für Ihre Veranstaltung in dem von Ihnen ausgewählten Raum. Sprechen Sie uns an – gerne bringen wir Ihre Ideen „in Form“.

Conference 1 + 2



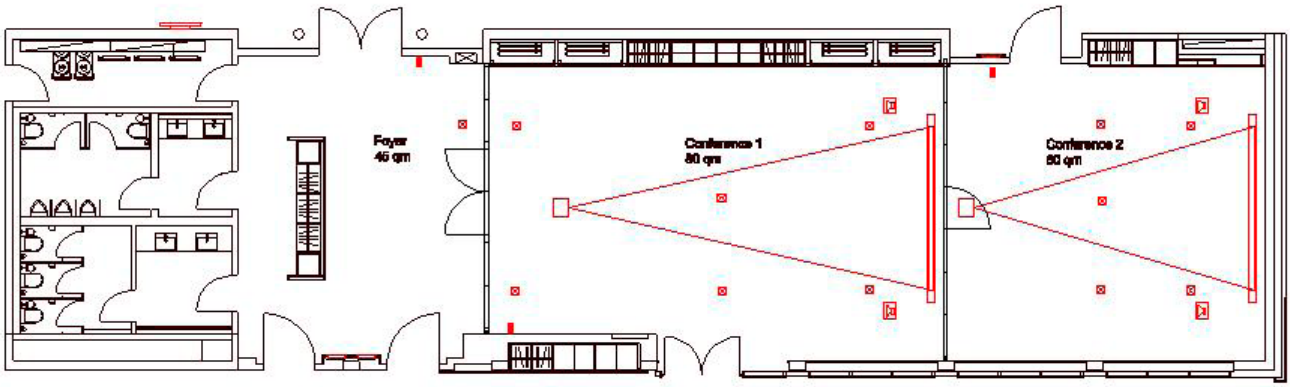
Tageslicht	✓
Klimatisiert	✓
Verdunkelbar	✓
Kfz-befahrbar	–
Internetzugang	WLAN/LAN
Stromanschlüsse	47 x 230 V, 16A / 2 x 400 V, 16 A
Beamer	integriert
TV-Anschluss	TV-Anschluss und TV über Beamer
Audio-Anlage	✓
Bodenbelag	Teppich
Lage im Hotel	1. OG, mit Lastenaufzug
Besonderheiten	Terrasse, Blick in den historischen Innenhof

Conference 3 + 4



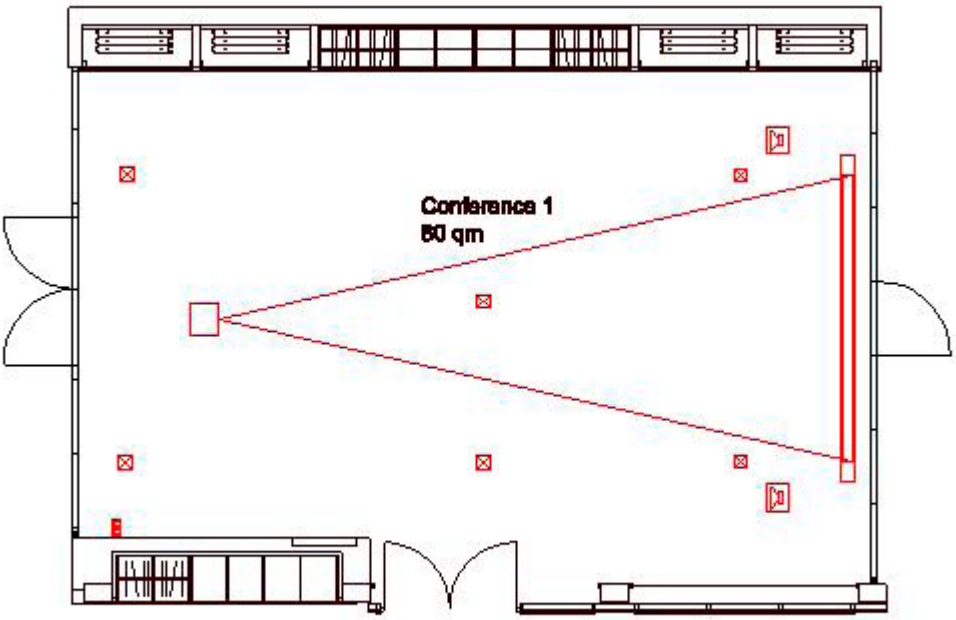
Tageslicht	✓
Klimatisiert	✓
Verdunkelbar	✓
Kfz-befahrbar	–
Internetzugang	WLAN/LAN
Stromanschlüsse	14 x 230 V, 16 A / 2 x 400 V, 16 A
Beamer	integriert
TV-Anschluss	TV-Anschluss und TV über Beamer
Audio-Anlage	✓
Bodenbelag	Parkett
Lage im Hotel	1. OG, mit Lastenaufzug
Besonderheiten	Terrasse, Blick in den historischen Innenhof

Conference 1 + 2 + Foyer



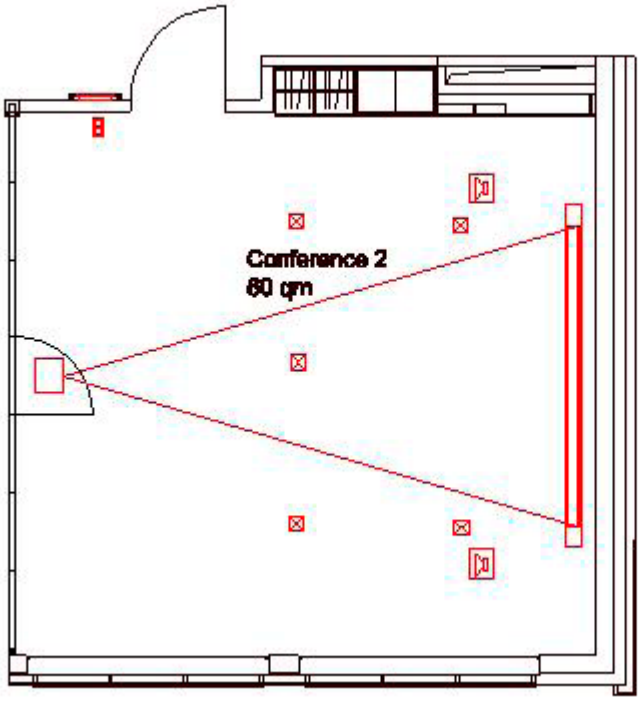
Tageslicht	✓
Klimatisiert	✓
Verdunkelbar	✓
Kfz-befahrbar	–
Internetzugang	WLAN/LAN
Stromanschlüsse	50 x 230 V, 16 A / 2 x 400 V, 16 A
Beamer	integriert
TV-Anschluss	TV über Beamer
Audio-Anlage	✓
Bodenbelag	Teppich
Lage im Hotel	1. OG, mit Lastenaufzug
Besonderheiten	Terrasse, Blick in den historischen Innenhof

Conference 1



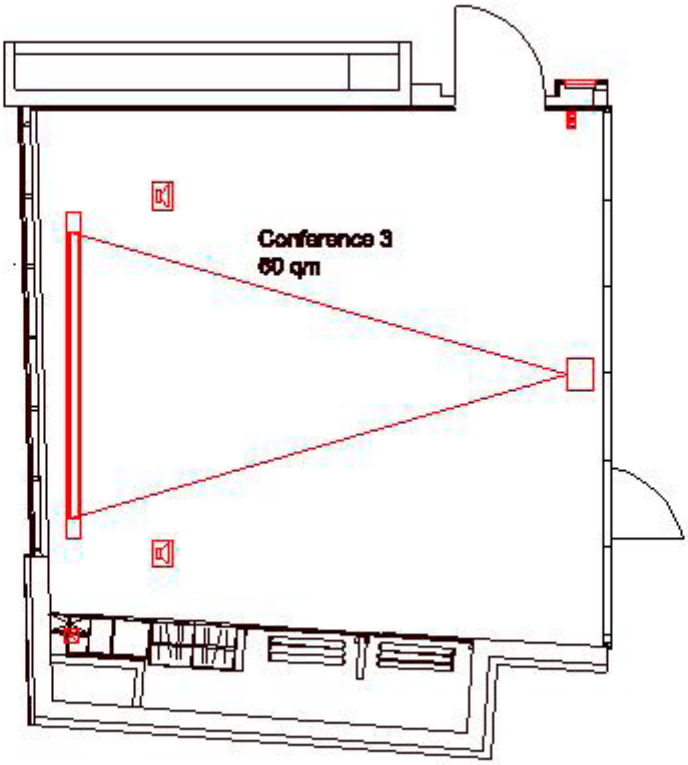
Tageslicht	✓
Klimatisiert	✓
Verdunkelbar	✓
Kfz-befahrbar	–
Internetzugang	WLAN/LAN
Stromanschlüsse	26 x 230 V , 16 A / 1 x 400 V, 16 A
Beamer	integriert
TV-Anschluss	TV über Beamer
Audio-Anlage	✓
Bodenbelag	Teppich
Lage im Hotel	1. OG, mit Lastenaufzug
Besonderheiten	Terrasse, Blick in den historischen Innenhof

Conference 2



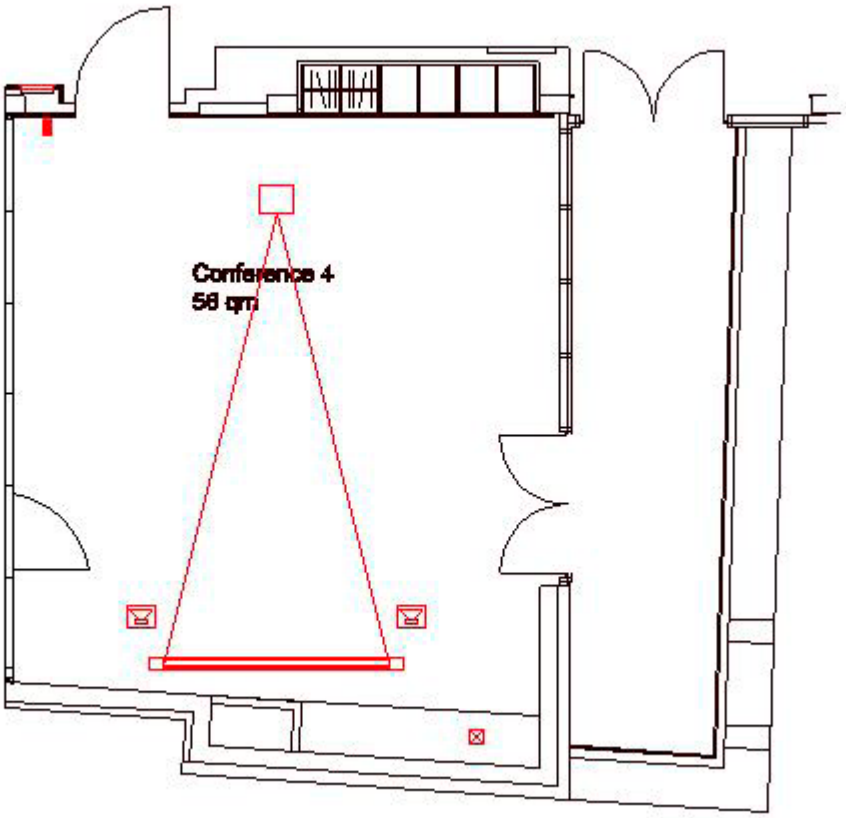
Tageslicht	✓
Klimatisiert	✓
Verdunkelbar	✓
Kfz-befahrbar	–
Internetzugang	WLAN/LAN
Stromanschlüsse	21 x 230 V, 16 A / 1 x 400 V, 16 A
Beamer	integriert
TV-Anschluss	TV über Beamer
Audio-Anlage	✓
Bodenbelag	Teppich
Lage im Hotel	1. OG, mit Lastenaufzug
Besonderheiten	Blick in den historischen Innenhof

Conference 3



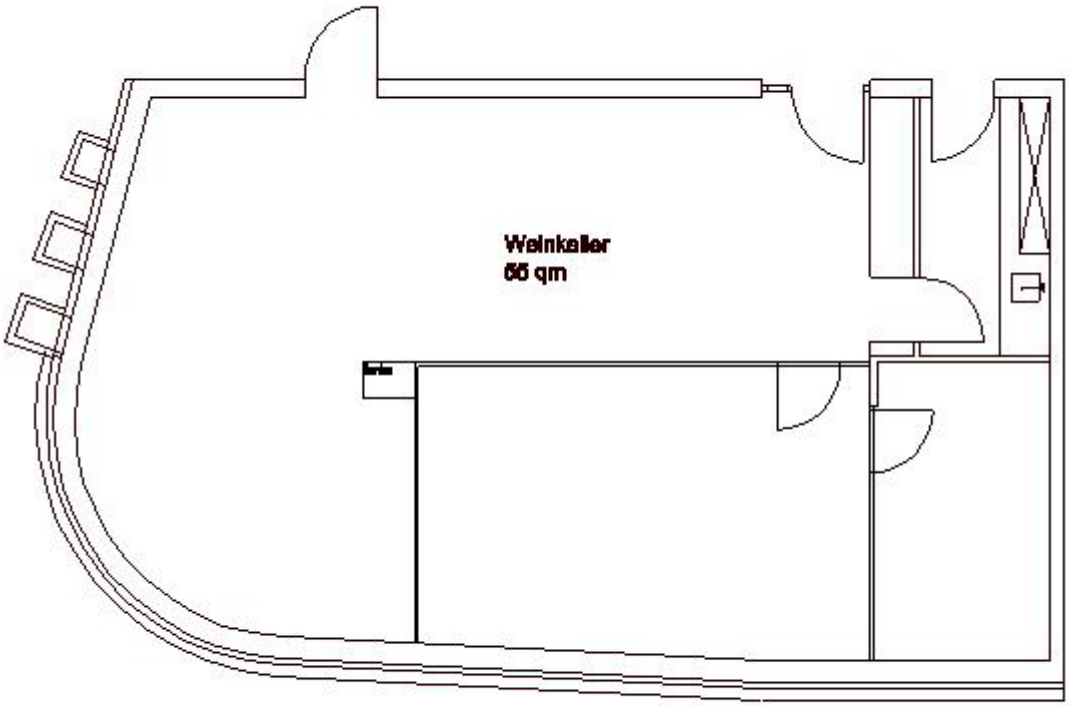
Tageslicht	✓
Klimatisiert	✓
Verdunkelbar	✓
Kfz-befahrbar	–
Internetzugang	WLAN/LAN
Stromanschlüsse	7 x 230 V, 16 A / 1 x 400 V, 16 A
Beamer	integriert
TV-Anschluss	TV-Anschluss und TV über Beamer
Audio-Anlage	✓
Bodenbelag	Parkett
Lage im Hotel	1. OG, mit Lastenaufzug
Besonderheiten	

Conference 4



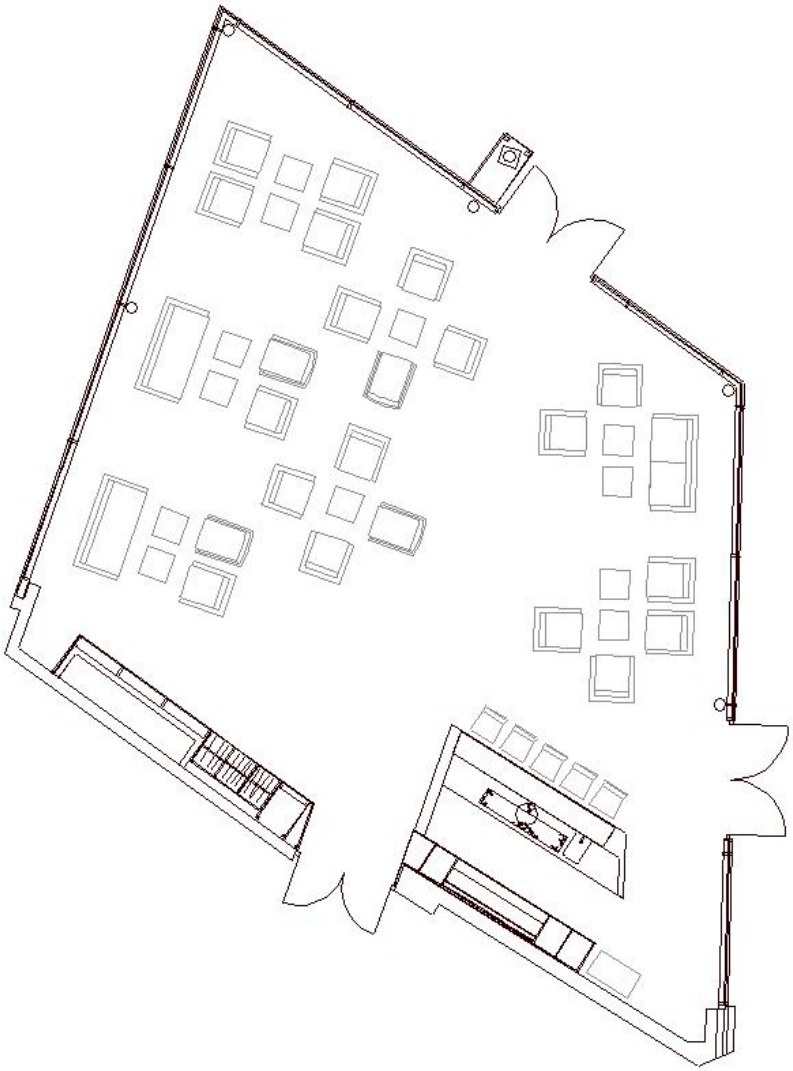
Tageslicht	✓
Klimatisiert	✓
Verdunkelbar	✓
Kfz-befahrbar	–
Internetzugang	WLAN/LAN
Stromanschlüsse	7 x 230 V, 16 A / 1 x 400 V, 16 A
Beamer	integriert
TV-Anschluss	TV-Anschluss und TV über Beamer
Audio-Anlage	✓
Bodenbelag	Parkett
Lage im Hotel	1. OG, mit Lastenaufzug
Besonderheiten	Terrasse, Blick in den historischen Innenhof

Weinkeller



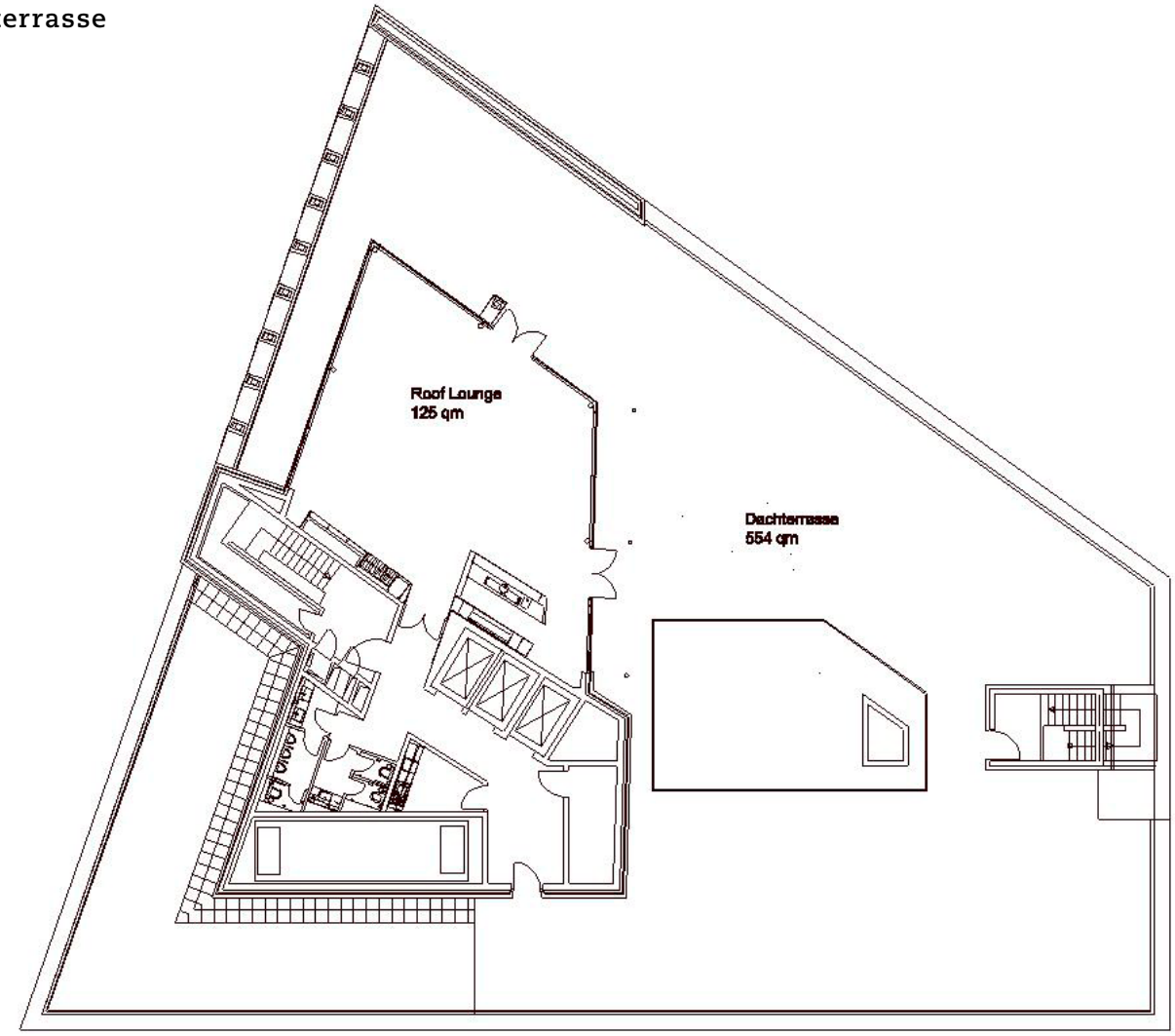
Tageslicht	–
Klimatisiert	✓
Verdunkelbar	✓
Kfz-befahrbar	–
Internetzugang	WLAN/LAN
Stromanschlüsse	2 x 230 V, 16 A
Beamer	mobil
TV-Anschluss	✓
Audio-Anlage	✓
Bodenbelag	Parkett
Lage im Hotel	1. UG, mit Lastenaufzug
Besonderheiten	Blick in unseren begehbaren Weinraritäten-Keller

Roof Lounge



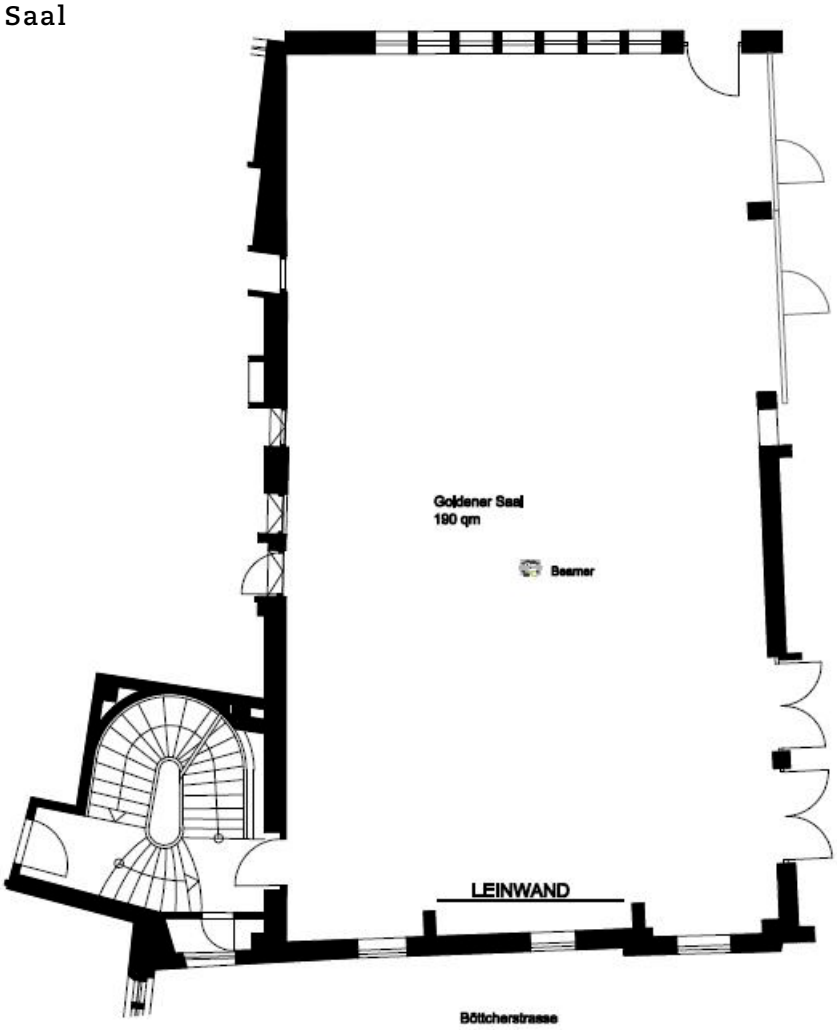
Tageslicht	✓
Klimatisiert	✓
Verdunkelbar	–
Kfz-befahrbar	–
Internetzugang	WLAN/LAN
Stromanschlüsse	27 x 230 V, 16 A / 2 x 400 V, 16 A
Beamer	integriert
TV-Anschluss	TV-Anschluss und TV über Beamer
Audio-Anlage	✓
Bodenbelag	Parkett
Lage im Hotel	7. OG, mit Lastenaufzug
Besonderheiten	7. Etage mit Dachterrasse über Bremen

Dachterrasse



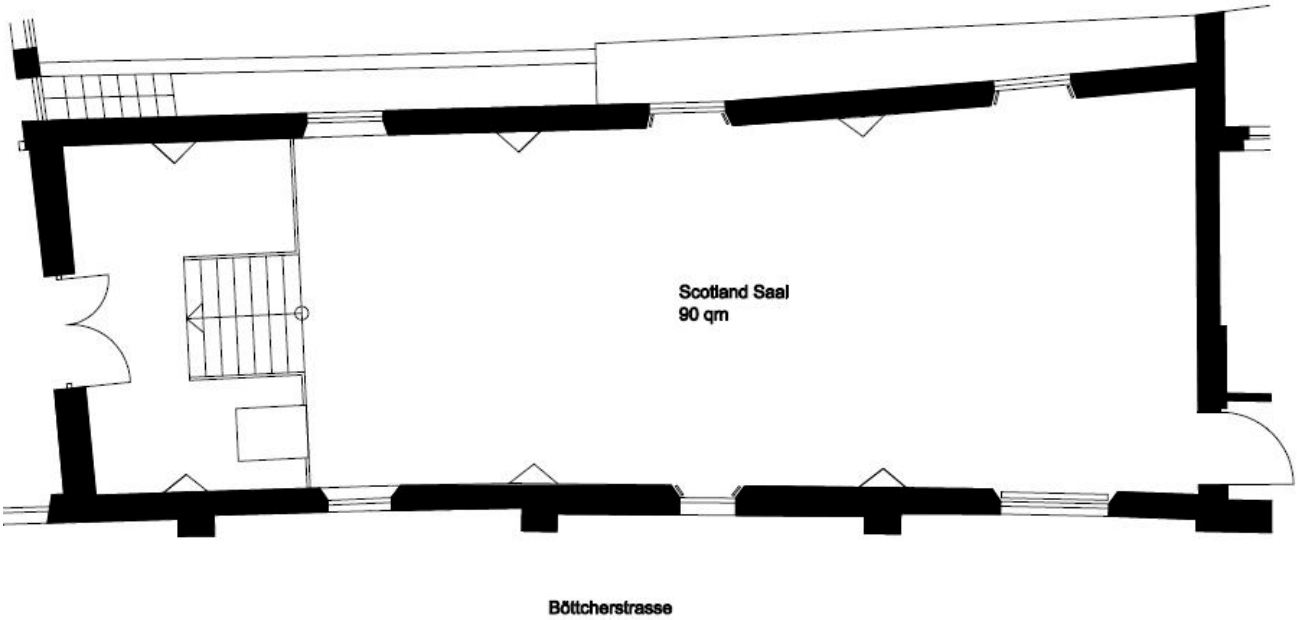
Tageslicht	✓
Klimatisiert	–
Verdunkelbar	–
Kfz-befahrbar	–
Internetzugang	–
Stromanschlüsse	20 x 230 V, 16 A / 1 x 400 V, 16 A
Beamer	–
TV-Anschluss	–
Audio-Anlage	✓
Bodenbelag	Holzboden
Lage im Hotel	7. OG, mit Lastenaufzug
Besonderheiten	7. Etage mit Blick über Bremen und die Weser

Goldener Saal



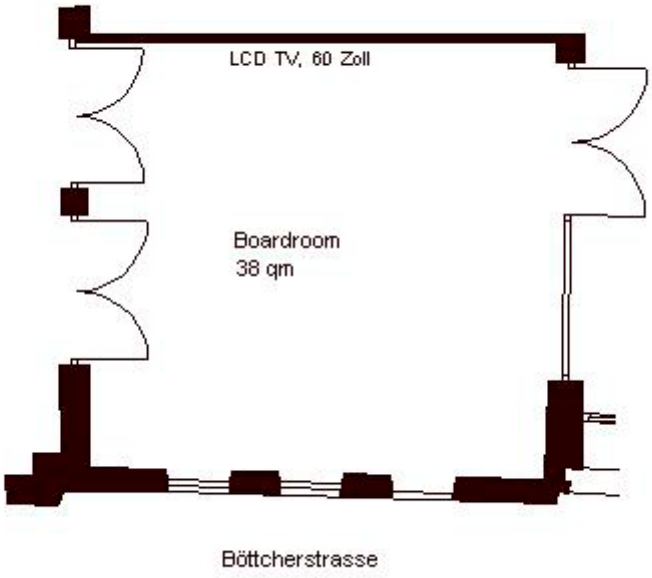
Tageslicht	✓
Klimatisiert	✓
Verdunkelbar	✓
Kfz-befahrbar	–
Internetzugang	WLAN/LAN
Stromanschlüsse	17 x 230 V, 16 A / 4 x 400 V, 16 A / 2 x 400 V, 23 A
Beamer	integriert
TV-Anschluss	TV über Beamer
Audio-Anlage	✓
Bodenbelag	Parkett
Lage im Hotel	1. OG, mit Lastenaufzug
Besonderheiten	Einmaliger Veranstaltungsraum in der Bremer Böttcherstraße

Scotland Saal



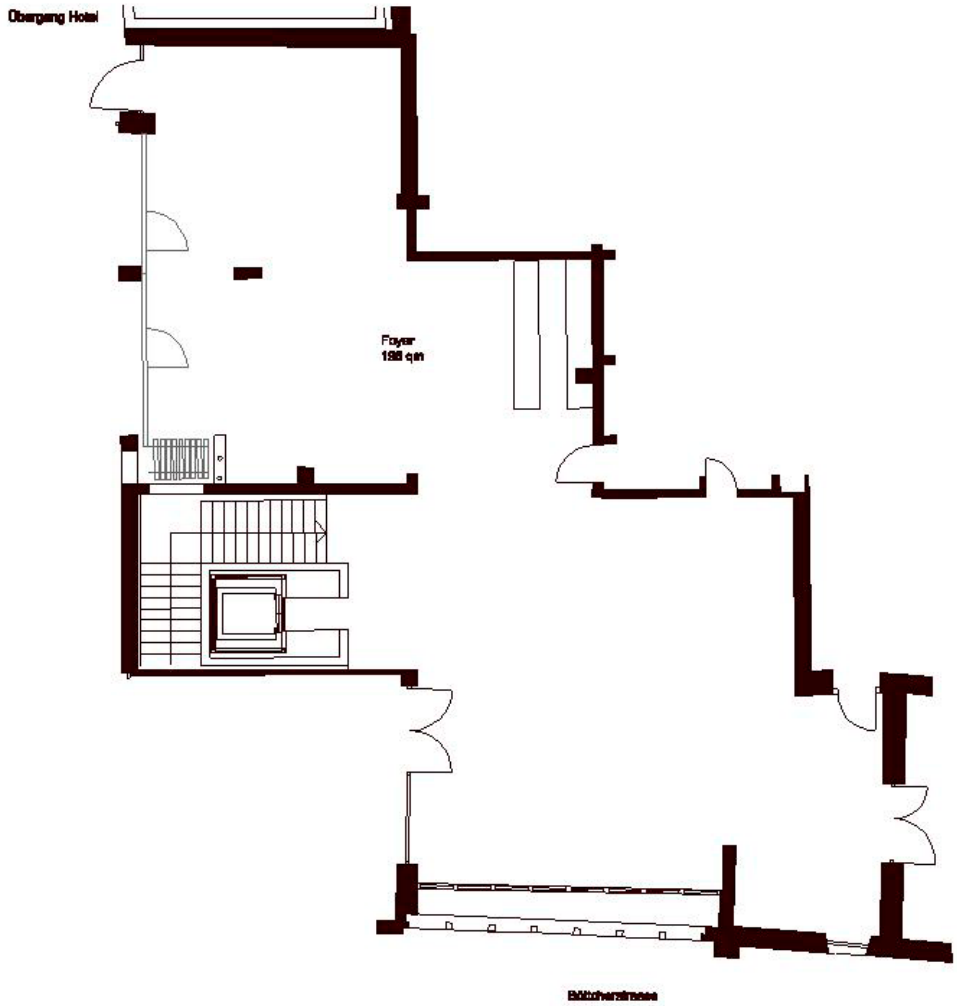
Tageslicht	✓
Klimatisiert	✓
Verdunkelbar	✓
Kfz-befahrbar	–
Internetzugang	WLAN/LAN
Stromanschlüsse	16 x 230 V, 16 A / 2 x 400 V, 16 A
Beamer	mobil
TV-Anschluss	✓
Audio-Anlage	✓
Bodenbelag	Parkett
Lage im Hotel	1. OG, mit Lastenaufzug
Besonderheiten	Einmaliger Veranstaltungsraum in der Bremer Böttcherstraße

Zelt



Tageslicht	✓
Klimatisiert	✓
Verdunkelbar	✓
Kfz-befahrbar	–
Internetzugang	WLAN/LAN
Stromanschlüsse	10 x 230 V, 16 A / 2 x 400 V, 16 A
Beamer	mobil oder 60“-TV
TV-Anschluss	✓
Audio-Anlage	–
Bodenbelag	Parkett
Lage im Hotel	1. OG, mit Lastenaufzug
Besonderheiten	Einmaliger Veranstaltungsraum in der Bremer Böttcherstraße

Foyer 1 + 2



Tageslicht	✓
Klimatisiert	✓
Verdunkelbar	✓
Kfz-befahrbar	–
Internetzugang	WLAN/LAN
Stromanschlüsse	24 x 230 V, 16 A / 2 x 400 V, 16 A
Beamer	mobil
TV-Anschluss	–
Audio-Anlage	✓
Bodenbelag	Teppich
Lage im Hotel	1. OG, mit Lastenaufzug
Besonderheiten	Einmaliger Veranstaltungsraum in der Bremer Böttcherstraße

RAUMKOSTEN

Transparenz ist eine der Säulen im „SMART Tagen und Feiern"-Konzept der ATLANTIC Hotels. Daher werden Raumkosten nicht in unseren Tagungspauschalen versteckt.

	Raumgröße in m²	Umsatzgarantie in EUR, ab	Raummiete in EUR
Conference 1 + 2	140	3.200,00	1.280,00
Conference 3 + 4	116	3.000,00	1.120,00
Conference 1	80	2.200,00	720,00
Conference 2	60	1.300,00	560,00
Conference 3	60	1.300,00	560,00
Conference 4	56	1.300,00	560,00
Foyer	45	/	/
Weinkeller	55	1.200,00	450,00
Roof Lounge *	125	7.000,00	/
Goldener Saal	190	8.500,00	2.000,00
Scotland Saal	90	2.200,00	800,00
Zelt	36	/	300,00
Foyer 1 + 2	200	/	/
Wintergarten		2.000,00	/
Dachterrasse	554	/	/
Trainerzimmer	30	/	/

Sollte der gastronomische Verzehr (Speisen und Getränke während der Veranstaltung) unter der oben genannten Umsatzgarantie pro Raum liegen, so berechnen wir die entstehende Differenz als Raumbereitstellungskosten. Technik, sofern gewünscht, wird evtl. fremd angemietet und separat berechnet.

** Bei Buchung der Roof Lounge für eine Feier, bei der Musik in Form einer Band oder eines DJs geplant ist, verpflichtet sich der Bucher, 10 Zimmer unterhalb der Roof Lounge im ATLANTIC Grand Hotel Bremen abzunehmen (unabhängig davon, ob diese genutzt werden oder nicht). Die Zimmer stellen wir Ihnen für diese Nacht zu einem reduzierten Preis inkl. Frühstück und City Tax zur Verfügung (buchbar auf Anfrage und nach Verfügbarkeit).*

RAHMENPROGRAMME

Im ATLANTIC Grand Hotel Bremen haben Sie verschiedene Rahmenprogramme zur Auswahl, die Ihre Veranstaltung zu einem außergewöhnlichen Erlebnis werden lassen.

Nachtwächter-Rundgang durch die Bremer City

- Historischer Rundgang durch Bremen bei Nacht
- Professioneller Führer gekleidet als Nachtwächter
- Führungen für Gruppen können individuell gebucht werden
- Preis: € 9,00 pro Person
- Vom Hotel aus zu Fuß erreichbar
- Treffpunkt: Bremer Stadtmusikanten

- Ansprechpartner: StattReisen, Herr Christian Weise
  Tel. (+49) 0421/430 56 56

Sie haben das Kommando! – Schnupperkurs für „Landratten“

- Stellen Sie sich vor, Sie haben das Kommando über ein 200 Meter langes Containerschiff. Vor Ihnen liegt die enge Hafeneinfahrt Manilas. Die Sicht wird schlechter, der Seegang stärker!
- Im Schiffsimulator lassen Sie sich schnell von der realitätsstarken Atmosphäre gefangen nehmen und agieren in unterschiedlichen Situationen.
- Option: Transfer per Schiff zum/vom Veranstaltungsort
- Teilnehmer: 12–40 Personen
- Dauer: ca. 3 Stunden
- Preis: ab € 215,00 pro Person

- Ansprechpartner: geeconcept, Frau Gabriele Lange,
  g.lange@geeconcept.de, Tel. (+49) 0421/51 70 44 75

Beck’s Brauereibesichtigung

- Exklusiver Rundgang durch die weltbekannte Brauerei
- Leistungen: geführte Brauereitour, Mini-Zapfkurs, Biertest, Laugenstangen und Getränkeservice
- Dauer: 3 Stunden
- Sprachen: deutsch und englisch
- Preis: € 12,90 pro Person
  bzw. Gruppenpreise auf Anfrage

- Ansprechpartner: Beck’s und Haake-Beck Besucherzentrum
  Tel. (+49) 0421/50 94 5555

Bremer Handelswege
Bremen als Deutschlands Stadt der Nahrungs- und Genussmittel

- Woher kommt eigentlich der Kaffee, der morgens am Frühstückstisch so köstlich duftet? Und welche Reise hat eine Kakaobohne hinter sich, bevor sie zu zart schmelzender Schokolade wird?
- Dies und mehr „er-fahren“ Sie bei einer abwechslungsreichen und informativen Pedelec-Tour. Auf elektro-unterstützten Fahrrädern besuchen Sie interessante Stationen der Hansestadt Bremen und dürfen die edlen Handelswaren auch probieren.
- Teilnehmer: 12–40 Personen
- Dauer: ca. 3 Stunden
- Preis: ab € 215,00 pro Person

- Ansprechpartner: geeconcept, Frau Gabriele Lange, g.lange@geeconcept.de, Tel. (+49) 0421/51 70 44 75

Besichtigung des Bremer Ratskellers
mit anschließendem Menü im ATLANTIC Grand Hotel Bremen

- 90-minütige Führung über Weinseligkeit und Weinkultur im 600 Jahre alten Ratskeller inkl. einem Glas Wein
- Führungen für Gruppen ab 10 Personen können individuell gebucht werden
- Treffpunkt: Domtreppen, rechtes Portal
- Menü im Anschluss an die Führung im hoteleigenen Weinkeller des ATLANTIC Grand Hotel Bremen
- Preis: € 65,00 pro Person
  (inkl. Führung Ratskeller und 4-Gang-Menü)
- Vermittlung:
  Veranstaltungsabteilung des ATLANTIC Grand Hotel Bremen
  Tel. (+49) 0421/62062561

Stadtführung auf der Dachterrasse des ATLANTIC Grand Hotel Bremen

- Erleben Sie Bremen einmal anders
- Bei einer Stadtführung von unserer umlaufenden Dachterrasse können Sie sich einen Überblick über die Sehenswürdigkeiten der Stadt verschaffen. Die ausgebildeten Stadtführer berichten aus über 600 Jahren Stadtgeschichte
- Preis € 9,00 pro Person

- Vermittlung:
  Veranstaltungsabteilung des ATLANTIC Grand Hotel Bremen
  Tel. (+49) 0421/62062561

PREFERRED PARTNER

Unsere Partnerfirmen für die Bereiche Technik, Blumen, Musik, Incentive und Event ergänzen unser Portfolio kompetent und auf einem hohen Qualitätsniveau!

Externe Technik

active blue
Bauerland 19
28259 Bremen
Tel. +49 0421/526286-0
info@active-blue.com

Mietartikel

Party Rent Bremen
Bernard & Roes GmbH
Auf der Muggenburg 7-9
28217 Bremen
Tel. +49 0421/4348368-0
bremen@partyrent.com

Florist

floraldesign GmbH
Schwachhauser Heerstraße 200
28213 Bremen
Tel. +49 0421 / 330 64 66
info@floraldesign-bremen.de

DIE FELDBLUME Floristik und Dekoration
Ann-Kathrin Mühlenfeld
Hinter dem Vorwerk 25
28279 Bremen
Tel. +49 0421/89844344
info@diefeldblume.de

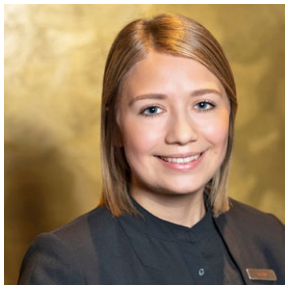
Fotograf

Eventfotograf-Bremen
Gaby Ahnert
Carl-Schurz-Straße 1
28209 Bremen
Tel. +49 0173 / 611 6611
info@eventfotograf-bremen.com

ANSPRECHPARTNER

Unsere Ansprechpartner stehen Ihnen bei allen Fragen rund um Ihre Veranstaltung mit fundiertem Fachwissen kompetent zur Seite.

Kontaktieren Sie uns gerne per E-Mail an veranstaltung.ahb@atlantic-hotels.de oder telefonisch unter +49 (0) 421 62062-613 und vereinbaren Sie einen Termin zu einem persönlichen Gespräch vor Ort.



Lisa Haar
Veranstaltungsverkaufskoordinatorin

Torben Schröder
Veranstaltungsverkaufskoordinator