



GRUSSWORT

Liebe Genießerinnen und Genießer, liebe Gäste

Es ist uns eine außerordentliche Freude, Sie bei uns begrüßen zu dürfen. In einer Welt, die oft von Hektik und Alltagsstress geprägt ist, möchten wir Ihnen einen Ort der Ruhe und Entspannung, aber auch einen Ort lebendiger Begegnungen, wundervoller Erlebnisse und unvergesslicher Momente bieten. Ab November geht's bei uns wieder ab auf die Almhütte. Da feiern wir drei Hüttengaudis mit dem Hamburger Lopes Duo und herzhaftem, alpenländischem Buffet. Oder schauen Sie mal beim THE AFTER OFFICE HOURS mit DJ Jan Helmerding im WKcafé WESER-Strand vorbei. Ob allein, zu zweit oder als Gruppe.

Wir freuen uns immer auf Sie!

Hoteldirektor Clemens Hieber
ATLANTIC Grand Hotel Bremen

**NACH-
HALTIGKEIT
DURCH
REGIONALITÄT**

DIE PURE GAUDI!
ALMHÜTTE
IM HOFGARTEN



EXKLUSIV
BUCHBAR & FÜR
GRUPPEN AB
20 PERSONEN

Erleben Sie ein Stück Alpenzauber mitten in Bremen!
Im idyllischen Hofgarten des ATLANTIC Grand Hotels
erhebt sich jedes Jahr von November bis Ende Januar
eine alpenländische Holzhütte, die nur darauf wartet,
Sie und Ihre Gäste in eine einzigartige Atmosphäre zu
entführen! Mit viel Liebe zum Detail erbaut, strahlt
sie rustikalen Charme und pure Gemütlichkeit aus.
Egal, ob Geburtstag, Weihnachtsfeier oder gar eine
alpenländische Hochzeit – die Almhütte schafft eine
Atmosphäre, in der sich Ihre Gäste garantiert
wohlfühlen werden!

Reservierung erforderlich

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



TOP-STIMMUNG
LOPES DUO
– live –

HÜTTENGAUDI
AUF DER ALM,
DA GIBT'S KOA SÜND

Die Highlights der Hüttensaison sind die Hüttengaudis, die aufgrund ihrer Beliebtheit dieses Jahr an gleich drei Terminen stattfinden. Das Lopes Duo wird die Almhütte zum Beben bringen und für ausgelassene Stimmung sorgen. Schon zur „alto Summer Night“ im Juni konnte das Hamburger Duo sein Können unter Beweis stellen! Genießen Sie mit Ihren Freunden oder der Familie die mitreißende Musik und lassen Sie sich von der lebhaften Atmosphäre mitreißen. Ein köstliches Almhütten-Bufferet sorgt für die nötige Stärkung bei der Gaudi. Beste Unterhaltung garantiert!

Pro Person ab 69,00 EUR*

Alpenländisches Bufferet, 1 x 0,5l Bier und
Live-Entertainment mit Lopes Duo

HÜTTENGAUDI-TERMINE:

Fr., 03.11.2023 / Sa., 23.12.2023 / Sa., 20.01.2024
Jeweils 18.00 bis 23.00 Uhr

Reservierung in Form von Gutscheinen:
Erhältlich über den QR-Code
sowie im ATLANTIC Grand Hotel.





NACHHALTIGKEIT DURCH REGIONALITÄT

SOGAR UNSERE TELLER KOMMEN AUS BREMEN

Regionalität und Nachhaltigkeit sind zwei Themen, die immer mehr an Bedeutung gewinnen. Gerade in der Gastronomie spielen diese Aspekte eine große Rolle, da hier eine bedeutende Verbindung zwischen Landwirtschaft, Lebensmitteln und Konsumenten besteht.

Küchenchef Janes Gerdes legt großen Wert darauf, Lebensmittel aus der eigenen Region zu beziehen. Viele der Produkte werden speziell für das alto gemacht, wie etwa Fleisch, Wurst oder besondere Gemüsesorten.

„Ich bin immer auf der Suche nach dem Speziellen, dem Besonderen. Auf einem Streifzug durchs Viertel in Bremen habe ich im Schaufenster einer kleinen Werkstatt fantastisch aussehende Teller gesehen. Da begann es im Kopf zu arbeiten“, sagt Janes Gerdes. Tilman Richter, der Designer und Inhaber der People Places Pottery, war begeistert von der Idee, Teller für das Restaurant alto zu entwickeln. Nach den ersten Gesprächen waren beide sofort auf einem Nenner und arbeiteten ein halbes Jahr am Design und Logo, bis sie endlich die fertigen Teller in

den Händen hielten. Drei verschiedene Tellergrößen in zwei verschiedenen Farben sind entstanden. Ein helles Beige mit weißer Lasur und ein dunkles, tiefes Schwarzbraun mit weißer Lasur. Den Ton gibt es nur an drei Orten auf der Welt: im Donbass, im Teutoburger Wald und in der Nähe von San Francisco.

„Teller zu entwickeln, die genau den eigenen Vorstellungen entsprechen, ist natürlich ein Traum, gerade aus so einem speziellen und tollen Material! Und nachhaltiger geht es ja wirklich nicht“, so Janes Gerdes. Freuen Sie sich darauf, bei Ihrem nächsten Besuch im alto die neuen Teller bestaunen zu können.





THE AFTER OFFICE HOURS
DIE SCHÖNSTE
ART, DEN FEIERABEND
ZU VERBRINGEN!

An einem Donnerstag im Monat verwandelt sich das WKcafé WESER-Strand in eine szenige Bar mit den angesagtesten Cocktails & Aperitifs der Saison! Den passenden Soundtrack für den Abend liefert DJ Jan Helmerding, dessen mitreißende Beats die Gäste in Groove- und Tanzlaune bringen!

1 × IM
MONAT
18.00
BIS 22.00
UHR

SAVE THE DATES:

21. September, 12. Oktober,
16. November, 21. Dezember.
Jeweils 18.00 bis 22.00 Uhr.

Der Eintritt ist frei.



Follow us on Instagram:
www.instagram.com/wk.cafe.weser.strand

WEIHNACHTSBRUNCH
IM ALTO
BESINNLICH
GENIESSEN!

Was gibt es Schöneres, als das Weihnachtsfest im Kreise der Liebsten zu verbringen! Im Restaurant alto erwartet Sie am 1. und 2. Weihnachtstag ein Weihnachtsbrunch, der alle Herzen höherschlagen lässt – von hausgemachten Marmeladen und frischen Salatvariationen über Roastbeef und Vitello Tonnato. Das Highlight an der Live-Cooking-Station ist dieses Mal der Rinderrücken, der frisch tranchiert wird. Zum Abschluss lockt das Dessertbuffet mit Christstollen, Apfelfrumble & weiteren Schlemmereien!

Pro Person ab 59,00 EUR*

Inkl. 1 Glas Sekt, Kaffee- und Teespezialitäten
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



AM 25.
UND 26.12.
12-15 UHR
JEWELS

Inkl. Kinderprogramm

SILVESTER AUF DER ALM

ALMHÜTTE IM HOFGARTEN

PARTY UND
ÜBERNACHTUNG

ab **220,-** EUR*

p. P. im Comfort Doppelzimmer
Buchbar auf Anfrage und
nach Verfügbarkeit.

Zum Jahresende überraschen wir Sie mit einer großen Silvester-Party in der ATLANTIC Almhütte, um das neue Jahr zünftig einzuläuten! Für die perfekte Silvesterstimmung sorgen das urgemütliche Ambiente, die besten Après-Ski-Hits und natürlich die Gäste selbst. Auch in diesem Jahr gewinnt das beste Trachtenoutfit einen Preis. Also nichts wie rein in die Dirndl & Lederhosen! Zur Stärkung serviert das Almhütten-Team ein exklusives, alpenländisches Buffet!

Pro Person ab 119,00 EUR*

inkl. Buffet, Partyprogramm, Mitternachts-Snack
und 1 Glas LANSON Champagner

19.00 bis 3.00 Uhr

Kartenvorverkauf und weitere Informationen
unter www.atlantic-hotels.de/grandhotel
0421-620 62-0 oder grandhotel@atlantic-hotels.de

ALPENLÄNDISCHES BUFFET

Almhütten-Brotzeitplatten

Rauchlachstatar, Dill-Crème, Kartoffel-
dressing, Rindertatar, Pumpernickel,
Kapern, Ziegenkäse, Paprika-Confit

Iberico-Schweinefilet,
geschmorte Kalbsbäckchen,
Maispoullarden, Lachsforellenfilet

Kartoffel-Trüffel-Gratin, Semmelknödel,
Käsespätzle, Kartoffel-Senf-Stampf,
Rote-Bete-Gnocchi

Morcheln in Rahm, Speckbohnen,
Schmorgemüse, Rahmsauerkraut,
Pfefferrahm, Jus, Biersauce, Beurre blanc

Marillen-Knödel mit Zwetschgenröster,
Kaiserschmarrn, Dessert-Lollies,
Auswahl an Desserts im Glas

Mitternachtsimbiss, Currywurst, Berliner



GALA-BUFFET &
ÜBERNACHTUNG

ab **220,-** EUR*

p. P. im **Comfort Doppelzimmer**
Buchbar auf Anfrage und
nach Verfügbarkeit.

GALA-BUFFET-AUSZUG

Vitello Tonnato mit Rucola und Kapern,
Antipasti und Salatbar, Rauchlachsatar,
geräucherte Entenbrust, Rindertatar,
Ziegenkäse, Paprika-Tomaten-Confit

Austern-Live-Station

Entenconsommé mit Einlage

Rinderfilet „Wellington“,
geschmorte Kalbsbäckchen,
Lachsfilet mit Zitronenpfeffer,
Maispouardenbrüste,
geschmorter Butternutkürbis

Kartoffel-Trüffel-Gratin, Kartoffelklöße,
Rote-Bete-Gnocchi, Rosenkohl,
Waldpilze, Rotkohl, Schmorgemüse

Für die Kleinen: Kibbelinge mit kleinen
Ofenkartoffeln und Rahmgemüse

Schokoladenmousse, Cheesecake
im Glas, warmer Apfelcrumble,
Mini-Berliner, Auswahl an Eis und
Sorbets in der Champagnerbowl,
Waffel-Live-Station

Mitternachtsimbiss in der Roof Lounge



SILVESTER IM HERZEN VON BREMEN

Feiern Sie einen unvergesslichen
Silvesterabend im ATLANTIC Grand Hotel
und lassen Sie das alte Jahr stilvoll aus-
klingen. Zum Jahreswechsel bereitet
Küchenchef Janes Gerdes ein exklusives
Gala-Buffet im Restaurant alto vor, das
Ihre Herzen höherschlagen lässt!

Ab 22.00 Uhr laden wir Sie ein, in der Roof
Lounge über den Dächern von Bremen bei
Pianoklängen oder in der ATLANTIC Bar
mit Champagner anzustoßen.
So kann das neue Jahr starten!

Pro Person ab 89,00 EUR*

Gala-Buffet, Mitternachts-Snack
und 1 Glas LANSON Champagner

20.00 bis 2.00 Uhr



Reservierungen und weitere Informationen:

Telefon 0421-620 62-0 oder unter grandhotel@atlantic-hotels.de

www.atlantic-hotels.de/grandhotel

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.instagram.com/atlanticgrandhotelbremen

www.facebook.com/ATLANTIC.Grand.Hotel.Bremen

V. i. S. d. P.: Clemens Hieber, Hoteldirektor

Redaktion: Arzu Kuhlmann, Jana Müller

Konzeption & Gestaltung: Grimm und Arnold Werbeagentur GmbH

Fotos: Thilo Müller, Niklas Müller, Gaby Ahnert, Jascha van den Berg

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.

* 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!