



## 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 62-562  
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
- Kleinigkeiten
- Getränke
- Veranstaltungspauschalen
- Hochzeiten
- Angebote
- Technik
- CO<sub>2</sub>-Rechner
- Raumkapazitäten
- Rahmenprogramme
- Preferred Partner
- Ansprechpartner

Unser Veranstaltungverkaufsteam berät Sie gerne zu Raumbellegung, 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.

### Menüs selbst zusammenstellen

#### Vorspeisen

- Schinkenmousse-Terrine, Graubrotchips, Feldsalat, Melonendressing, Ofentomate € 9,00
- Rindercarpaccio, Manchegokäse, Rucolasalat, alter Balsamico € 13,00
- Roastbeef, Remouladensauce, Frisée Salat, Kapernäpfel € 10,00
- Gegrillte Jakobsmuscheln, Frisée Salat, Limonendressing, Mandeln € 9,00
- Salat Nicoise, Bio Eier, Thunfisch, Senfdressing € 12,00
- Geräucherter Stör, Beluga Caviar, Schnittlauch-Brioche € 17,00
- Ziegenkäsenougat, eingelegte Feige, Feldsalat, Brotchips € 11,00
- Blattsalate, Pinienkerne, Honig-Senf-Dressing, Brotchip, Ofentomate € 7,00

#### Suppen

- Rinderkraftbrühe, Ochsenchwanzpraline, Wurzelgemüse € 6,00
- Bremer Hochzeitssuppe, Kräuterflädle, Markklößchen, Wurzelgemüse € 6,00
- Hummerschaumsuppe, Krabben Dim Sum, Kaffee Espuma € 9,00
- Kartoffel-Lauch-Suppe, Graubrot-Croûtons, Schnittlauch-Crème Fraîche (vegetarisch) € 6,00
- Kokos-Curry-Suppe, Ingwersirup, Korianderpesto (vegan) € 6,00

#### Hauptgänge

- Gegrillte Lammchops, Süsskartoffelpüree, Speckbohnen, Thymianjus € 24,00
- Geschmorte Ochsenbacke, Rotwein-Balsamico-Schalotten, Selleriepüree, Karottenstroh € 23,00
- Rinderfilet (180 gr), Babyspinat, Kartoffel-Trüffel-Gratin, Vanillejus € 29,00
- Rosa Kalbsrücken, Macadamianuss-Püree, geschmorte Karotten, Estragonsauce € 27,00
- Kokländer Butterhähnchenbrust, Wachsbohnen, Lila Kartoffelstampf, Dilljus € 26,00
- Doradenfilet, grüner Spargel, Fondantkartoffeln, Krustentiersauce € 25,00
- Thunfischtataki, Wasabi-Erbsenpüree, Korianderpesto, Baby Leaf-Mixsalat € 29,00
- Zander, Senfgurken, Röstkartoffeln, Rote Beete-Essenz, Brunnenkresse € 24,00
- Mezzelune-Pasta gefüllt mit Ricotta, Mangold, Pinienkerne, Tomatenconcassé (vegetarisch) € 17,00
- Frischkäse-Ravioli, Waldpilzcrèmesauce, Raukesalat, Zwiebelschmelze (vegetarisch) € 17,00
- Geschmortes Wurzelgemüse, Karottenpüree, Wildkräuter, Seitlinge (vegan) € 15,00
- Kichererbsencurry, gebackene Lotuswurzel, Jasminreis, Mango (vegan) € 15,00

**Desserts**

- Schokoladenmousse, Mangosorbet, Mandelcookie € 7,00
- Apfel-Crumble, Pistazieneis, Pfefferknusper € 7,00
- Passionsfrucht-Riegel, Walnusseis € 7,00
- Haselnuss-Krokant-Törtchen, Apfel-Vanille-Kompott € 7,00
- Buttermilch-Waldbeer-Terrine, Schokoladen-Crumble € 8,00
- Rohmilch- und Hartkäseauswahl, Feigenmarmelade € 12,00
- Dessertvariation nach ihren Wünschen € 9,00

## Enten- & Gänsemenüs für die Winterzeit

(Beispiele)

### Wintermenü 1

Gegrillte Riesengarnelen  
Mixsalat, Blutorangendressing, Brotchip

\*\*\*

Geschmorte Oldenburger Entenkeule  
Balsamicojus, getrüffeltes Schwarzwurzeln, Kartoffelgratin

\*\*\*

Schokoladenmousse  
Honig-Zimt-Eis, Waldbeeren

€ 29,00

### Wintermenü 2

Winterliche Gemüse-Variation  
mit Trüffel-Vinaigrette und Blattsalaten

\*\*\*

½ Oldenburger Bauernente  
Rahmwirsing, Kartoffelklöße, Maronen  
Preiselbeerjus

\*\*\*

Zitronen-Quarkmousse  
Schokoladeneis, Rumbeeren

€ 35,00

### Wintermenü 3

Hausgebeizter Mandarinen-Rote Beete-Lachs  
Feldsalat, geröstete Walnüsse, Honig-Senf-Dressing

\*\*\*

Brust & Keule von der Schönmoorer-Gans  
Maronen, Bratapfel, Kartoffelklöße, Orangen-Rotkohl  
Thymianjus

\*\*\*

Karamell-Mousse  
Vanille-Rum-Eis, Schokoladen-Crumble

€ 39,00

## 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 Grand 1

ATLANTIC Salatbar  
(Salate, Dressings und Toppings zum Zusammenstellen)

Tafelspitzterrine, Meerrettichsahne

Gebackener Pulpo, Apfel-Currydip

Rauchlachs-Wraps, Honig-Senf-Crème

Ciabatta Brot, Mini Pizzabrötchen, Kräuterbutter

\*\*\*

Kartoffel-Lauch-Suppe

\*\*\*

Rindersteaks, Speckbohnen, rote Zwiebeln, geröstete Drillinge

Pochierter Kabeljau, mariniertes Pak Choi, schwarze Bohnen  
Frischkäse-Gnocchi, Spinat-Käsesauce

\*\*\*

Tiramisu im Glas

Schokoladen-Mousse

Frisches Obst, Fruchtdips

€ 37,00

## ATLANTIC Grand 2

ATLANTIC Salatbar  
(Salate, Dressings und Toppings zum Zusammenstellen)

Frischkäse-Champignons, Paprikadip

Apfel-Fenchel-Salat, Landbrot

Geräucherte Entenbrust, Cranberry, Kürbis-Bohnen-Gemüse

Lachsmousse, Pumpernickel

Ciabatta-Brot, Kräuterbutter

\*\*\*

Waldpilzsuppe, Petersiliencroûtons

\*\*\*

Rinderschmorbraten, Corona Bohnen,  
Doradenfilet, Wildreis, Schmorgurken

Rustico Pasta, Pecorino, Feigen, milde Tomaten-ChillisaUCE

\*\*\*

Schokoladen-Crème-Brûlée

Zitronenmousse, Himbeerkaviar

Frisches Obst, Fruchtdips

€ 41,00

**Grünkohl**

(Oktober–Februar)

Hochzeitssuppe

\*\*\*

Grünkohl

Bremer Knipp, Kassler, Pinkel und Kochwurst

Salzkartoffeln, Bratkartoffeln

\*\*\*

Bremer Rote Grütze mit Vanillesauce

€ 28,00 als Buffet „satt“  
(€ 22,00 als Menü)



## Grillbuffets von Mai bis September

### Grillzeit 1

ATLANTIC Salatbar  
(Salate, Dressings und Toppings zum Zusammenstellen)

Shrimps-Cocktail, Avocado

Eingelegte Auberginen, Zucchini, Champignons

Tomate-Avocado-Wraps

Kräuterbutter, Tomatenbutter, Ciabatta, Mini-Pizzabrötchen

\*\*\*

Tomatencrèmesuppe

\*\*\*

*vom Grill:*

Iberico Schweinerückensteaks

Curry- und Rostbratwürste

Kabeljaufilet im Bananenblatt

Speckbohnen, Folienkartoffeln, Röstkarotten, Tomatenreis,  
Ricotta-Tortelloni, Grillgemüse

Sweet Hickory BBQ-Sauce, Currydip, Limonen-Mayonnaise, Ketchup

\*\*\*

Quarkmousse, Waldbeeren

Walnusseis, Schokoladensauce

Frisches Obst, Fruchtdips

€ 41,00

## Grillzeit 2

ATLANTIC Salatbar  
(Salate, Dressings und Toppings zum Zusammenstellen)

Rindertatar im Glas, Kapernäpfel

Gegrillte Kräuterseitlinge, Auberginen, Zucchini

Ziegenkäsenougat, eingelegte Feigen

Pata Negra Schinken, Cantaloupe Melone, reduzierter Apfelessig

Kräuterbutter, Tomatenbutter, Ciabatta, Mini-Pizzabrötchen

\*\*\*

Erbsencrèmesuppe, Kräutercroûtons

\*\*\*

vom Grill:

U.S. Rib Eye Steaks

Rostbratwürste, Lammchops

Thunfischsteaks, Garnelenspieße

Sweet Hickory BBQ-Sauce, Currydip, Limonen-Mayonnaise, Ketchup

Rustico Pasta, Zucchini, Sesam-/Kartoffel-Trüffel-Gratin,  
Grüner Spargel, Wachsbohnen, Karotten-Lauchgemüse, Trüffelpolenta

\*\*\*

Erdbeer-Tiramisu

Frisches Obst, Fruchtdips

Zitronengras-Panna-Cotta

Kaffeemousse, Eis

€ 51,00

### American BBQ

ATLANTIC Salatbar  
(Salate, Dressings und Toppings zum Zusammenstellen)

Caesar Salat, Speck, Parmesan

Eismeerschrimps-Cocktail

Sesambrötchen, Tomate, Gurke, Burger Relish (für die Burger vom Grill)

Smoked-Salmon-Bagels, Frischkäse

\*\*\*

Kürbiscrèmesuppe, Kürbiskerne

\*\*\*

*vom Grill:*

Burgerfleisch (140 g)

Honig-marinierte Putensteaks

Lachsfilet vom Zedernbrett

Süßkartoffel-Pommes, Maccaroni and Cheese, Babyspinat, Cole Slaw

Sweet Hickory BBQ-Sauce, Currydip, Limonen-Mayonnaise, Ketchup

\*\*\*

Cheese Cake, Blaubeeren

Gemischte Doughnuts

Schokoladen-Brownies, Karamell-Sauce

Frisches Obst, Fruchtdips

€ 49,00

## Live Cooking

Eine besondere Buffet-Station lässt sich mit einer sogenannten Live-Cooking-Station realisieren. Diese ist für Sie ein kleines Event innerhalb Ihrer Veranstaltung. Unsere Köche bereiten eine Speise vor den Augen Ihrer Gäste frisch zu. Zudem gehen den Gaumenfreuden visuelle und intensive Geruchseindrücke voraus, sodass alle Sinne angesprochen werden.

### **Rinderhochrippe**

mit englischem Seesalz, Sauce Bearnaise  
und Kräuter-Crème-Fraîche

€ 12,00

### **Ganzer Weserzander**

mit Limonen-Weißwein-Sauce, Kubebenpfeffer und Dillpesto

€ 12,00

### **Tagliarini aus dem Parmesanlaib**

mit Trüffelcrèmesauce und Waldpilzen

€ 11,00

### **Goldbrauner Truthahn**

mit Cranberryjus und Apfel-Zwiebel-Füllung

€ 12,00

## KLEINIGKEITEN

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 pro Stück sowie inkl. der derzeit gesetzlich gültigen MwSt.

### Kalt

- Gegrillte Melone, Parmesanchip, Rauchöl-Essenz € 5,00
- Rindertatar, Schalottenschmelz, Kerbel € 6,00
- Brioche, Entenlebermousse, Apfelmousse € 7,00
- Maki und Nigiri Sushi, BBQ-Mayonnaise € 7,00
- Rauchmatjes, Rote Beete, Gewürzgurken-Mayonnaise € 5,00
- Lachswürfeltataki, Kräutersauerrahm, Kerbel € 5,00
- Geräucherter Aal in der Pinzette, Apfel-Zwiebel-Remoulade € 7,00
- Bruschetta, Vollkornbaguette, Basilikumpesto € 4,00
- Ziegenkäsenougat, eingelegte Feige, Shisokresse € 5,00
- Tomaten-Gurken-Suppe, Olivenbrot-Chip € 5,00
- Langres Käse, Laugengebäck € 6,00

### Warm

- Berliner Bulette, Curry-Senf-Dip, Perlzwiebeln € 5,00
- Peking-Ente-Frühlingsrolle, Wakamésalat, Hoi Sin € 6,00
- Erbsenschaumsuppe, Kerbel, ausgelassener Speck € 4,00
- Verschieden gefüllte Dim Sum, Dips € 6,00
- Currywurst, BBQ-Ketchup, Madras-Curry € 4,00
- Gegrillte Jakobsmuschel, Galliano Crème, Won Ton Chip € 5,00
- Wildkräuterschaumsuppe, Rauchlachs € 5,00
- Nordseefisch-Frikadelle, Senf-Estragon Dip, Forellenrogen € 6,00
- Krabben-Krokette, Curry-Remoulade € 7,00
- Kabeljau Yakitori, Teriyaki Sauce, Aubergine € 7,00
- Falafel, Minzjoghurt, Koriander € 4,00
- Rote-Beete-Risotto, eingelegte Birne, Shisokresse € 4,00

### Süß

- Espressomousse, Kokoscrème € 4,00
- Schokoladentarte, Vanille-Espuma € 4,00
- Mascarponecrème, Cantuccini € 4,00
- Kokoseis, Himbeerkaviar € 4,00
- Topfenknödel, Beerenkompott € 4,00
- Passionsfruchtriegel, Minz-Schokoladensauce € 4,00

**Empfang Snacks**

- Grissini, Cocktaildip	€ 4,00
- Hausgemachte Nussmischung	€ 5,00
- Kartoffelchips, Salzstangen	€ 5,00
- Verschieden belegte Sandwiches	€ 6,00
- Verschieden gefüllte Wraps	€ 6,00
- Auswahl an Keksen und American Cookies	€ 5,00
- Auswahl an Plundergebäck	€ 6,00
- Mini-Burger	€ 6,00

## 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	0,25 l	€ 2,80
Magnus Imperial feinperlig	0,75 l	€ 6,90
Magnus Imperial Still	0,25 l	€ 2,80
Magnus Imperial Still	0,75 l	€ 6,90
Fachinger Medium	0,25 l	€ 2,00
Coca Cola <sup>1/3/9</sup>	0,2 l	€ 2,90
Coca Cola Light <sup>1/3/9/12</sup>	0,2 l	€ 2,90
Coca Cola Zero <sup>1/3/9/12</sup>	0,2 l	€ 2,90
Fanta <sup>1/3</sup>	0,2 l	€ 2,80
Sprite <sup>3</sup>	0,2 l	€ 2,90
28 Black <sup>10/14</sup>	0,2 l	€ 4,00
Vaihinger Apfelsaft klar	0,2 l	€ 3,00
Vaihinger Bananen-Nektar	0,2 l	€ 3,00
Vaihinger Orangensaft	0,2 l	€ 3,00
Vaihinger Tomatensaft	0,2 l	€ 3,00
Vaihinger Johannisbeer-Nektar	0,2 l	€ 3,00
Vaihinger Sauerkirsch-Nektar	0,2 l	€ 3,00
Schweppes Bitter Lemon <sup>1/10</sup>	0,2 l	€ 3,00
Schweppes Tonic Water <sup>10</sup>	0,2 l	€ 3,00
Schweppes Ginger Ale <sup>1</sup>	0,2 l	€ 3,00
Schweppes Ginger Beer <sup>1</sup>	0,2 l	€ 3,00
Fentimans Ginger Beer <sup>1</sup>	0,25 l	€ 5,00
Fentimans Tonic Water <sup>10</sup>	0,125 l	€ 4,50
Thomas Henry Tonic Water <sup>10</sup>	0,2 l	€ 3,00
Bionade Holunder	0,33 l	€ 4,00

1 = mit Farbstoff 2 = mit Antioxidationsmittel 3 = Säuerungsmittel  
9 = koffeinhaltig 10 = chininhaltig 12 = Süßstoff 14 = mit Taurin

### Apéritif

Sandemann dry, medium, cream 15 %	5 cl	€ 5,50
Campari mit Orangensaft	0,2 l	€ 7,50
Campari mit Schweppes Soda	0,2 l	€ 7,50
Lillet Blanc 17 %	4 cl	€ 6,00
Lillet Rouge 17 %	4 cl	€ 6,00

**Sekt, Champagner und Prosecco**

Sartori Prosecco Spumante Treviso DOC brut	0,1 l	€ 5,00
Lorenz & Dahlberg Sekt trocken	0,1 l	€ 6,00
Perrier-Jouët Brut	0,1 l	€ 11,50
Sartori Prosecco Spumante Treviso DOC brut	0,75 l	€ 30,00
Lorenz & Dahlberg Sekt trocken	0,75 l	€ 33,00
Perrier-Jouët Brut	0,75 l	€ 80,00
Perrier-Jouët Brut, rosé	0,75 l	€ 85,00

**Bier****Bier vom Fass**

Beck's Pils	0,3 l	€ 3,30
Beck's Pils	0,5 l	€ 4,90
Haake-Beck Kräusen	0,3 l	€ 3,30
Haake-Beck Kräusen	0,4 l	€ 4,90

**Flaschenbier**

Franziskaner Hefeweizen dunkel & kristall	0,5 l	€ 4,90
Franziskaner Hefeweizen	0,5 l	€ 4,90
Franziskaner Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	€ 4,90
Franziskaner Hefeweizen alkoholfrei Zitrone, Holunder	0,33 l	€ 3,30
Beck's Pils, Beck's Gold	0,33 l	€ 3,30
Beck's Pale Ale, 1873 Pils, Amber Lager	0,33 l	€ 4,00
Beck's Green Lemon	0,33 l	€ 3,30
Beck's Pils alkoholfrei	0,33 l	€ 3,30
Vitamalz alkoholfrei	0,33 l	€ 3,10

**Heißgetränke**

Espresso		€ 2,30
Doppelter Espresso		€ 3,70
Espresso Macchiato		€ 2,60
Milchkaffee		€ 3,40
Cappuccino		€ 3,00
Latte Macchiato		€ 3,40
Tasse Kaffee		€ 2,60
Tasse Kaffee coffeinfrei		€ 2,60
Becher Kakao		€ 3,40
Kanne Kaffee / Tee	1 Liter	€ 14,00





## Weißweine

### Deutschland

2015	<b>Gutedel Heugumber QbA</b>	0,20 l	€ 8,00
	Hanspeter Ziereisen, Baden	0,75 l	€ 28,00
	Frisch und glasklar. Am Gaumen seidig weich mit Aromen von Birnen.		
2015	<b>Grauer Burgunder BIO QbA</b>	0,20 l	€ 10,00
	Weingut Wittmann, Rheinhessen	0,75 l	€ 35,00
	Komplexer Duft nach saftigen Äpfeln, Karamell und nussige Noten. Elegantes Säurespiel, cremig-saftiger Schmelz und feine Zitrusfrucht am Gaumen.		
2015	<b>Weißer Burgunder QbA</b>	0,20 l	€ 6,50
	Weingut Karl Pfaffmann, Pfalz	0,75 l	€ 24,00
	Eindrucksvolles Aroma, kombiniert aus Noten von feinen Mirabellen und frischen Kräutern.		
2015	<b>Riesling BIO QbA</b>	0,20 l	€ 9,00
	Weingut Wittmann, Rheinhessen	0,75 l	€ 32,00
	Mehr von Mineralität, als von überbordender Primärfucht geprägt. Riecht salzig und besitzt Aromen von reifer Ananas, Steinobst und gelber Kiwi.		
2015	<b>Sauvignon Blanc QbA</b>	0,20 l	€ 10,00
	Weingut von Wining, Pfalz, Deidesheim	0,75 l	€ 35,00
	Geschmack von saftiger Stachelbeere, Limette und feinen Kräutern. Herzhafte Säure und viel Schmelz, fruchtige Ausprägung.		

**Österreich**

2015 Grüner Veltliner BIO D.A.C	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**

2015 Chardonnay Simboli DOC	0,20 l	€ 7,00
La Vis, Trentino	0,75 l	€ 26,00
Strohgelb mit grünlichen Reflexen, feines und fruchtiges Bouquet, der Geschmack ist einladend und überaus harmonisch.		

**Frankreich**

2015 Touraine Sauvignon AOP	0,20 l	€ 6,00
Calvet, Sauvignon Blanc, Loire	0,75 l	€ 22,00
Ein sehr angenehmer und fruchtig-leichter Wein mit Noten von exotischen Früchten und Zitrusfrüchten.		

**Südafrika**

2016 Kleine Rust	0,20 l	€ 6,50
Stellenrust Winery, Stellenbosch	0,75 l	€ 24,00
Frische und animierende, kräuterwürzige Nase mit vielen tropischen Aromen durch Chenin Blanc und Sauvignon Blanc. Am Gaumen saftig, viel Spiel.		

**Roséwein****Frankreich**

2015 Aix Rosé	0,20 l	€ 9,50
Saint Aix, Provence, Aix	0,75 l	€ 34,00
Im Bouquet mischen sich ausdrucksstarke und intensive Himbeeren, Schlehe und auch Sauerkirsche und Jasmin sind zu vernehmen.		

## Rotweine

### Deutschland

2013 Ursprung trocken	0,20 l	€ 9,50
Weingut Markus Schneider, Pfalz	0,75 l	€ 34,00
Rotweincuvée mit einem intensiven Duft und Geschmack nach roten und schwarzen Beeren. Dazu gesellen sich Aromen von dunkler Schokolade und Kräutern.		
2013 Spätburgunder QbA	0,20 l	€ 8,00
Weingut Karl Pfaffmann, Pfalz	0,75 l	€ 28,00
Warm-würziger Duft, weiche Fruchtigkeit mit angenehmem Gerbstoff auf der Zunge; etwas Sauerkirsche.		
2013 Blauer Spätburgunder „Tschuppen“	0,20 l	€ 10,50
Hanspeter Ziereisen, Baden, Markgräflerland	0,75 l	€ 38,00
Die dezenten Holznoten sind perfekt eingebunden und geben dem Spätburgunder ein harmonisches Geschmacksbild. Viel Frucht, reife Tannine und belebende Säure.		

### Italien

2015 Modà Montepulciano d'Abruzzo DOC	0,20 l	€ 7,00
Talamonti, Abruzzen	0,75 l	€ 26,00
Die Farbe ist glänzend rubinrot mit violetten Nuancen. Intensive und anhaltende Duftnoten von Kirsche, Pflaume und Himbeeren. Voller Geschmack mit guter Struktur.		
2012 Rossojbleo nero d'Avola BIO	0,20 l	€ 9,50
Gulfi, Sizilien	0,75 l	€ 34,00
Anfangs starker Geschmack nach Walderdbeere, dann bestimmen schwarze und rote Kirsche, Sauerkirsche, rote Johannisbeere und ein Hauch Brombeere Nase und Mund.		

### Frankreich

2012 Chateau Les Rosiers Bordeaux	0,20 l	€ 7,00
Weingut Les Rosiers, Bordeaux	0,75 l	€ 26,00
Duft nach Schwarzkirsche, reifer Zwetschge und roten Früchten. Im Mund zart und frisch, Finesse mit einem Hauch feiner Süße, etwas Kirsche und frische Cassisaromen.		
2012 Terre de Bussière	0,20 l	€ 8,50
Domaine de la Janasse, Rhône	0,75 l	€ 30,00
Dunkle Früchte und Schokolade, würzig, Röstaromen, voll und üppig aus alten Reben.		

**Spanien**

2013	<b>Tempranillo Ibéricos Rioja DO</b>	0,20 l	€ 8,00
	Miguel Torres, Rioja	0,75 l	€ 28,00
	Am Gaumen extrem verführerisch mit spürbarem, doch sanft eingebundenem Tannin, im Finale lang und anhaltend mit feiner Würze.		
2014	<b>Dehesa Gago Tinta de Toro</b>	0,20 l	€ 8,00
	Telmo Rodriguez, Toro	0,75 l	€ 28,00
	Dieser rebsortenreine, dunkle Tempranillo ist trotz des hohen Alkoholgrades sehr elegant und charmant, mit großer Tiefe und schöner Würze.		

**Australien**

2013	<b>Stickleback Red</b>	0,20 l	€ 8,00
	Heartland Wines, Süd-Australien	0,75 l	€ 28,00
	Cabernet Sauvignon, Shiraz und Grenache verleihen eine komplexe, reichhaltige Aromenvielfalt mit Noten von Kirschen und Johannisbeeren. Würzig und sanfte Tannine.		

**Südafrika**

2014	<b>Jan Fiskaal Merlot</b>	0,20 l	€ 5,50
	MAN Family Wines, Coastal Region	0,75 l	€ 20,50
	Ein eleganter, klassischer Merlot mit feinem Pflaumenaroma und schmeichelnden Tanninen.		

*Änderungen bei den Jahrgängen behalten wir uns vor.*

**Digestif****Aquavit**

Aalborg Jubiläums Aquavit 42 %	2 cl	€ 3,50
Linie Aquavit 41,5 %	2 cl	€ 4,00

**Kräuter**

Jägermeister 35%	4 cl	€ 5,50
Fernet Branca 40%	4 cl	€ 5,50
Ramazzotti 30%	4 cl	€ 5,50
Averna 32%	4 cl	€ 5,50

**Grappa**

Grappa Frattina Chardonnay 41%	2 cl	€ 5,50
Grappa Nonino Chardonnay 40%	2 cl	€ 7,50

**Obstbrände**

Vallendar Haselnussgeist 40%	2 cl	€ 8,50
Ziegler Waldhimbeergeist 40%	2 cl	€ 8,50
Ziegler Mirabelle 40%	2 cl	€ 10,50
Ziegler Schlehe 40%	2 cl	€ 14,50
Ziegler Obstbrand aus Äpfeln und Birnen 40%	2 cl	€ 5,00
Ziegler Williamsbirne 40%	2 cl	€ 9,00
Ziegler Alte Zwetschge 40%	2 cl	€ 8,50

**Liköre**

Baileys Irish Cream 17%	4 cl	€ 5,50
Sambuca Molinari 40%	4 cl	€ 5,50

**Brandy / Cognac**

Carlos I 40%	4 cl	€ 8,00
Remy Martin V.S.O.P. 40%	4 cl	€ 9,50
Hennessy Fine 40%	4 cl	€ 9,50

**Whisky / Scotch**

Glenlivet 12 y 40%	4 cl	€ 9,50
Oban 14 y Highland 43%	4 cl	€ 15,50
Johnnie Walker Red Label 40%	4 cl	€ 6,50

## VERANSTALTUNGSPAUSCHALEN

Im Rahmen Ihrer Veranstaltung bieten wir Ihnen alternativ zur Abrechnung nach Verzehr Gesamtpauschalen 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.

### Getränkepauschale

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

- Sekt als Apéritif
- Rot- und Weißwein nach Empfehlung des Hauses
- Beck's Pils, Franziskaner Hefe
- Softgetränke
- Mineralwasser und stilles Wasser
- Kaffee, Tee
- 1 Digestif pro Person nach Empfehlung des Hauses

8 Stunden: € 41,00 pro Person

## 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

- Zum Empfang servieren wir Ihnen Sartori Prosecco Spumante Treviso DOC brut sowie Orangensaft und Mineralwasser
- Buffet ATLANTIC Grand 1 (weitere Details in der Rubrik Buffets) oder ein individuelles Menü
- Während der Feier reichen wir Ihnen Sartori Prosecco Spumante Treviso DOC brut, Hauswein (Weiß- und Rotwein), Beck's Bier, Mineralwasser und alkoholfreie Getränke
- Kaffee und Tee sowie ein Digestif nach Wunsch nach dem Essen
- Zur Stärkung um Mitternacht reichen wir eine klassische Hochzeitssuppe mit Baguette
- Das Brautpaar übernachtet kostenfrei in einer unserer Suiten; den Übernachtungsgästen des Brautpaares bieten wir auf Wunsch Sonderkonditionen

#### ab € 82,00 pro Person

*Dieser Preis versteht sich für eine Veranstaltungsdauer von 8 Stunden. Danach erfolgt die Berechnung nach Verzehr. Zusätzlich berechnen wir nach diesem Zeitraum eine Servicepauschale von € 95,00 pro Stunde.*

*Bei abweichenden Menüs passen wir die Pauschale ggf. an.*

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

## 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 Raumbelagung, Ausstattungsvarianten und Technik.

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

Beschallungsanlage	€ 120,00 pro Tag
inkl. einem drahtlosen Hand- oder Clip-Mikrofon	
Drahtlos- & Clip-Mikrofon	€ 75,00 pro Stück / Tag
Flipchart inkl. Papier und 4 Stiften	€ 15,00 pro Stück / Tag
- 1 Block pro Flipchart	inklusive
- jeder weitere Block	€ 10,00 pro Stück
Fotokopie	€ 0,25 pro Kopie
	€ 0,15 ab 100 Kopien
Leinwand (fest installiert bzw. mobil)	mietfrei
Moderatorenkoffer	€ 30,00 pro Stück / Tag
Overheadprojektor, 400 Watt	€ 15,00 pro Stück / Tag
Beamer 5.000 ANSI-Lumen (fest installiert)	€ 150,00 pro Stück / Tag
Beamer 4.000 ANSI-Lumen (mobil)	€ 150,00 pro Stück / Tag
Pinnwand	€ 10,00 pro Stück / Tag
Rednerpult (höhenverstellbar)	€ 25,00 pro Tag
Laptop	€ 80,00 pro Tag
Wireless Presenter / Laserpointer	€ 30,00 Deposit pro Tag
Tanzfläche Parkett (25 qm)	€ 200,00 pro Tag
Technikerbetreuung	€ 35,00 pro Mitarbeiter / Stunde
Telefonanschluss / Faxanschluss	
- Einrichten	€ 35,00 einmalig
- Einheiten	€ 0,30 pro Einheit
TV-/ DVD-/ Video- Kombination	€ 60,00 pro Tag
Floor Spot	€ 15,00 pro Tag
Beamertisch	mietfrei
CD-Player	mietfrei
festinstallierter TV im Zelt mit Laptopanschluss (60 Zoll)	mietfrei
Telefonspinne (für Telefonkonferenzen)	€ 80,00 pro Tag
Bühnenelement (2 m x 1 m)	auf Anfrage



<b>Menükarten</b>	€ 1,00 pro Stück
<b>Stuhlhussen</b>	€ 3,50 pro Stück
<b>5-armiger Kerzenständer</b>	€ 5,00 pro Stück
<b>Blumen</b>	
- eine einzelne Blume pro Tisch	kostenfrei
- besondere Farbe oder Form, ab	€ 2,00 pro Stück (je nach Blume)
<b>Garderobe, wahlweise</b>	€ 25,00 pro Mitarbeiter / Stunde <i>oder</i>
	€ 2,00 pro Kleidungsstück
<b>Roter Teppich</b>	€ 30,00 pauschal
<b>Servicepauschale</b> (ab 24.00 Uhr oder nach Ablauf der Pauschale)	€ 95,00 pro Stunde
<b>Reinigungskraft</b>	€ 25,00 pro Stunde
<b>Koch</b> (z.B. bei Live-Cooking-Station)	€ 30,00 pro Stunde
<b>Personalkosten bei Caterings</b>	
- Chefkoch	€ 40,00 pro Stunde
- Koch	€ 30,00 pro Stunde
- Serviceleiter	€ 40,00 pro Stunde
- Servicemitarbeiter	€ 30,00 pro Stunde
- Reinigungskraft	€ 25,00 pro Stunde
- Garderobenkraft	€ 25,00 pro Stunde

## DEUTSCHE BAHN SPEZIAL



© Jo Kirchner/DB

**Mit dem Kooperationsangebot der ATLANTIC Hotels und der Deutschen Bahn reisen Sie entspannt und komfortabel ab € 99,00 zu Ihrer Veranstaltung in den ATLANTIC Hotels.**

Mit Ihrem Umstieg auf die Bahn helfen Sie unserer Umwelt und tragen aktiv zum Klimaschutz bei. Ihre An- und Abreise im Fernverkehr der Deutschen Bahn mit dem Veranstaltungsticket wird mit 100% Ökostrom durchgeführt. Die für Ihre Reise benötigte Energie wird ausschließlich aus erneuerbaren Energiequellen bezogen.

Der Preis für Ihr Veranstaltungsticket zur Hin- und Rückfahrt\* zum Veranstaltungsort beträgt

- für die 2. Klasse € 99,00
- für die 1. Klasse € 159,00.

Dieses Angebot gilt für alle Veranstaltungen (Kongresse, Tagungen, Seminare u.ä.) in den ATLANTIC Hotels in Bremen, Bremerhaven, Kiel, Lübeck, Wilhelmshaven und Essen im Jahr 2016.

Buchen Sie Ihre Reise telefonisch unter der Service-Nummer +49 (0)1806 - 31 11 53\*\* mit dem Stichwort „ATLANTIC Hotels“ und halten Sie Ihre Kreditkarte zur Zahlung bereit.

### Ihre Preisvorteile gegenüber dem Normalpreis in der 2. Klasse\*\*\*:

z. B. auf der Strecke (Hin- und Rückfahrt)		Normalpreis	Veranstaltungsticket	Preisvorteil
Köln	↔ Bremerhaven	€ 153,00	€ 99,00	€ 54,00
Hamburg	↔ Essen	€ 170,00	€ 99,00	€ 71,00
Berlin	↔ Kiel	€ 180,00	€ 99,00	€ 81,00
Frankfurt/M	↔ Bremen	€ 212,00	€ 99,00	€ 113,00
Stuttgart	↔ Lübeck	€ 284,00	€ 99,00	€ 185,00

Sammeln Sie bei jedem Kauf des Veranstaltungstickets mit der BahnCard oder bahn.bonus Card wertvolle Prämien- und Statuspunkte. Informationen dazu erhalten Sie unter [www.bahn.de/bahn.bonus](http://www.bahn.de/bahn.bonus)

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



\*Vorausbuchungsfrist mindestens 3 Tage. Mit Zugbindung und Verkauf, solange der Vorrat reicht. Die Sitzplatzreservierung ist im Preis nicht enthalten. Umtausch und Erstattung vor dem 1. Geltungstag € 17,50, ab dem 1. Geltungstag ausgeschlossen. Sitzplatzreservierungen werden nicht erstattet. Das Veranstaltungsticket gilt nicht in der Nord-Ostsee-Bahn. Gegen einen Aufpreis von € 40 sind innerhalb Deutschlands auch vollflexible Fahrkarten (ohne Zugbindung) erhältlich. Bahn-Card 25- und BahnCard 50-Rabatt sowie der BahnCard Business 25- und BahnCard Business 50-Rabatt werden nicht gewährt. Beachten Sie bitte, dass für die Bezahlung mittels Kreditkarte ab dem 04.11.2014 ein Zahlungsmittelentgelt entsprechend Beförderungsbedingungen für Personen durch die Unternehmen der Deutschen Bahn AG (BB Personenverkehr) erhoben wird. \*\* Die Hotline ist Montag bis Samstag von 7:00–22:00 Uhr erreichbar, die Telefonkosten betragen 20 Cent pro Anruf aus dem deutschen Festnetz, maximal 60 Cent pro Anruf aus den Mobilfunknetzen. \*\*\* Preisänderungen vorbehalten. Angaben ohne Gewähr.

## CO<sub>2</sub>-RECHNER

### Die Klimabilanz Ihrer Veranstaltung

Mit Hilfe unseres ATLANTIC CO<sub>2</sub>-Rechners können Sie berechnen, welche Klimawirkung von Ihrer Veranstaltung ausgeht. Wenn Sie möchten, können Sie am Ende der Berechnung auch einen Klimaschutzbeitrag buchen. Die entsprechenden CO<sub>2</sub>-Emissionen spart unser Partner „atmosfair“ dann in Klimaschutzprojekten wieder ein. Dies wird Ihnen durch ein Zertifikat bezeugt, das Sie den Teilnehmern der Veranstaltung vorzeigen oder aushändigen können.



Innerhalb des CO<sub>2</sub>-Rechners sind die Daten zu Nutzfläche, Energieverbrauchswerten, Jahresheizbedarf, Tagungsräumen, Pauschalen usw. unseres Hauses direkt hinterlegt, so dass Sie exakt die entstehenden CO<sub>2</sub>-Emission berechnen können.

### Der ATLANTIC CO<sub>2</sub>-Rechner

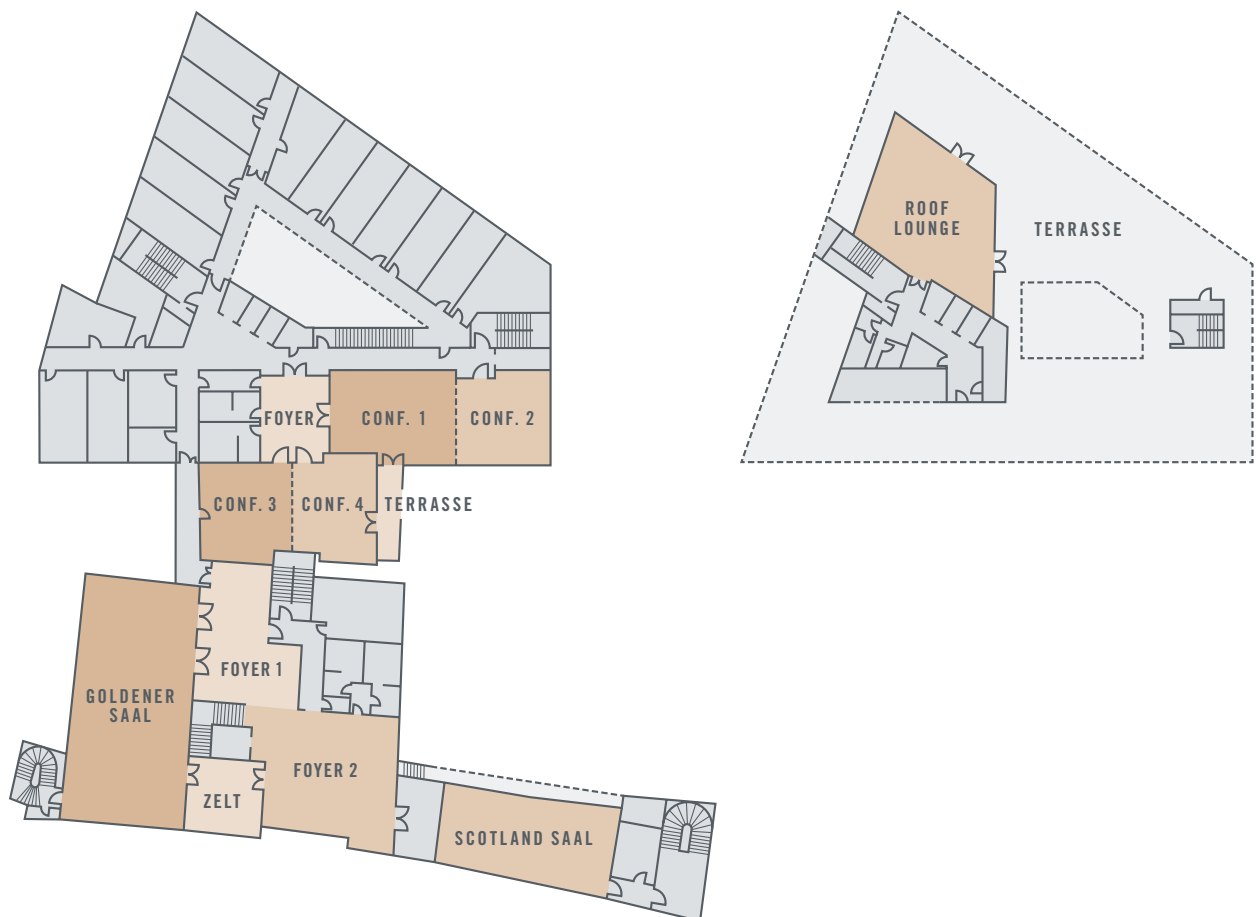
Sie gelangen zu unserem CO<sub>2</sub>-Rechner unter [www.smart-tagen-und-feiern.de](http://www.smart-tagen-und-feiern.de)

## 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 mit neuester Technik 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

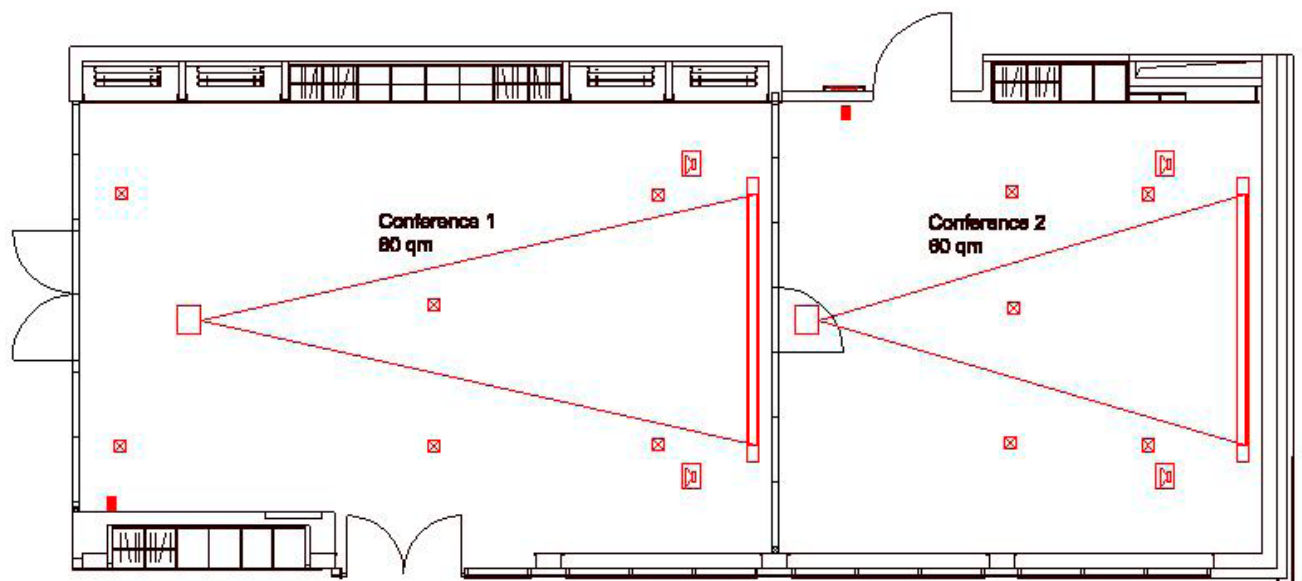
Das ATLANTIC Grand Hotel verfügt über neun multifunktionale, klimatisierte Veranstaltungsräume für Tagungen, Firmenfeiern, Hochzeiten, Geburtstage und viele andere Veranstaltungen. Je nach gewünschtem Anlass variieren wir unsere Räumlichkeiten und schaffen Platz für neue Innovationen.

	m <sup>2</sup>	Maximale Personenzahl						Raummaße in m		
								Länge	Breite	Höhe
<b>Hotel:</b>										
Conference 1 + 2	140	130	90	40	96	/	140	19,00	6,97	3,00
Conference 3 + 4	116	85	64	33	80	/	115	14,91	7,72	2,90
Conference 1 + 2 + Foyer	185	160	120	50	120	/	200	24,90	7,00	3,00
Conference 1	80	65	48	26	50	20	80	11,2	6,50	3,00
Conference 2	60	45	32	20	40	16	60	7,80	7,44	3,00
Conference 3	60	45	32	18	40	12	60	7,15	8,30	2,90
Conference 4	56	40	24	18	40	12	55	7,76	7,14	2,90
Foyer	45	/	/	/	/	/	40	5,90	7,30	3,00
Weinkeller, 1. UG	55	/	/	/	/	Tafel 30	/	9,50	3,55– 6,50	2,55
Roof Lounge, 7. OG	125	50	32	20	70	16	90	10,86	11,64	2,85
Dachterrasse, 7. OG	554	/	/	/	200	/	350	/	/	/
<b>Veranstaltungsbereich Böttcherstrasse:</b>										
Goldener Saal	190	220	140	50	150	54	200	19,00	10,21	3,30– 4,50
Scotland Saal	90	80	50	38	70	20	80	15,00	6,00	3,50
Zelt	36	30	18	10	20	16	30	6,20	6,00	2,55
Foyer 1 + 2	200	/	/	/	/	/	200	19,00	16,00	2,55
Foyer 1	70	/	/	/	/	/	100	10,61	6,54	2,55
Foyer 2	103	/	/	/	/	/	100	9,44	10,95	2,55

## Visualisierungen

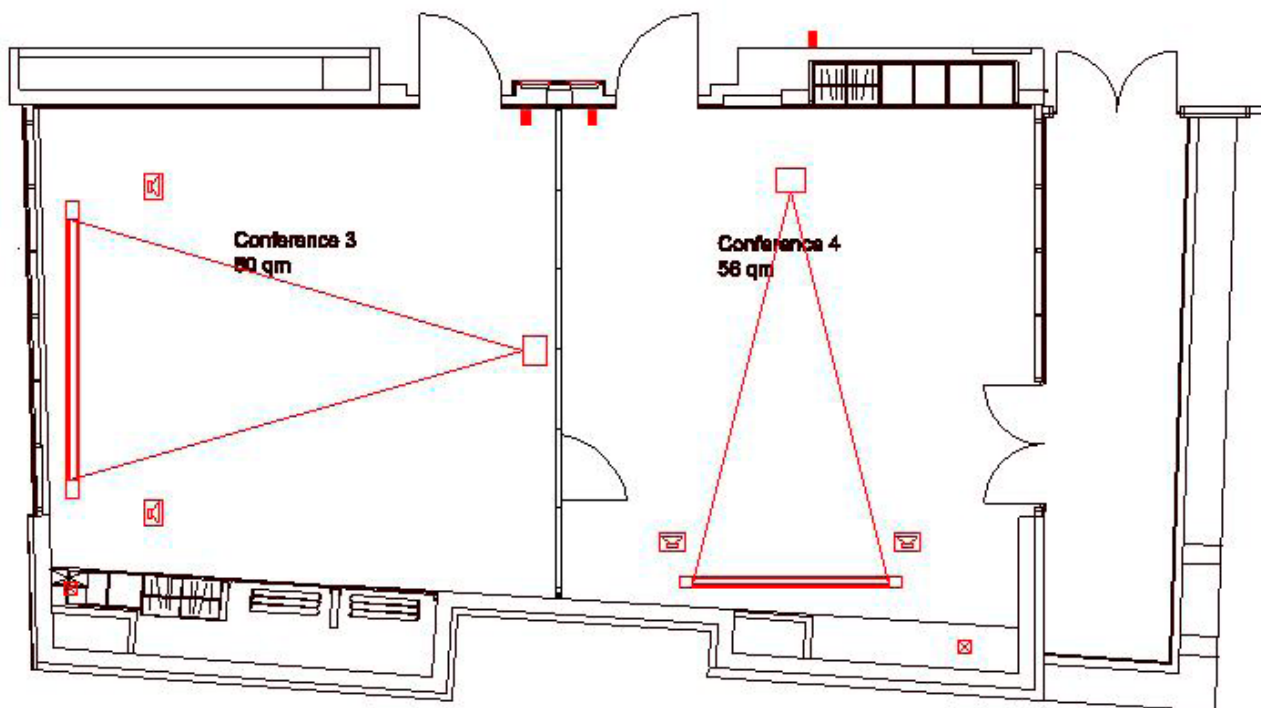
Manchmal muss man Ideen zu Papier bringen, um sie sich besser vorstellen zu können. Gerne erstellen wir für Sie CAD-basierte Bestuhlungspläne für Ihre Veranstaltung in dem von Ihnen ausgewählten Raum. Sprechen Sie uns an – gerne bringen wir Ihre Ideen „in Form“.

### Conference 1 + 2



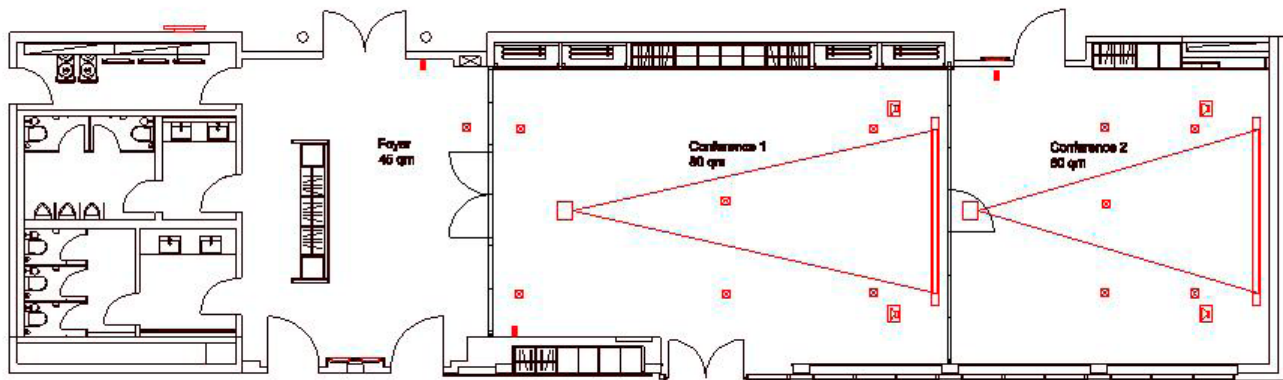
Tageslicht	x
Klimatisiert	x
Verdunkelbar	x
Kfz-befahrbar	-
Internetzugang	WLAN/LAN
Stromanschlüsse	47 x 230 V, 16A / 2 x 400 V, 16 A
Beamer	integriert
TV-Anschluss	TV-Anschluss und TV über Beamer
Audio-Anlage	x
Bodenbelag	Teppich
Lage im Hotel	1. OG, mit Lastenaufzug
Besonderheiten	Terrasse, Blick in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

## Conference 3 + 4



Tageslicht	x
Klimatisiert	x
Verdunkelbar	x
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	x
Bodenbelag	Parkett
Lage im Hotel	1. OG, mit Lastenaufzug
Besonderheiten	Terrasse, Blick in den historischen Innenhof

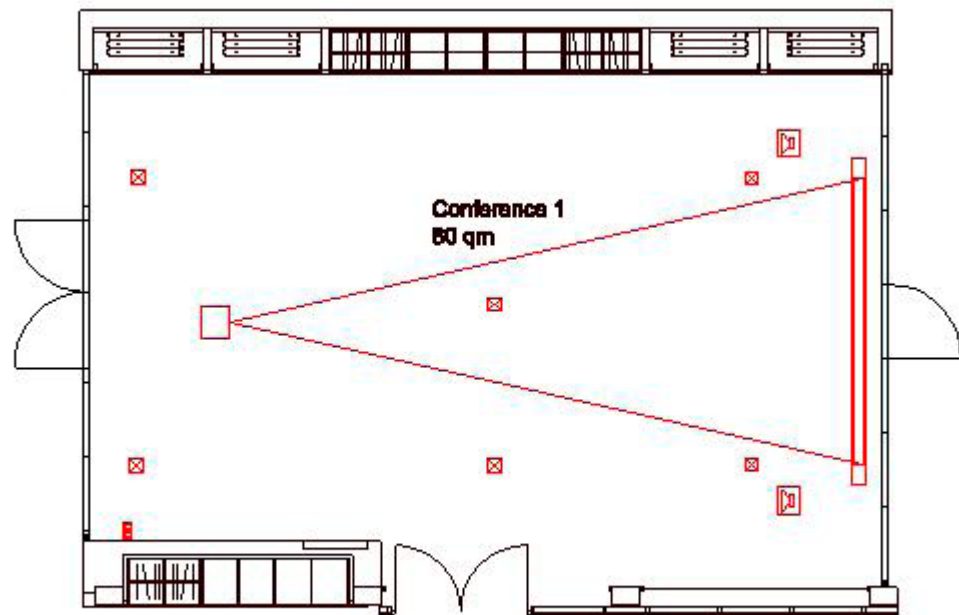
## Conference 1 + 2 + Foyer



Tageslicht	x
Klimatisiert	x
Verdunkelbar	x
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	x
Bodenbelag	Teppich
Lage im Hotel	1. OG, mit Lastenaufzug
Besonderheiten	Terrasse, Blick in den historischen Innenhof

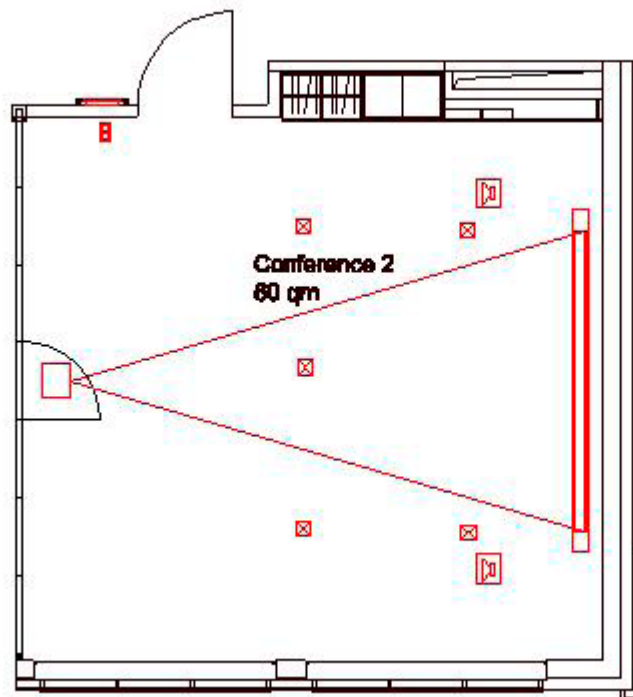


## Conference 1



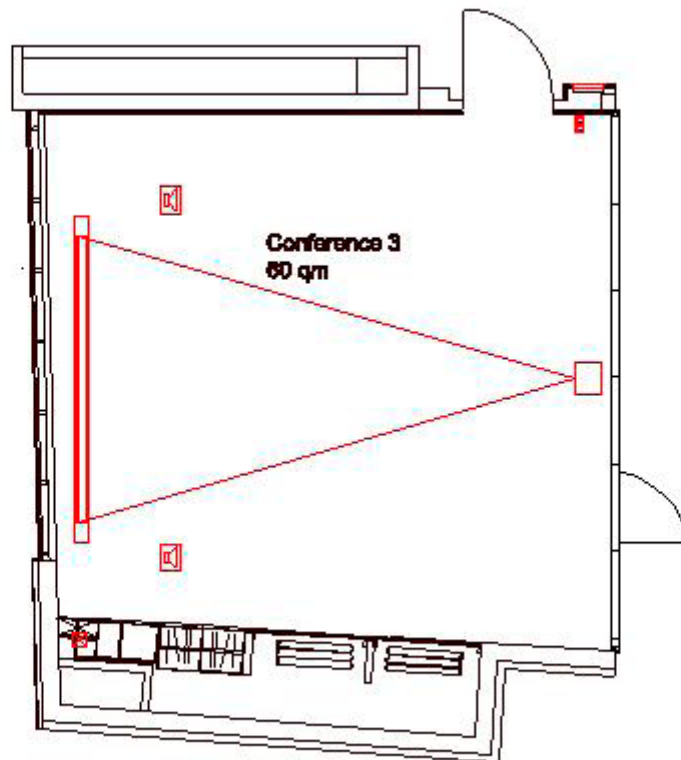
Tageslicht	x
Klimatisiert	x
Verdunkelbar	x
Kfz-befahrbar	-
Internetzugang	WLAN/LAN
Stromanschlüsse	26 x 230 V , 16 A / 1 x 400 V, 16 A
Beamer	integriert
TV-Anschluss	TV über Beamer
Audio-Anlage	x
Bodenbelag	Teppich
Lage im Hotel	1. OG, mit Lastenaufzug
Besonderheiten	Terrasse, Blick in den historischen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

## Conference 2



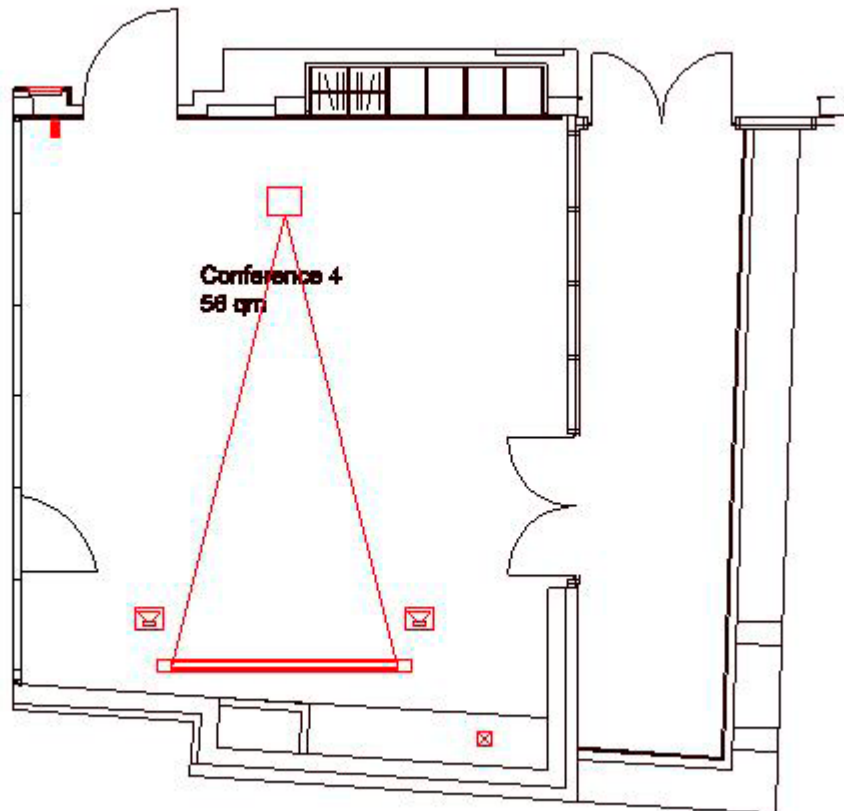
Tageslicht	x
Klimatisiert	x
Verdunkelbar	x
Kfz-befahrbar	-
Internetzugang	WLAN/LAN
Stromanschlüsse	21 x 230 V, 16 A / 1 x 400 V, 16 A
Beamer	integriert
TV-Anschluss	TV über Beamer
Audio-Anlage	x
Bodenbelag	Teppich
Lage im Hotel	1. OG, mit Lastenaufzug
Besonderheiten	Blick in den historischen Innenhof

## Conference 3



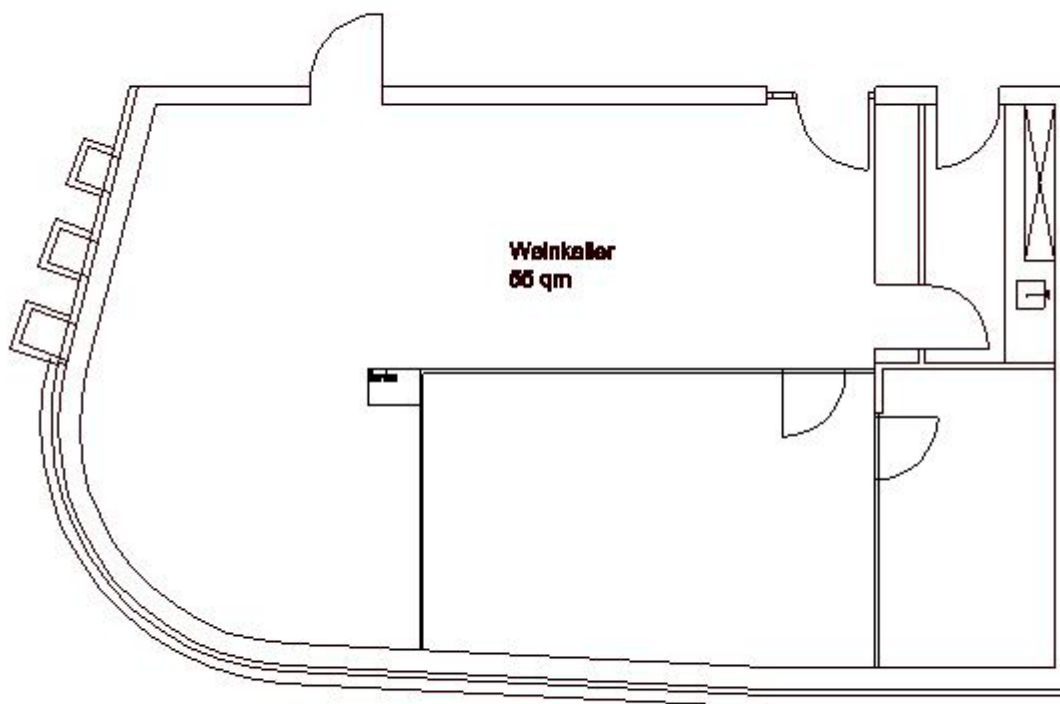
Tageslicht	x
Klimatisiert	x
Verdunkelbar	x
Kfz-befahrbar	-
Internetzugang	WLAN/LAN
Stromanschlüsse	7 x 230 V, 16 A / 1 x 400 V, 16 A
Beamer	integriert
TV-Anschluss	TV-Anschluss und TV über Beamer
Audio-Anlage	x
Bodenbelag	Parkett
Lage im Hotel	1. OG, mit Lastenaufzug
Besonderheiten	

## Conference 4



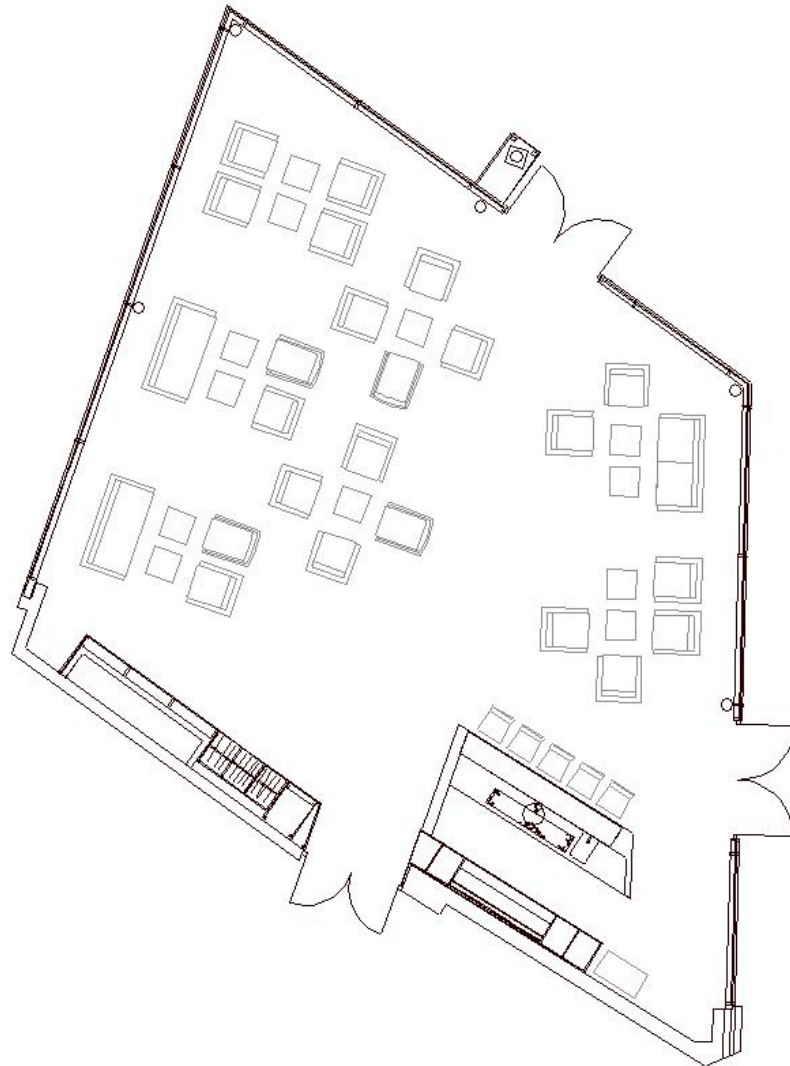
Tageslicht	x
Klimatisiert	x
Verdunkelbar	x
Kfz-befahrbar	-
Internetzugang	WLAN/LAN
Stromanschlüsse	7 x 230 V, 16 A / 1 x 400 V, 16 A
Beamer	integriert
TV-Anschluss	TV-Anschluss und TV über Beamer
Audio-Anlage	x
Bodenbelag	Parkett
Lage im Hotel	1. OG, mit Lastenaufzug
Besonderheiten	Terrasse, Blick in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

## Weinkeller



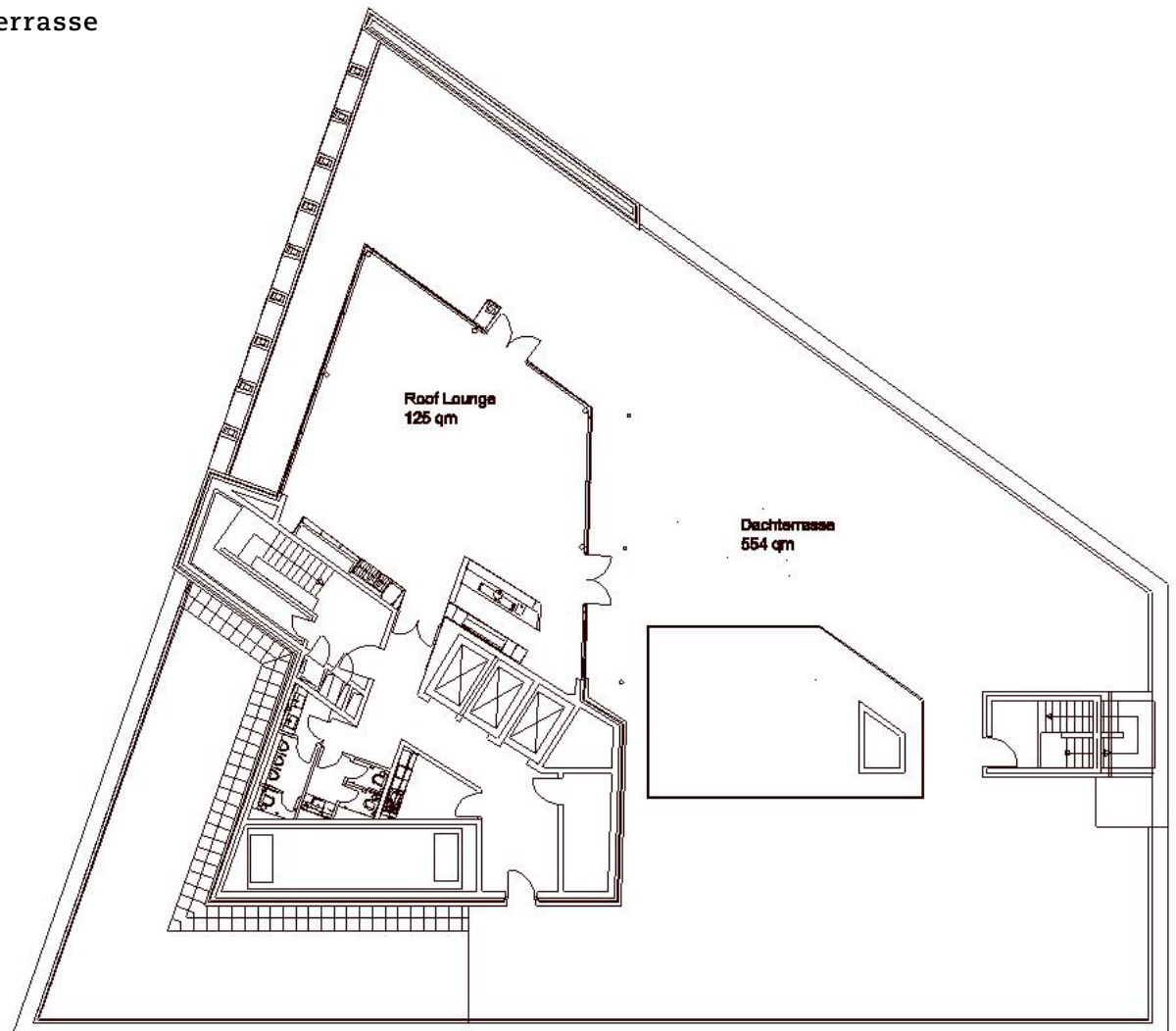
Tageslicht	–
Klimatisiert	x
Verdunkelbar	x
Kfz-befahrbar	–
Internetzugang	WLAN/LAN
Stromanschlüsse	2 x 230 V, 16 A
Beamer	mobil
TV-Anschluss	x
Audio-Anlage	x
Bodenbelag	Parkett
Lage im Hotel	1. UG, mit Lastenaufzug
Besonderheiten	Blick in unseren begehbaren Weinraritäten-Keller

## Roof Lounge



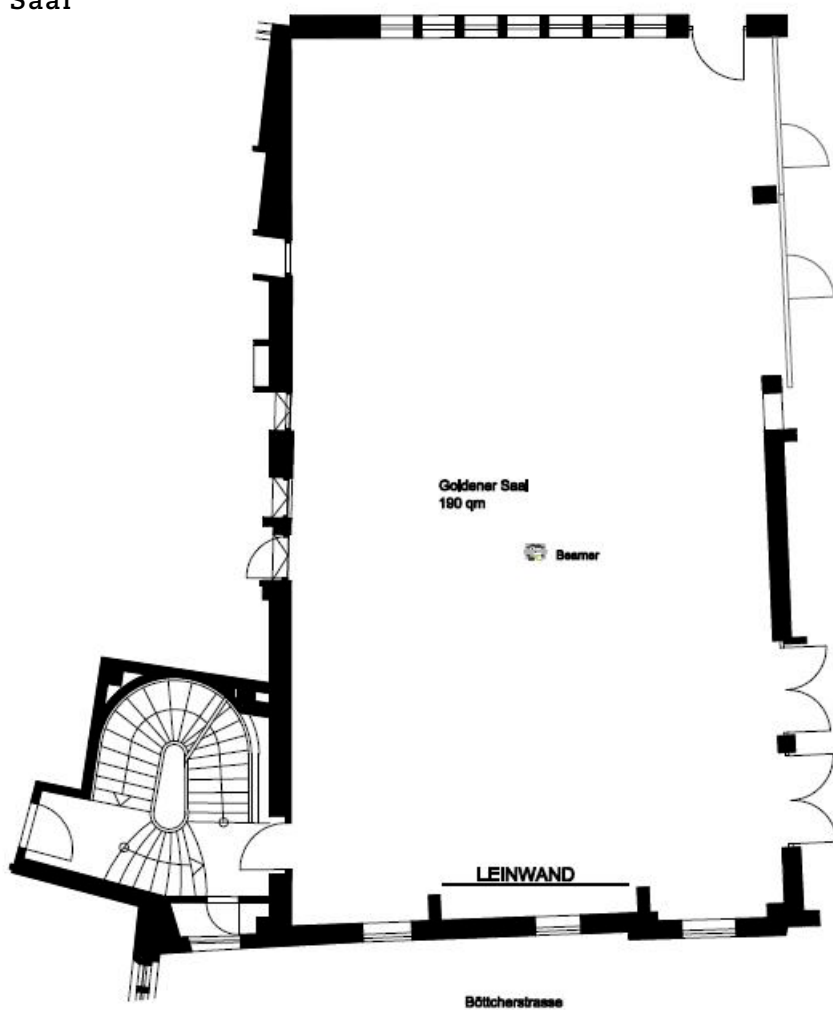
Tageslicht	x
Klimatisiert	x
Verdunkelbar	-
Kfz-befahrbar	-
Internetzugang	WLAN/LAN
Stromanschlüsse	27 x 230 V, 16 A / 2 x 400 V, 16 A
Beamer	integriert
TV-Anschluss	TV-Anschluss und TV über Beamer
Audio-Anlage	x
Bodenbelag	Parkett
Lage im Hotel	7. OG, mit Lastenaufzug
Besonderheiten	7. Etage mit Dachterrasse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

## Dachterrasse



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

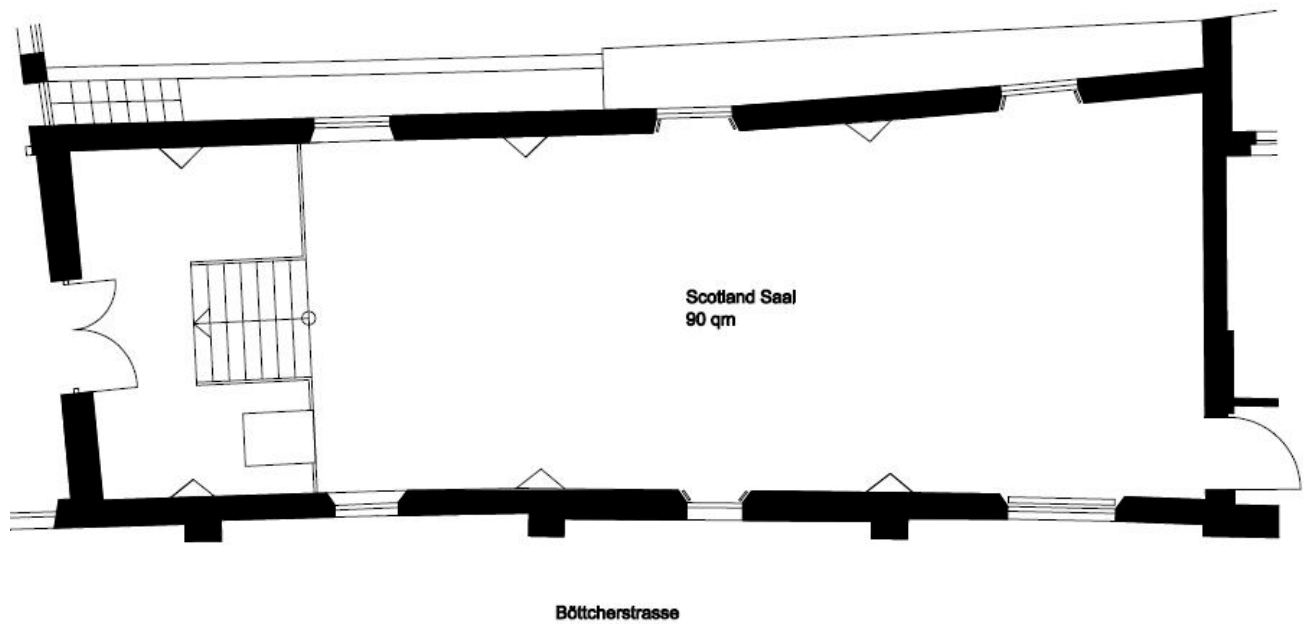
## Goldener Saal



Tageslicht	x
Klimatisiert	x
Verdunkelbar	x
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	x
Bodenbelag	Parkett
Lage im Hotel	1. OG, mit Lastenaufzug
Besonderheiten	Einmaliger Veranstaltungsraum in der Bremer Böttcherstraße

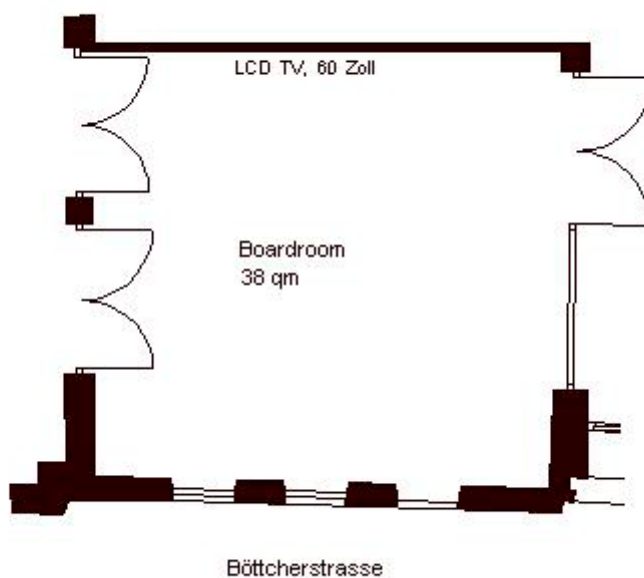


## Scotland Saal



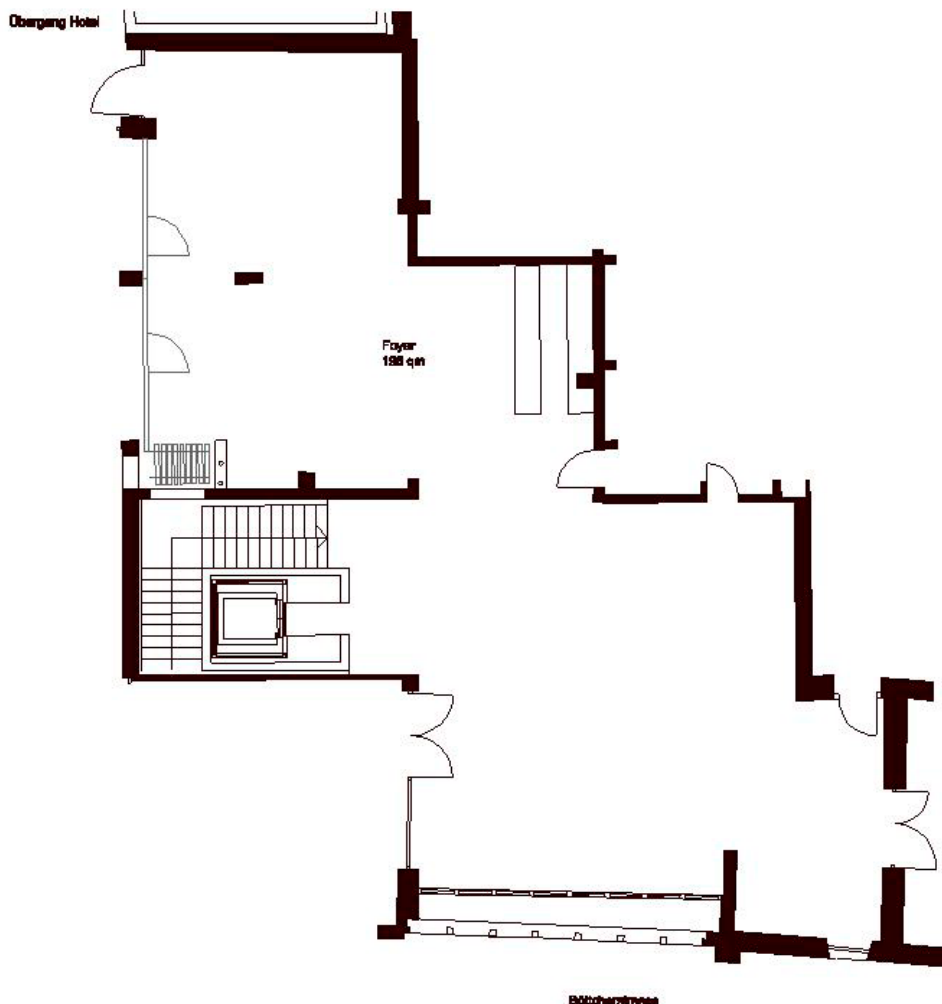
Tageslicht	x
Klimatisiert	x
Verdunkelbar	x
Kfz-befahrbar	-
Internetzugang	WLAN/LAN
Stromanschlüsse	16 x 230 V, 16 A / 2 x 400 V, 16 A
Beamer	mobil
TV-Anschluss	x
Audio-Anlage	x
Bodenbelag	Parkett
Lage im Hotel	1. OG, mit Lastenaufzug
Besonderheiten	Einmaliger Veranstaltungsraum in der Bremer Böttcherstraße

## Zelt



Tageslicht	x
Klimatisiert	x
Verdunkelbar	x
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	x
Audio-Anlage	-
Bodenbelag	Parkett
Lage im Hotel	1. OG, mit Lastenaufzug
Besonderheiten	Einmaliger Veranstaltungsraum in der Bremer Böttcherstraße

## Foyer 1 + 2



Tageslicht	x
Klimatisiert	x
Verdunkelbar	x
Kfz-befahrbar	-
Internetzugang	WLAN/LAN
Stromanschlüsse	24 x 230 V, 16 A / 2 x 400 V, 16 A
Beamer	mobil
TV-Anschluss	-
Audio-Anlage	x
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 m <sup>2</sup>	Umsatzgarantie in EUR, ab
Conference 1 + 2	140	2.900,00
Conference 3 + 4	116	2.700,00
Conference 1	80	2.000,00
Conference 2	60	900,00
Conference 3	60	900,00
Conference 4	56	900,00
Foyer	45	/
Weinkeller	55	1.000,00
Roof Lounge *	125	5.000,00
Goldener Saal	190	7.000,00
Scotland Saal	90	2.000,00
Zelt	36	500,00
Foyer 1 + 2	200	/
Foyer 1	70	/
Foyer 2	103	/
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.

### Nachwächter-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: € 10,50 pro Person  
bzw. € 9,50 pro Person bei Gruppen ab 20 Teilnehmern
- Ansprechpartner: Beck's und Haake-Beck Besucherzentrum  
Tel. (+49) 0421/50 94 5555

## Bremer Handelswege

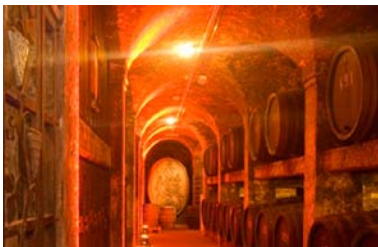
### Bremen als Deutschlands Stadt der Nahrungs- und Genussmittel



- 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 Degustationsmenü im ATLANTIC Grand Hotel Bremen



- Führung über Weinseligkeit und Weinkultur im 600 Jahre alten Ratskeller mit Weinprobe
- Führungen für Gruppen können individuell gebucht werden
- Treffpunkt: Domtreppen, rechtes Portal
- Menü im Anschluss an die Führung im hoteleigenen Weinkeller des ATLANTIC Grand Hotel Bremen
- Preis: € 83,00 pro Person (inkl. Führung Ratskeller, 4-Gang-Menü und korrespondierender Weine)
- 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



### Band

metropol ensemble  
Villacher Straße 2  
28359 Bremen  
Tel. (+49) 0421/338 44 66  
g.john@metropol-ensemble.de



### Live-Musik

Tobias Bertzbach  
Lieder der 20er und 30er Jahre  
Trifte 15  
28870 Fischerhude  
Tel. (+49) 04293/16 38  
Mobil (+49) 0175/952 48 69  
tobias.bertzbach@web.de



Bremer Shanty-Chor  
Kontakt: Heiner Borcherding  
Richard-Strauß-Platz 14  
28209 Bremen  
Tel. (+49) 0421/34 47 60  
h-w-ramien@nord-com.net



### Fotograf

Gaby Ahnert Fotografie  
Am Dobben 147  
28203 Bremen  
Tel. (+49) 0421/223 88 22  
foto@gabyahnert.de



### Rahmenprogramme

geeconcept Eventmarketing  
Gabriele Lange  
Meyenburger Straße 34  
28239 Bremen  
Tel. (+49) 0421/51 70 44 75  
g.lange@geeconcept.de



### Literarische und musikalische Aufführungen

Annette Ziellenbach  
Bei den drei Pfählen 67  
28205 Bremen  
Mobil (+49) 0179/2436009  
annette.ziellenbach@t-online.de



### Zauberkunst & Comedy

Clemens Schmalstich  
Crüsemannallee 38  
28213 Bremen  
Mobil (+49) 0173/160 70 07  
info@magic-clemens.de





## ANSPRECHPARTNER

### In guten Händen

Unsere Ansprechpartner stehen Ihnen bei allen Fragen rund um Ihre Veranstaltung mit fundiertem Fachwissen kompetent zur Seite. Rufen Sie uns an und vereinbaren Sie einen Termin zu einem persönlichen Gespräch vor Ort.



**Frau Katharina Schröder**  
Veranstaltungsverkaufsleiterin  
Tel. (+49) 0421 / 620 62 563  
E-Mail: [kschroeder@atlantic-hotels.de](mailto:kschroeder@atlantic-hotels.de)



**Frau Dajana Schwez**  
Veranstaltungsverkaufskoordinatorin  
Tel. (+49) 0421 / 620 62 562  
E-Mail: [dschwez@atlantic-hotels.de](mailto:dschwez@atlantic-hotels.de)



**Frau Angela Marks**  
Veranstaltungsverkaufskoordinatorin  
Tel. (+49) 0421 / 620 62 561  
E-Mail: [amarks@atlantic-hotels.de](mailto:amarks@atlantic-hotels.de)