



## SMART TAGEN & FEIERN IM ATLANTIC GRAND HOTEL BREMEN



ATLANTIC Grand Hotel Bremen GmbH  
Bredenstraße 2 · 28195 Bremen

Veranstaltungsabteilung: Tel. +49 421 62062-613  
veranstaltung.ahb@atlantic-hotels.de

## SMART TAGEN & FEIERN IM ATLANTIC GRAND HOTEL BREMEN

Mittenmang – so lautet der Bremer Ausdruck, der die Lage des ATLANTIC Grand Hotel Bremen treffend beschreibt, denn hier sind Sie mittendrin.

Die bekanntesten Sehenswürdigkeiten der Hansestadt, darunter das historische Rathaus, die Bremer Stadtmusikanten, der Roland und die Böttcherstraße sind fußläufig erreichbar. Erleben Sie bei uns Bremen aus nächster Nähe!



### Mehr Raum für Ihre Ideen!

Ob für Meetings, Präsentationen, Tagungen oder außergewöhnliche Kundenevents – alle neun Veranstaltungsräume öffnen die Türen zu ungewohnten, neuen Perspektiven. Mit modernster technischer Ausstattung, individuellem Service und einem einzigartigen Ambiente mitten in Bremen.

### Feiern Sie das Leben!

„Momente vergehen, doch Erinnerungen bleiben.“

Für Ihre Geburtstage, Jubiläen und Hochzeiten möchten wir Ihnen unsere Räumlichkeiten präsentieren, um diese Momente zu traumhaften Erinnerungen werden zu lassen. Vom Weinkeller über die Goldenen Säle bis hin zur Roof Lounge mit Dachterrasse – unsere Veranstaltungsräume ermöglichen es, sehr individuell auf Ihre Wünsche und Bedürfnisse eingehen zu können.

Lassen Sie sich inspirieren von der Vielfältigkeit des ATLANTIC Grand Hotel Bremen – wir freuen uns, ein Teil Ihres besonderen Momentes sein zu dürfen!

### Alles auf einen Blick

Unsere Tagungs- und Eventmappe fasst einige unserer Ideen kompakt zusammen. Unser Angebot trifft Ihre Vorstellungen und Pläne noch nicht? Gerne berät Sie unser Verkaufsteam ganz individuell und erstellt Ihnen Ihr persönliches Veranstaltungskonzept!

Ansprechpartner . . . . .	3	Fingerfood und Imbiss . . . . .	15
Hygienekonzept. . . . .	4	Getränke . . . . .	16
Tagungspauschalen. . . . .	5	Räume / Kapazitäten. . . . .	23
Kaffeepausen. . . . .	6	Veranstaltungstechnik . . . . .	31
Veranstaltungspauschalen . . . . .	7	Partnerfirmen . . . . .	33
Besondere Anlässe . . . . .	8	Rahmenprogramme. . . . .	34
Menüs . . . . .	10	Anreise und Parken . . . . .	35
Buffets . . . . .	11	DB-Veranstaltungsticket . . . . .	36

## 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](mailto: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



**Alexander Golz**  
Veranstaltungsverkaufskoordinator

## HYGIENEKONZEPT DER ATLANTIC HOTELS



Natürlich steht die Sicherheit unserer Gäste und Mitarbeiter immer an erster Stelle. Das ist seit Jahren ein fester Bestandteil unserer Unternehmensphilosophie und hat auch in diesen Tagen höchste Priorität. In allen Häusern der ATLANTIC Hotels Gruppe arbeiten wir täglich daran, die aktuellen Empfehlungen der Regierung und des Robert Koch-Instituts im Hinblick auf Hygiene und Sauberkeit zu erfüllen.

### Unsere Maßnahmen für ein gesundes Miteinander

- In allen notwendigen Bereichen tragen die ATLANTIC Hotels Mitarbeiter Schutzmasken – mit einem Lächeln dahinter.
- Abstandsmarkierungen in den öffentlichen Bereichen begrenzen den Kontaktbereich zu anderen Gästen und zu ATLANTIC Hotels Mitarbeitern.
- Alle öffentlichen Bereiche verfügen über ausreichend Desinfektionsspender bzw. -tücher zur idealen Hygiene. Außerdem verfügen unsere Hotels über zahlreiche Möglichkeiten zum Händewaschen.
- Zu Ihrem Schutz, zum Schutz unserer Mitarbeiter und anderer Gäste begrenzen wir, trotz unserer Liebe zum Gast, den Kontakt mit Ihnen auf ein Minimum. Weitestgehend verzichten wir auf den Kontakt beim Check-in und Check-out und empfehlen das kontaktlose Zahlen an der Rezeption oder direkt bei Ihrer Reservierung auf unserer Website.
- Wie gewohnt, achten wir auf die sorgfältige Reinigung Ihrer Zimmer und der öffentlichen Bereiche. Zusätzlich empfehlen wir Ihnen bei mindestens zwei Übernachtungen unseren Green Service. Hier verzichten Sie auf die tägliche Reinigung Ihres Zimmers.
- Unsere Restaurants und Küchen befolgen streng die hygienischen Auflagen bei der Zubereitung Ihrer Speisen. Wir achten genau auf den vorgegebenen Mindestabstand und servieren Ihnen unsere Speisen auch gerne im Außenbereich des Restaurants, falls vorhanden. Natürlich setzen wir auch in unseren Restaurants auf die kontaktlose Bezahlung. Außerdem haben wir unsere Room Service-Karte für Sie optimiert und versorgen Sie gerne kontaktlos direkt auf Ihrem Zimmer.

Mehr Infos unter: [www.atlantic-hotels.de/hotelgruppe/covid-19-hygiene](http://www.atlantic-hotels.de/hotelgruppe/covid-19-hygiene)

## TAGUNGSPAUSCHALEN

Alternativ zur Abrechnung der gastronomischen Leistungen nach Verbrauch bieten wir Ihnen mit einer Tagungspauschale eine feste Rechengröße und Budgetsicherheit.

In unseren Tagungspauschalen sind Standardtechnik, Tagungsgetränke, Mittagessen und die Kaffeepausen enthalten. Diese gelten ab 10 Personen.

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

### Ganztagespauschale Deluxe

- Standardtechnik mit 1 Leinwand, 1 Beamer, 1 Pinnwand, 1 Flipchart inkl. Papier und 4 Stiften und 1 Moderatorenkoffer
- Block und Stift pro Person
- Tagungsgetränke unlimitiert im Raum (Wasser still/feinperlig, Cola, Apfelsaft, Orangensaft)
- eine ATLANTIC Break am Vormittag mit Kaffee und Tee sowie einer süßen, herzhaften und fruchtigen Komponente
- ein Mittagessen in Form eines Lunchbuffets oder als 2-Gang-Menü mit Hauptgangwahl und einheitlicher Vorspeise (belegungsabhängig) nach saisonalem Angebot bzw. Vorgabe des Küchenchefs inklusive unlimitierten Softgetränken
- eine ATLANTIC Break am Nachmittag mit Kaffee, Tee und Kuchen sowie einer herzhaften und fruchtigen Variante aus unserer Küche

€ 82,00 pro Person

Auf Wunsch stellen wir gerne Ihre Wunschpauschale zusammen. Preisanpassungen vorbehalten.

### Halbtagespauschale Deluxe

- Standardtechnik mit 1 Leinwand, 1 Beamer, 1 Pinnwand, 1 Flipchart inkl. Papier und 4 Stiften und 1 Moderatorenkoffer
- Block und Stift pro Person
- Tagungsgetränke unlimitiert im Raum (Wasser still/feinperlig, Cola, Apfelsaft, Orangensaft)
- eine ATLANTIC Break am Vormittag mit Kaffee und Tee sowie einer süßen, herzhaften und fruchtigen Komponente  
*oder* eine ATLANTIC Break am Nachmittag mit Kaffee, Tee und Kuchen sowie einer herzhaften und fruchtigen Variante aus unserer Küche
- ein Mittagessen in Form eines Lunchbuffets oder als 2-Gang-Menü mit Hauptgangwahl und einheitlicher Vorspeise (belegungsabhängig) nach saisonalem Angebot bzw. Vorgabe des Küchenchefs inklusive unlimitierten Softgetränken

€ 69,00 pro Person

Auf Wunsch stellen wir gerne Ihre Wunschpauschale zusammen. Preisanpassungen vorbehalten.

Zu jeder Ihrer Veranstaltungen stellen wir Ihnen alternativ auf Wunsch individuelle Tagungspauschalen zusammen, zielgerichtet und an Ihrem jeweiligen Veranstaltungsprofil orientiert.

Bitte beachten Sie außerdem die Raumkosten für unsere Veranstaltungsräume (siehe „Raumkosten“).

## KAFFEPAUSEN

### ATLANTIC Breaks

Unsere Kaffeepausen enthalten drei verschiedene Bestandteile und sind auf Wunsch erweiterbar. Saisonale Inhalte sind standardmäßig enthalten. Je nach Wochentag variieren die unterschiedlichen Bestandteile. Bei Tagungen bis zu 30 Personen stellen wir gerne eine Kaffee-Spezialitätenmaschine zur Kaffeepause bereit.

Ergänzungen sind gegen einen Aufpreis von € 2,50 pro Stück möglich:

- Muffins
- Chocolat Chip Cookies
- Plunder-Gebäck
- Finger-Sandwiches
- Ceasar-Salad im Glas mit Hühnerbrustscheiben
- saisonales Früchte-Lassi
- Bagel mit Frischkäse & Räucherlachs
- Croissants süß oder salzig
- Nussecken
- Tiramisu
- Schinken-Melone
- Wraps mit Räucherlachs
- Wraps mit Chicken
- Scones mit zweierlei Marmeladen

### Energietankstelle

Etwas mehr Energie gefällig? Die folgenden zwei „Energiepakete“ sind zusätzlich zu Ihrer Tagung buchbar und werden Ihnen im Tagungsraum bereitgestellt:

- „Drive“: Dextro Energy, Müsliriegel und Bionade (2 verschiedene Sorten)  
€ 7,50 pro Person
- „Energy“: Studentenfutter, Dextro Energy, Actimel,  
saisonaler Obstspieß und Erfrischungsgetränk  
€ 10,50 pro Person

## VERANSTALTUNGSPAUSCHALEN

Sie möchten Planungssicherheit und daher eine rundum-sorglos Pauschale? Im Rahmen Ihrer Veranstaltung bieten wir Ihnen alternativ zur Abrechnung nach Verzehr eine Veranstaltungspauschale pro Person an, die Speisen und Getränke inkludiert. Grundlage für die Berechnung dabei ist Ihre Speisen- und Getränkeauswahl.

Auf Wunsch gestalten wir Ihre individuelle Veranstaltungspauschale für Ihre Firmenveranstaltung oder private Festivität.

Ebenfalls empfehlen wir unsere Getränkepauschale als Alternative zur Abrechnung nach Verbrauch.



### Getränkepauschale

- Sekt/Prosecco
- 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): € 76,00 pro Person**

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

## BESONDERE ANLÄSSE

### Hochzeiten

Geben Sie dem schönsten Tag in Ihrem Leben eine traumhafte Kulisse! Ganz gleich, ob Ihre Hochzeitsfeier im kleinen Kreis oder mit bis zu 150 Personen stattfindet, Sie eine standesamtliche oder kirchliche Trauung bevorzugen; wir bieten Ihnen die passenden Räumlichkeiten, die geschaffen sind, 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 auf 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 Sekt/Prosecco, 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 € 121,00 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.*

## Die Almhütte Bremen

In alpenländischer Atmosphäre schlemmen und feiern!

Von November bis Januar läutet das ATLANTIC Grand Hotel Bremen die Almhüttensaison in der Hansestadt ein. Im hoteleigenen Hofgarten ist die Almhütte ein urgemütliches und unkompliziertes alpines Bauernhaus, das jedes Jahr eigens für die Bremer Gäste errichtet wird.



In einem sehr authentischen Ambiente bietet das alpenländische Restaurant eine frische, unverfälschte Küche: neben den beliebten Klassikern wie den Brotzeiten auch allerlei warme Spezialitäten sowie köstliche Dessertvariationen. Für bis zu 80 Personen ist die Almhütte ein idealer Veranstaltungsort für Firmen-, Familien- und Weihnachtsfeiern – auch exklusiv buchbar.

## Weihnachtsfeiern

In der Adventszeit darf es etwas besinnlicher werden – und das auch im ATLANTIC Grand Hotel Bremen!

Mit Kerzenschein und Tannenduft verwandeln sich die Goldenen Säle zu einem Ort der schönen Begegnungen, der Weinkeller zum privaten Beisammensein und die Almhütte zur perfekten weihnachtlichen Kulisse! Für welchen Rahmen Sie sich auch entscheiden – unser weihnachtlichen Menü- und Buffetvorschläge runden Ihre Veranstaltung perfekt ab. Auf Wunsch beraten wir Sie gerne über weitere Getränkepauschalen und das Dekorationsangebot.



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

## MENÜS

Die Auswahl eines passenden Menüs trägt entscheidend zum Gelingen Ihrer Veranstaltung bei. Stellen Sie sich aus unseren Vorschlägen Ihr individuelles Menü zusammen oder lassen Sie sich von unseren saisonalen Empfehlungen inspirieren. 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.

Die Auswahl der Speisen erfolgt saisonal, im Sommer z. B. in Form eines Barbecues in unserem historischen Innenhof. Dabei stehen Ihre Bedürfnisse und Wünsche im Vordergrund. Gerne beraten wir Sie ganz individuell zu Ihrem Anlass!

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

Hasselback 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.

Preise: Stand April 2022. Preisänderungen vorbehalten.

## GETRÄNKE

Im Folgenden erhalten Sie eine kleine Auswahl unseres Getränke- und Weinangebotes, denn das Angebot ist sehr vielseitig: Vom alkoholfreien Aperitif bis zur Weinrarität – gerne beraten wir Sie in einem persönlichen Gespräch über die perfekte Getränkebegleitung zu Ihrem Menü oder Buffet.

### Alkoholfreie Getränke

Magnus Imperial, feinperlig oder still	0,25 l	€ 3,60
Magnus Imperial, feinperlig oder still	0,75 l	€ 8,50
Coca Cola <sup>1/3/9</sup>	0,2 l	€ 3,80
Coca Cola Light, Coca Cola Zero <sup>1/3/9/12</sup>	0,2 l	€ 3,80
Fanta <sup>1/3</sup> , Sprite <sup>3</sup>	0,2 l	€ 3,80
Red Bull Energy <sup>10/14</sup>	0,25 l	€ 5,00
Niehoff's Vaihinger		
- Apfel, Orange, Traube	0,2 l	€ 3,80
Schweppes		
- Bitter Lemon <sup>1/10</sup> , Tonic Water <sup>10</sup> , Ginger Ale <sup>1</sup> , Wild Berry <sup>1</sup>	0,2 l	€ 3,80
Thomas Henry		
- Tonic Water <sup>10</sup>	0,2 l	€ 4,00
Fever-Tree		
- Indian Tonic Water <sup>10</sup> , Mediterranean Tonic <sup>10</sup>	0,2 l	€ 5,50
- Wild Berry	0,2 l	€ 4,00
Bionade Holunder	0,33 l	€ 4,30

### Apéritif

Campari Orange / Soda	0,2 l	€ 10,80
Lillet Cocktail (Lillet Blanc 17 %, Wild Berry / Tonic Water / Prosecco)	0,2 l	€ 11,00
Hugo	0,2 l	€ 10,50
Aperol Sprizz	0,2 l	€ 10,50
Kir Royal (Champagner, Crème de Cassis)	0,1 l	€ 14,50
Crodino Spritz – alkoholfrei – (Crodino Bitter, Cantor Sekt alkoholfrei)	0,2 l	€ 9,50

## Champagner und Prosecco

Sartori Prosecco DOC Brut	0,1 l	€ 6,50
Lanson Black Label Brut	0,1 l	€ 12,50
Lanson Rosé Label Brut	0,1 l	€ 14,50
Crémant Pinot Brut, Frederik Janus, Pfalz	0,1 l	€ 9,50
Sartori Prosecco DOC Brut	0,75 l	€ 43,50
Lanson Black Label Brut	0,75 l	€ 85,00
Lanson Rosé Label Brut	0,75 l	€ 95,00
Crémant Pinot Brut, Frederik Janus, Pfalz	0,75 l	€ 65,00

## Bier

### Bier vom Fass

Beck's Pils	0,3 l	€ 4,50
Beck's Pils	0,5 l	€ 6,50

### Flaschenbier

Franziskaner Hefeweizen	0,5 l	€ 6,50
Franziskaner Hefeweizen dunkel & kristall	0,5 l	€ 6,50
Franziskaner Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	€ 6,50

Beck's Pils alkoholfrei	0,33 l	€ 4,40
Leffe Brune	0,33 l	€ 4,40
Vitamalz alkoholfrei	0,33 l	€ 3,80

## Heißgetränke

Espresso		€ 2,90
Doppelter Espresso		€ 4,60
Espresso Macchiato		€ 3,20
Milchkaffee		€ 4,20
Cappuccino		€ 3,80
Latte Macchiato		€ 4,20
Tasse Kaffee		€ 3,10
Tasse Kaffee koffeinfrei		€ 3,10
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

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

### Österreich

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

## Italien

<b>Chardonnay Simboli DOC</b>	0,20 l € 8,00
Weingut Cantina La Vis, Trentino	0,75 l € 28,00
Unverkennbar durch Eleganz und Frische sowie einem angenehmen Duft nach Apfel und Ananas. Der Geschmack ist voll und angenehm harmonisch.	
<b>Roero Arneis DOP</b>	0,75 l € 55,00
Weingut Bruno Giacosa, Piemont	
Feine Bitterstoffe von Orange, Zitrone, Birne und zarter Ananas. Sehr duftig frisch und rassig in gelungener Harmonie. Ein Nachhall mit Pfirsich und Aprikose.	

## Frankreich

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

## Südafrika

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

## Neuseeland

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

## Roséwein

### Frankreich

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

## Rotweine

### Deutschland

<b>Spätburgunder QbA</b>	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.	
<b>Ursprung</b>	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.	
<b>Pinot Noir „B“, QbA</b>	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

<b>Chianti Colli Senesi Farnetella</b>	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.	
<b>Langhe Nebbiolo Perbacco, DOCG</b>	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

<b>Château Les Rosiers</b>	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.	
<b>Saint-Émilion Grand Cru</b>	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, kalksteinsalzige 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 € 28,00

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

## Sekt

### Deutschland

**ATLANTIC Sekt Extra trocken** 0,10 l € 7,00

Schloss Affaltrach, Baden-Württemberg 0,75 l € 45,00

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	€ 4,00
Linie Aquavit 41,5 %	2 cl	€ 4,50
Jägermeister 35 %	4 cl	€ 6,50
Ramazotti 30 %	4 cl	€ 7,00

### Grappa

Grappa di Julia Superiore 38 %	2 cl	€ 7,50
Grappa Nonino Chardonnay 40 %	2 cl	€ 9,00

### Obstbrände

Rust Obstbrand aus Äpfeln und Birnen 40 %	2 cl	€ 8,50
Rust Williamsbirne 40 %	2 cl	€ 10,00
Rust Alte Zwetschge 40 %	2 cl	€ 11,50

### Liköre

Baileys Irish Cream <sup>4/5</sup> 17 %	4 cl	€ 6,00
Sambuca Molinari 40 %	4 cl	€ 6,50
Frangelico Haselnusslikör <sup>4</sup> 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 <sup>4</sup> 40 %	4 cl	€ 9,00
Jim Beam <sup>4</sup> 40 %	4 cl	€ 9,00
Chivas Regal 12 Jahre 40 %	4 cl	€ 10,50

### Wodka / Gin / Rum

Absolut Vodka 40 %	4 cl	€ 9,00
Tanqueray Gin 47,3 %	4 cl	€ 9,00
Havana Club 3 Jahre 40 %	4 cl	€ 9,00

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

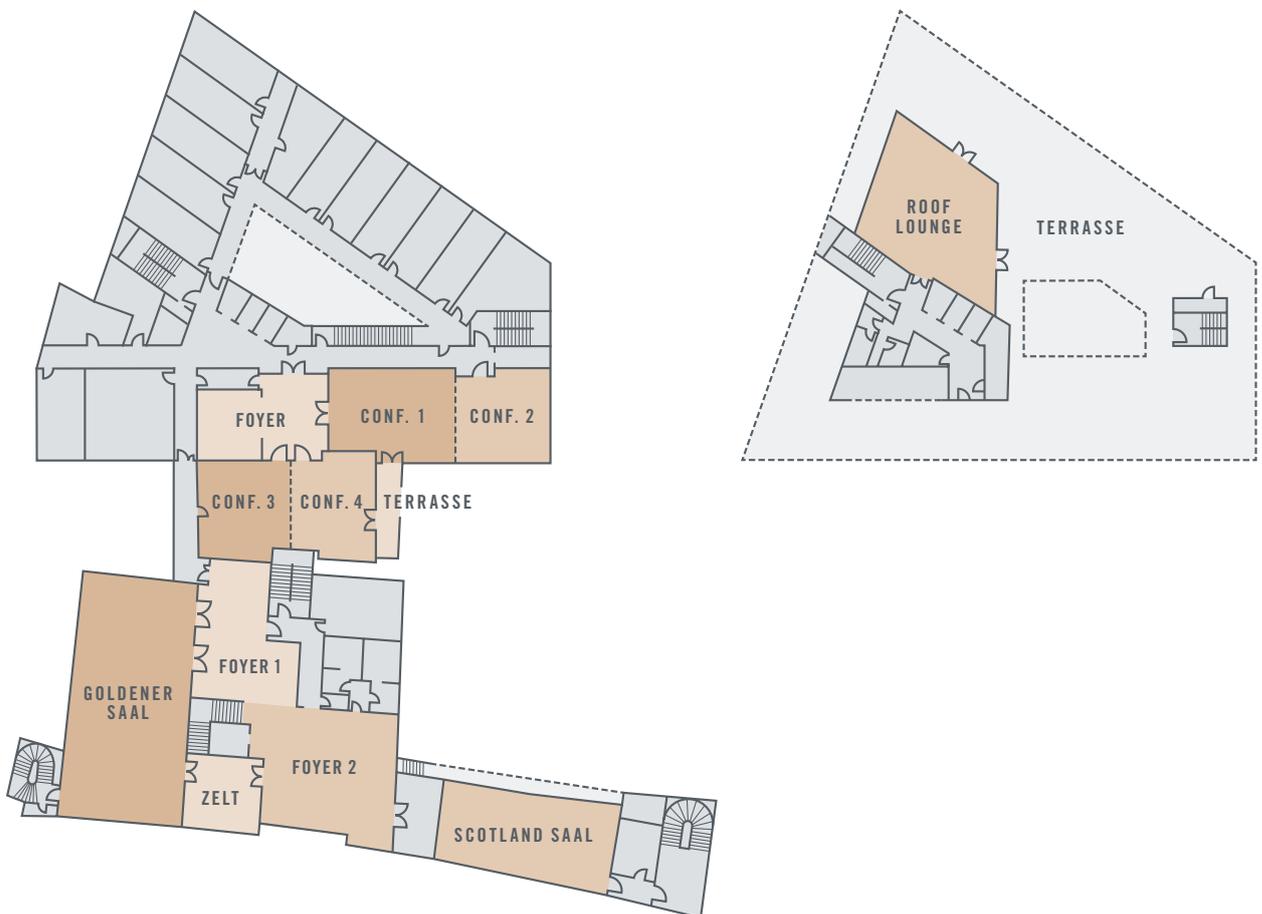
1 = Farbstoffe / 2 = Antioxidationsmittel / 3 = Säuerungsmittel / 4 = Konservierungsstoffe /  
5 = Milch / 9 = koffeinhaltig / 10 = chininhaltig / 12 = Süßstoffe / 14 = Taurin

## VERANSTALTUNGSRÄUME

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,



### IMPRESSIONEN IN 360°



Entdecken Sie unsere Räumlichkeiten bei einem virtuellen Rundgang auf unserer Webseite!



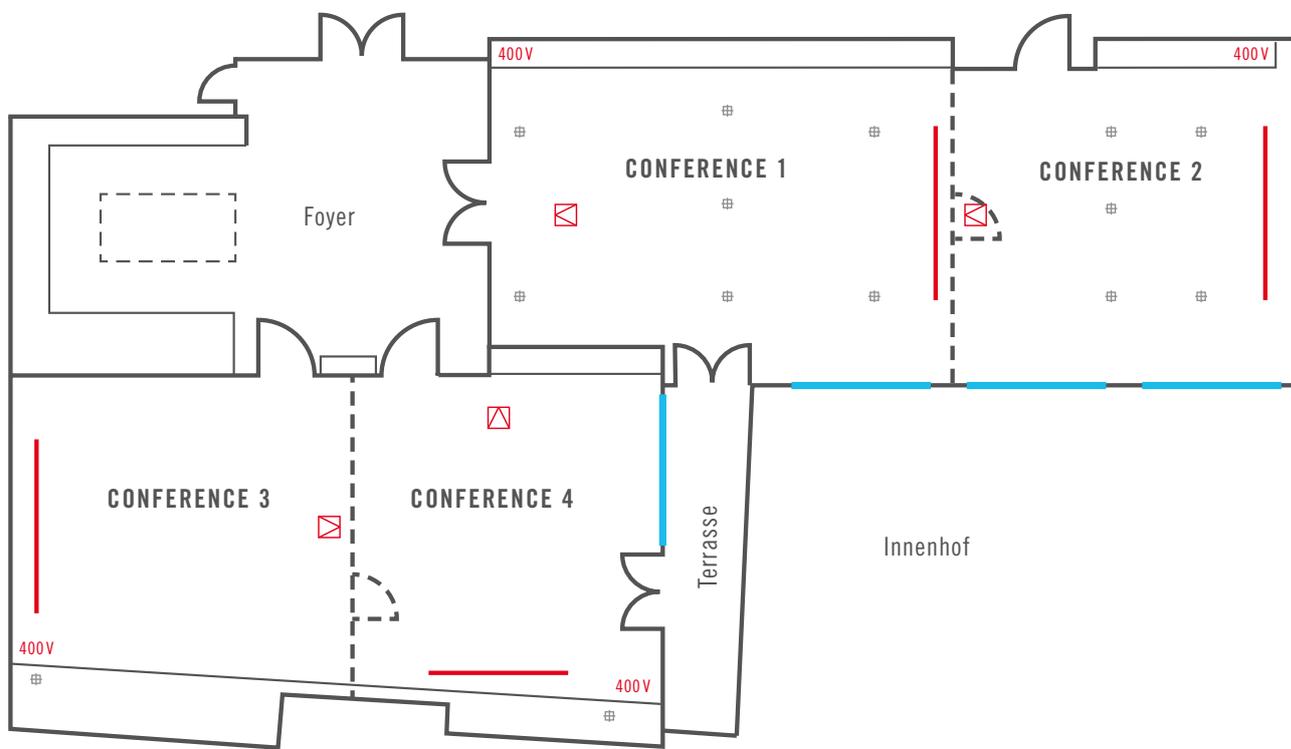
## Kapazitäten



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.

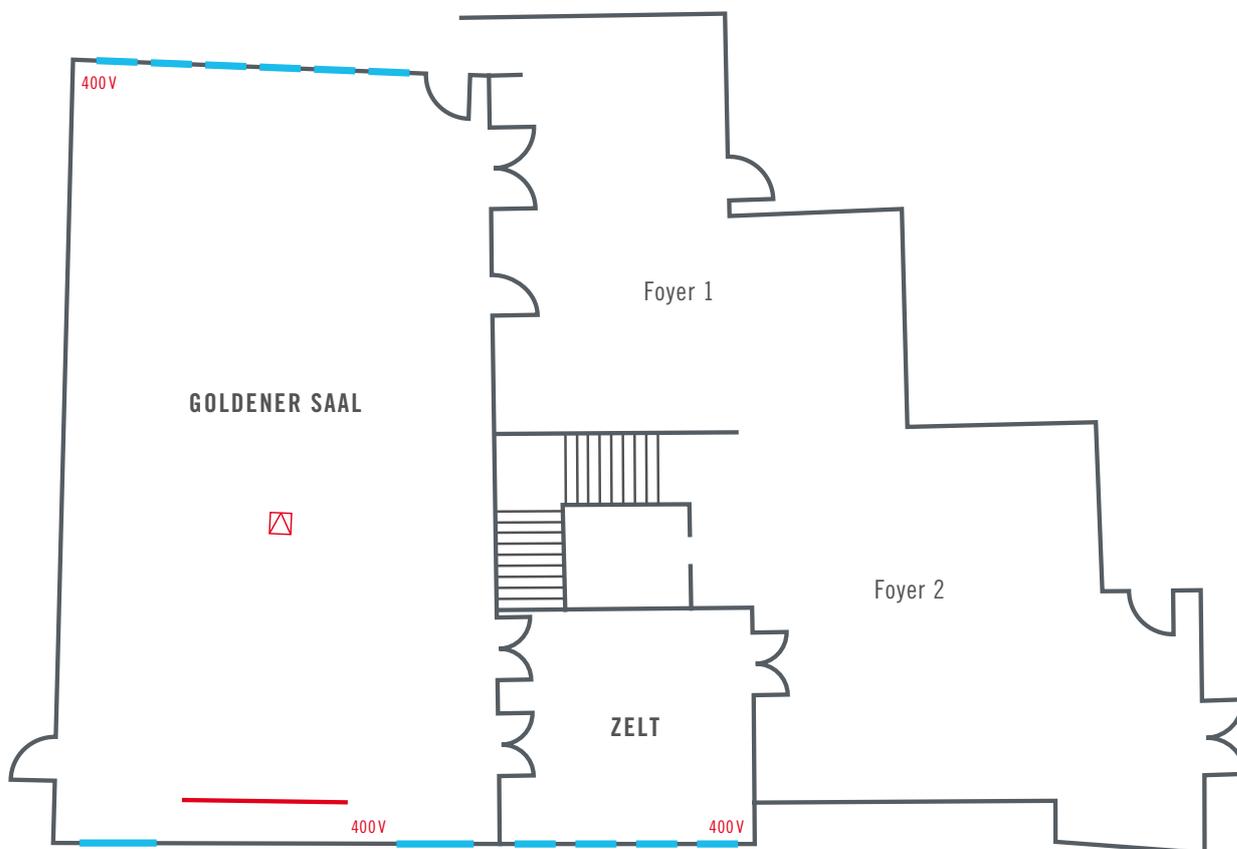
	m <sup>2</sup>	Maximale Personenzahl							Raummaße in m		
									Länge	Breite	Höhe
<b>Hotel:</b>											
Conference 1 + 2	140	130	90	40	96	70	/	140	19,00	6,97	3,00
Conference 3 + 4	116	85	65	33	80	60	/	115	14,91	7,72	2,90
Conference 1	80	65	48	26	50	30	20	80	11,2	6,50	3,00
Conference 2	60	45	32	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	/	/	/
<b>Veranstaltungsbereich Böttcherstrasse:</b>											
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

## Conference 1 – 4



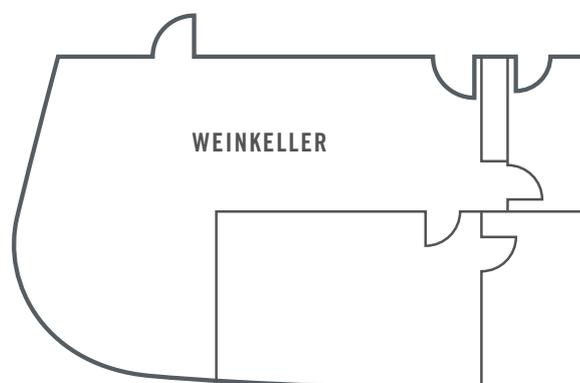
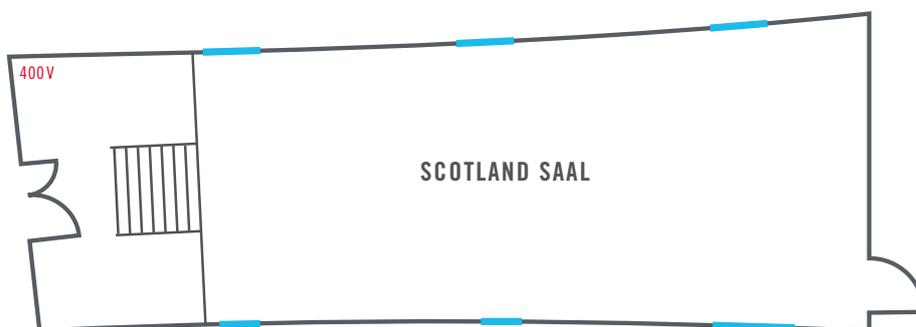
	Conference 1 + 2	Conference 3 + 4
Tageslicht	✓	✓
Klimatisiert	✓	✓
Verdunkelbar	✓	✓
Kfz-befahrbar	-	-
Internetzugang	WLAN/LAN	WLAN/LAN
Stromanschlüsse	230 V, 16A / 400 V, 16 A	230 V, 16 A / 400 V, 16 A
Beamer	integriert	integriert
TV-Anschluss	TV-Anschluss / TV über Beamer	TV-Anschluss / TV über Beamer
Audio-Anlage	✓	✓
Bodenbelag	Teppich	Parkett
Lage im Hotel	1. OG, mit Aufzug	1. OG, mit Aufzug
Besonderheiten	Terrasse, Blick in den historischen Innenhof	Terrasse, Blick in den historischen Innenhof

## Goldener Saal / Zelt



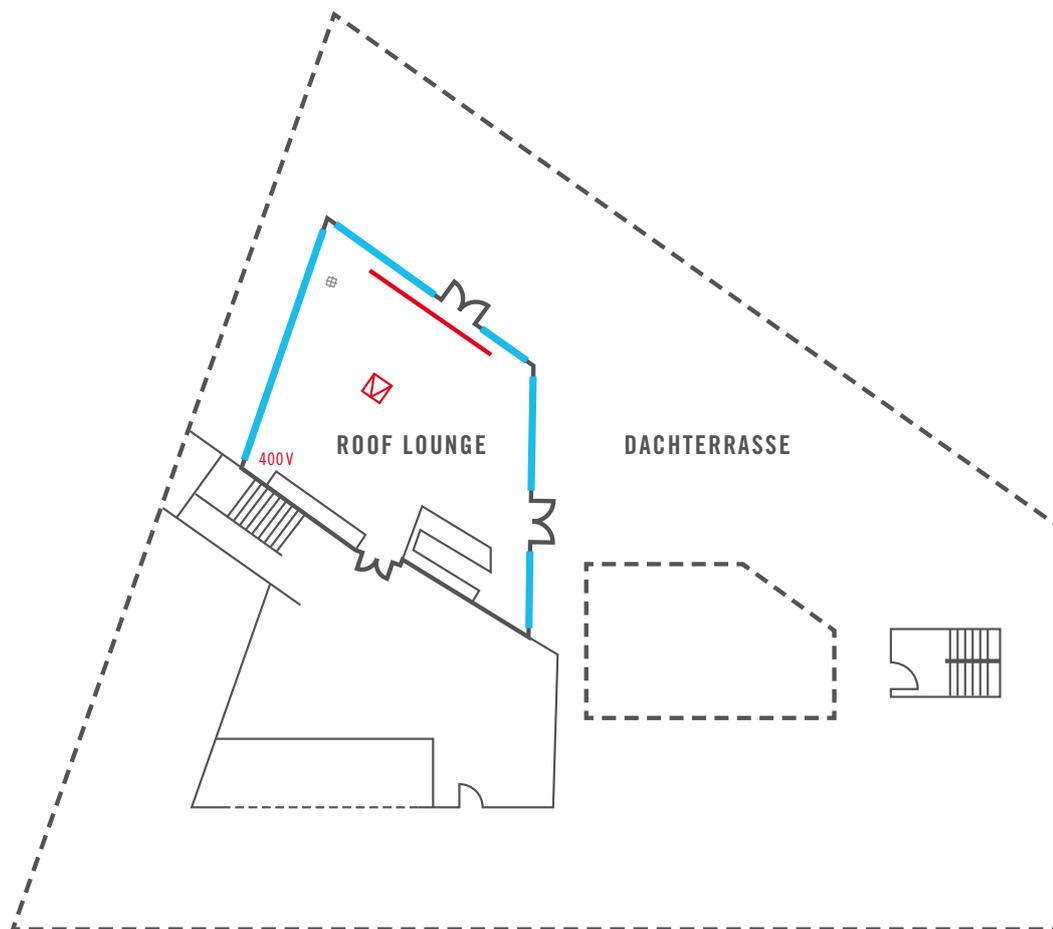
	Goldener Saal	Zelt
Tageslicht	✓	✓
Klimatisiert	✓	✓
Verdunkelbar	✓	✓
Kfz-befahrbar	-	-
Internetzugang	WLAN/LAN	WLAN/LAN
Stromanschlüsse	230 V, 16 A / 400 V, 16 A / 400 V, 23 A	230 V, 16 A / 400 V, 16 A
Beamer	integriert	mobil oder 60"-TV
TV-Anschluss	TV über Beamer	✓
Audio-Anlage	✓	-
Bodenbelag	Parkett	Parkett
Lage im Hotel	1. OG, mit Aufzug	1. OG, mit Aufzug
Besonderheiten	Einmaliger Veranstaltungsraum in der Bremer Böttcherstraße	Einmaliger Veranstaltungsraum in der Bremer Böttcherstraße

## Scotland Saal / Weinkeller



	Scotland Saal	Weinkeller
Tageslicht	✓	-
Klimatisiert	✓	✓
Verdunkelbar	✓	✓
Kfz-befahrbar	-	-
Internetzugang	WLAN/LAN	WLAN/LAN
Stromanschlüsse	230 V, 16 A / 400 V, 16 A	230 V, 16 A
Beamer	mobil	mobil
TV-Anschluss	✓	✓
Audio-Anlage	✓	✓
Bodenbelag	Parkett	Parkett
Lage im Hotel	1. OG, mit Aufzug	1. UG, mit Aufzug
Besonderheiten	Einmaliger Veranstaltungsraum in der Bremer Böttcherstraße	Blick in unseren begehbaren Weinraritäten-Keller

## Roof Lounge / Dachterrasse



	Roof Lounge	Dachterrasse
Tageslicht	✓	✓
Klimatisiert	✓	–
Verdunkelbar	–	–
Kfz-befahrbar	–	–
Internetzugang	WLAN/LAN	–
Stromanschlüsse	230 V, 16 A / 400 V, 16 A	230 V, 16 A / 400 V, 16 A
Beamer	integriert	–
TV-Anschluss	TV-Anschluss / TV über Beamer	–
Audio-Anlage	✓	✓
Bodenbelag	Parkett	Holzboden
Lage im Hotel	7. OG, mit Aufzug	7. OG, mit Aufzug
Besonderheiten	7. Etage mit Blick über Bremen	7. Etage mit Blick über Bremen und die Weser

## 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 m <sup>2</sup>	Umsatzgarantie in EUR, ab	Raummiete in EUR
Conference 1 + 2	140	3.200,00	1.270,00
Conference 3 + 4	116	3.000,00	1.100,00
Conference 1	80	2.200,00	720,00
Conference 2	60	1.300,00	550,00
Conference 3	60	1.300,00	550,00
Conference 4	56	1.300,00	550,00
Foyer	45	/	/
Weinkeller	55	1.200,00	400,00
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).

## WEINKONTOR & CAFÉ

by ATLANTIC Grand Hotel Bremen

Bremen ist entspannt und bodenständig. Nichts wirkt aufdringlich oder aufgeregt. Die besten Adressen stellen sich den Passanten nicht in den Weg, sondern wollen entdeckt werden.

Das gilt selbstverständlich auch für das Weinkontor & Café unter den Backstein-Arkaden. Das pittoreske Lokal trägt die kulinarische Handschrift des ATLANTIC Grand Hotels. Das urige Original-Interieur wurde beibehalten und erstrahlt mit einer liebevollen Dekoration und vielen neuen Speisen und Getränken in neuem Glanz. Quasi im Vorbeigehen können Sie hier die besten Weine der Welt sowie Kaffee- und Teespezialitäten aus Bremen kosten, kennenlernen und natürlich kaufen.



Marco Maniglia – Sommelier und Ihr Gastgeber im Weinkontor & Café – unterstützt Sie mit seiner langjährigen Weinerfahrung und hanseatischer Non-Chalance.

## WKCAFÉ WESER-STRAND

by ATLANTIC Grand Hotel Bremen  
in Kooperation mit dem Weser Kurier

Verlegen Sie Ihre Termine und die Mittagspause in ein stilvoll-urbanes Ambiente oder genießen Sie einfach das Treiben der Innenstadt mit einem gesunden Snack und leckeren Getränken.

Zwischen unverputzten Backsteinen, hellem Holzinterieur und jeder Menge Pflanzen können Sie Kaffeespezialitäten der Bremer Union Rösterei genießen und das Café zu Ihrem persönlichen Arbeitsplatz für zwischendurch nutzen. Hier sitzen Sie entweder in gemütlichen Sesseln, gemeinsam an langen Tischen oder nutzen die „Kojen“. Für das optimale Arbeiten stehen Ihnen kostenfreies W-LAN sowie Stromanschlüsse zur Verfügung.



Nehmen Sie sich Zeit für die gesunden Snacks, Salate und herzhaften Stullen, die täglich frisch zubereitet werden. Großen Wert legen wir auf Regionalität und Nachhaltigkeit unserer Produkte.

## VERANSTALTUNGSTECHNIK

Für Ihre Veranstaltung stellen wir Ihnen modernste Technik zur Verfügung: Beamer, WLAN, Lichttechnik, CAD-basierte Bestuhlungspläne und Beschallungstechnik. Unsere Veranstaltungsabteilung berät Sie gerne zu Raumbelagung, 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 inkl. einem drahtlosen Hand- oder Clip-Mikrofon	€ 250,00 pro Tag
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

## PARTNERFIRMEN

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



## RAHMENPROGRAMME

Ob im Kollegenkreis, mit Freunden oder mit der Familie: Entdecken Sie gemeinsam mit Ihren Gästen Bremens schönste Sehenswürdigkeiten. Oder genießen Sie einfach Kultur und Cafés an der Schlachte-Promenade und in der Bremer Altstadt mit „Schnoorviertel“.

Das ATLANTIC Grand Hotel Bremen bucht Ihnen gerne verschiedene Rahmenprogramme, um Ihre Veranstaltung zu einem außergewöhnlichen Erlebnis werden zu lassen.



### Stadtführungen

Sightseeing ist auch in unserer wunderschönen Hansestadt Bremen ein echtes Muss – ob als Nachtwächter-Rundgang auf historischen Pfaden, Besichtigungen durch das als UNESCO Kulturerbe ausgezeichnete Rathaus von Bremen (weltweit das einzige UNESCO Kulturdenkmal, dem diese Ehre gebührt) oder ganz bequem mit dem Stadtmusikanten-Express direkt durch Innenstadt, das Schnoorviertel und die Kulturmeile.



### Rahmenprogramme

Wenn Sie doch lieber dem Genuss auf der Spur sein möchten, werden Sie bei einem Rundgang im Stammhaus von Jacobs Kaffee durch Onkel Johann's Kaffeewerkstatt in die Geheimnisse der Röstung eingeweiht. Oder ist vielleicht eine Beck's und Haake Beck Exklusiv-Tour das richtige für Sie? Hier geht es durch das Bier-Museum, den Rohstoffraum, vorbei an Malzsilos, den Gär- und Lagertanks bis hin zur Abfüllanlage.



### Sport & Freizeit

Auch wenn Sie sportlich aktiver sein möchten, finden wir das passende Programm für Ihren Aufenthalt. Machen Sie zum Beispiel eine Fahrradtour zum idyllischen Künstlerdorf Worpswede, bespielen Sie eine 18-Loch-Bahn auf einem der vielen Golfplätze der Umgebung oder schieben Sie Kugeln beim Bowling; den Möglichkeiten in Bremen sind keine Grenzen gesetzt.

## ANREISE UND PARKEN



### Anreise mit dem Auto

Fahren Sie von der A1 die Abfahrt „Bremen-Arsten“ (56) ab. Folgen Sie für 7 km dem Autobahnzubringer Arsten / Neuenlander Straße Richtung Flughafen Bremen, Bremen Zentrum. Biegen Sie rechts in die Friedrich-Ebert-Straße / B75 und folgen Sie der B75 für 2,5 km, überqueren Sie die Weser auf der Wilhelm-Kaisen-Brücke und biegen Sie nach der Brücke links in die Martinistraße ein. Fahren Sie nach 400 m rechts in die Bredenstraße. Rechts vom Eingang befindet sich die Zufahrt zur Tiefgarage.

**Parkmöglichkeiten:** Das Hotel verfügt über eine eigene Tiefgarage mit 70 Stellplätzen.

**Parkplatz:** € 23,00 pro Nacht

### Anreise mit der Bahn

Vom Hauptbahnhof Bremen erreichen Sie das ATLANTIC Grand Hotel Bremen per Taxi oder mit den Straßenbahnen Linie 4, 5, 6 oder 8 (Haltestelle Domsheide) in ca. 10 Minuten.

### Mit dem Flugzeug

Das ATLANTIC Grand Hotel ist vom Flughafen Bremen per Taxi oder Straßenbahn Linie 6 (Richtung Universität bis Station Domsheide) ca. 10 bis 15 Minuten entfernt.

## 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)	Veranstaltungsticket einfache Fahrt vollflexibel (immer verfügbar)
- für die 2. Klasse € 49,50	- für die 2. Klasse € 67,50
- für die 1. Klasse € 80,90	- 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 Reisedrecken 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](https://www.bahn.de/sicherreisen)

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



Preisänderungen vorbehalten. Angaben ohne Gewähr.

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

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