CULINAIRE alto RESTAURANT

02/22

GRUSSWORT

Liebe Genießerinnen und Genießer, liebe Gäste

In Zeiten wie diesen möchte das ATLANTIC Grand Hotel für Sie nur eines sein: ein Ort, an dem Sie abschalten und genießen können. Nutzen Sie einfach unsere vielfältigen Angebote, um sich in diesem Herbst und Winter endlich mal wieder so richtig verwöhnen zu lassen. Ob als Gast im Restaurant alto, im Weinkontor in der Böttcherstraße oder in unserer legendären Almhütte im Hofgarten. Ob zu Weihnachten, Silvester oder zwischendurch. Ob allein, zu zweit oder als Gruppe.

Wir freuen uns immer auf Sie!

Hoteldirektor Clemens Hieber
ATLANTIC Grand Hotel Bremen

Tradition trifft Moderne.

FÜR NACHHALTIGEN GENUSS.

Im Restaurant alto kochen coole Individualisten. Küchenchef Janes Gerdes macht sie zu einem Team, das vor Ideen nur so sprudelt. Für modernen Genuss, der die Gäste nachhaltig begeistert.

Das Team v. l. n. r.: Kevin Braun, Tom Adam, Philipp Dotzauer, Hossein Mousavi, Janine Seegers, Philip Klett, Janes Gerdes, Phuthipat Schmittner, Martin Fröhlich

FORTSETZUNG TITEL

Aktuell überrascht das alto schon mit Roter Bete und Karotten. Das Küchenteam hat das Gemüse klein geschnitten, in Pickle-Fonds heiß eingelegt und in Einmachgläsern luftdicht verschlossen. Zu Urgroßmutters Zeiten ersetzte das Verfahren den Kühlschrank: Das Gemüse bleibt lange haltbar und vitaminreich. Das alto zelebriert vor allem die Wiederentdeckung des wunderbar süßsauren Geschmacks. „Das traditionell eingemachte Gemüse schmeckt konzentrierter und würziger“, erklärt Janes Gerdes. „Als Zutat für eine frische Salat-Bowl oder als Beilage zu unserem neuen Wildgericht wie geschaffen.“

Die jungen Kreativen im alto lieben solch kühne Kombinationen aus Tradition und Moderne. Dabei geht es ihnen nicht nur um kulinarische Freiheit, sondern auch um einen nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln. „Die Ernte des Sommers auch im Winter zu nutzen, gehört für mich zu einer ganzheitlichen Verwertung“, sagt Janine Seegers, die gerade ihre Kochausbildung beendet hat. „Unsere Art der Konservierung kostet kaum Energie und wertet zudem die natürlichen Aromen auf.“ Doch einen Selbstzweck erfüllt die wiederentdeckte Technik ganz sicher nicht. Dafür sind Kompositionen wie das Wildgericht einfach viel zu lecker…

Almhütte

AM ATLANTIC GRAND HOTEL BREMEN

MACHEN SIE IHR EVENT ZUR GAUDI

ALMHÜTTE IM HOFGARTEN

EXKLUSIV BUCHEN & FEIERN
BIS ENDE JANUAR 2023

Am 10. November ist wieder Hüttenauftrieb im Hofgarten des ATLANTIC Grand Hotels – mit alpenländischen Köstlichkeiten aus dem alto und zu Livemusik vom Bremer Trio Royal. Wer weiterfeiern möchte, sollte sich rechtzeitig einen Termin sichern. Denn in diesem Jahr steht die Almhütte nur für exklusive Buchungen und Gruppen ab 20 Personen offen – für urgemütliche Weihnachts-, Firmen- oder private Freudenfeste.

Pro Person ab 69,00 EUR*

Hüttenauftrieb am 10.11.2022 um 18.00 Uhr

3-Gänge-Menü, u. a. mit Brotzeitplatte „Deluxe“, BBQ-Spießbraten und Kaiserschmarren sowie Live-Entertainment und 2 × 0,3 l Bier

Reservierungen unter 0421-620 62-613
oder ***veranstaltung.ahb@atlantic-hotels.de***

*** Aufgrund der derzeit stetig steigenden Beschaffungskosten können die Preise abweichen. Bitte informieren Sie sich vier Wochen vor der Reservierung über den jeweils aktuellen Verkaufspreis. Vielen Dank für Ihr Verständnis!**

MARTINSGANS
ATLANTIC

GANZ BEWUSST GENIESSEN

NUR AUF VORBESTELLUNG
11.11.–23.12. 2022

Qualität hat im alto höchste Priorität. So darf sich eine Martinsgans erst dann ATLANTIC nennen, wenn sie aus heimisch artgerechter Haltung stammt und tagesfrisch zubereitet ist. Genießen Sie schon jetzt die Vorfreude!

Martinsgans-Menü am 11.11.2022

1. Gang: **Gänse-Consommé** mit Gemüsejulienne und Gänseklein
2. Gang: **Ganze Heidegans** mit Rotkohl, Kartoffelklößen, Preiselbeer-Birne und Gänsesauce
3. Gang: **Lebkuchen-Creme-Brûlée** mit Sorbet

Pro Person ab 72,00 EUR*

Zum Martinstag ist der Hauptgang auch einzeln bestellbar – ab 54,00 EUR*, Vor- und Nachspeise je ab 9,00 EUR*.

Ab 4 Personen kann dann noch bis zum 23.12. die ganze Gans inkl. Beilagen zum Teilen & Genießen vorbestellt werden (3 Tage im Voraus).

Reservierung erforderlich

Reservierungen unter 0421-620 62-599
oder ***info@restaurant-alto.de***

AM 25. UND 26.12.2022
12–15 UHR JEWEILS

WEIHNACHTSBRUNCH
IM ALTO

ZUSAMMEN SCHMECKT'S AM BESTEN

Nichts geht über ein Weihnachtsfest im Kreise der Liebsten. Im alto können Sie sich gemeinsam entspannen – bei einem reichhaltigen Weihnachtsbrunchbuffet mit vielen leckeren Salaten, hausgemachten Aufstrichen und Spezialitäten. Der Küchenchef serviert Rinderrücken frisch von der Live-Cooking-Station sowie Bauernente, Gänsebraten und Lachsfilet mit köstlichen Beilagen. Zum Abschluss erwarten Sie Apfelcrumble, Schokoladen-Mousse, Cheesecake und natürlich Christstollen.

Pro Person ab 59,00 EUR*

Inkl. 1 Glas Sekt, 1 Digestif, Kaffee, Tee-Spezialitäten und verschiedener Säfte
Kinder bis 6 Jahre frei, bis 12 Jahre ab 29,50 EUR*

Reservierung erforderlich

Reservierungen unter 0421-620 62-599
oder ***info@restaurant-alto.de***

WIEDER
FÜR SIE DA!
MI.–SA.
13–20 UHR

NEUER GASTGEBER IN
DER BÖTTCHERSTRASSE

AUF EIN GLAS INS WEINKONTOR!

Ozan Akkuş ist das, was man sich unter einem perfekten Gastgeber vorstellt. Herzlich, aber nicht aufdringlich. Zugewandt, aber nicht redselig. Seit Februar empfängt er die Gäste im traditionsreichen Weinkontor mitten in der schönen Bremer Böttcherstraße.

Sein Wissen über Weine hat der gelernte Restaurant-Fachmann u.a. aus dem Bremer Ratskeller und der ehemaligen VIP-Küche der Bremer Landesbank mitgebracht. Das ATLANTIC Grand Hotel hat sein Talent für ungezwungene Gastlichkeit entdeckt.

Bremer wie Touristen schätzen Herrn Akkuş' Wein- und Snack-Angebot als kulinarische Verschnaufpause in einem einzigartigen Ambiente. Besonders die Stammgäste freuen sich, **endlich wieder regelmäßig genießen zu können – von Mittwoch bis Samstag jeweils von 13 bis 20 Uhr. Cheers!**

SILVESTER À LA CARTE

Für einen besonderen Start ins neue Jahr bieten wir Ihnen zwei kulinarische Feuerwerke mit Übernachtung. Der Morgen danach beginnt mit einem üppigen Katerfrühstück und einem entspannten Check-out bis 14 Uhr.

Zwei Übernachtungen im Comfort Doppel-/Einzelzimmer

Dinner à la carte – mit 2 Gängen im Restaurant alto (exklusive Getränke)

0,375-l-Flasche Lanson Black Label im Zimmer

Silvester-Bag to go – 1 Flasche Piccolo, Berliner und Wunderkerzen

Komplettpreis

Ab 210,00 EUR* pro Person im Comfort Doppelzimmer
Ab 310,00 EUR* im Comfort Einzelzimmer

BREMER AUFGEPASST: Am Silvesterabend öffnet das alto sein Restaurant natürlich auch für Sie – von 17.30 bis 19.30 Uhr sowie von 20.00 bis 22.00 Uhr. Reservierung erforderlich.

SILVESTER AUF DER ALM

Eine Übernachtung
im Superior Doppel- oder Einzelzimmer
mit Blick auf die Almhütte

Silvester-Sause in der Almhütte
mit echt alpenländischem Buffet, Partyprogramm,
1 Glas Champagner und Mitternachtssnack

Zünftige Begrüßung
und Überraschung bei Anreise

Komplettpreis

Ab 220,00 EUR* pro Person im Superior Doppelzimmer
Ab 280,00 EUR* im Superior Einzelzimmer

Buchbar auf Wunsch mit einer Extra-Nacht zu 155,00 EUR im Doppelzimmer und 125,00 EUR im Einzelzimmer – jeweils inklusive Frühstück.

Weitere Informationen und Buchungen: Telefon 0421-620 62-557 oder unter *reservierung.ahb@atlantic-hotels.de*

ATLANTIC
GRAND HOTEL Bremen

Culinaire – die Zeitung der ATLANTIC Grand Hotel Bremen GmbH

Herausgeber und Redaktion

Bredenstraße 2 · 28195 Bremen · Tel. 0421-620 62-0 · Fax 0421-620 62-500
www.atlantic-hotels.de/grandhotel · grandhotel@atlantic-hotels.de
www.facebook.com/ATLANTIC.Grand.Hotel.Bremen

V. i. S. d. P.: Clemens Hieber, Hoteldirektor
Redaktion: Arzu Kuhlmann, Guido Strotkötter
Konzeption & Gestaltung: Grimm und Arnold Werbeagentur GmbH
Fotos: AdobeStock, Gaby Ahnert, Niklas Müller

CHAMPAGNE Lanson 1760

Datenschutz

Liebe Leserinnen und Leser, personenbezogene Daten werden bei den ATLANTIC Hotels gemäß Datenschutzgesetz gespeichert, verarbeitet und zweckgebunden für Eigenwerbung genutzt. Aufgrund dieser Speicherung erhalten Sie unsere Zeitung zur Information. Sollten Sie die *Culinaire* nicht erhalten wollen oder der Speicherung Ihrer personenbezogenen Daten nicht zustimmen, können Sie Ihr Einverständnis jederzeit schriftlich per E-Mail an grandhotel@atlantic-hotels.de oder mündlich unter Telefon 0421-620 62-0 widerrufen.