



**SMART TAGEN 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

SMART TAGEN IM ATLANTIC GRAND HOTEL BREMEN

Mittendrin – 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!

Unser Bankett- und Konferenzbereich für insgesamt bis zu 600 Personen sowie die Roof Lounge mit umlaufender Dachterrasse bieten einen einmaligen Ausblick auf die Bremer Altstadt und die Weser.

Nutzen Sie neben unseren multifunktionalen, klimatisierten Räumlichkeiten auch das Ambiente unserer einzigartigen Räumlichkeiten in der traditionsreichen Böttcherstraße und lassen Ihre Tagung zu einem ganz besonderen Event werden.

Alles auf einen Blick

Sie suchen nach der passenden Kaffeepause oder brauchen noch ein Rahmenprogramm für die Abendplanung? In unserer Tagungsmappe finden Sie detaillierte Informationen zu Ihren Fragen.

- Tagungspauschalen
- Kaffeepausen
- Tagungstechnik
- Tagungsmenüs
- Tagungsbuffets
- Kleinigkeiten
- Getränke
- Angebote
- CO₂-Rechner
- Raumkapazitäten
- Rahmenprogramme
- Preferred Partner
- Ansprechpartner

Unser Angebot trifft Ihre Vorstellungen und Pläne noch nicht? Gerne berät Sie unser Veranstaltungsverkaufsteam ganz individuell und erstellt Ihnen Ihr persönliches Veranstaltungskonzept!

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 – Certified Conference Pauschale

- klimatisierter Tagungsraum mit Tageslicht
- Standardtechnik mit 1 Leinwand, 1 Beamer, 1 Pinnwand und 1 Flipchart inkl. Papier und 4 Stiften
- Block und Stift pro Person
- Tagungsgetränke unlimited im Raum (Wasser still/feinperlig, Cola, Apfelsaft, Orangensaft)
- eine ATLANTIC Break am Vormittag mit Kaffee, Tee, täglich wechselnden Leckereien und saisonalem Obst
- ein Mittagessen in Form eines Lunchbuffets oder als 2-Gang-Menü mit Hauptgangwahl und einheitlichem Dessert (belegungsabhängig) nach saisonalem Angebot bzw. Vorgabe des Küchenchefs (inkl. 1 Softgetränk zum Mittagessen)
- eine ATLANTIC Break am Nachmittag mit Kaffee, Tee und Kuchenauswahl

€ 65,00 pro Person

Ganztagespauschale Standard

- klimatisierter Tagungsraum mit Tageslicht
- Standardtechnik mit 1 Leinwand, 1 Beamer, 1 Pinnwand und 1 Flipchart inkl. Papier und 4 Stiften
- Block und Stift pro Person
- 2 Tagungsgetränke pro Person im Raum
- eine ATLANTIC Break am Vormittag mit Kaffee, Tee, täglich wechselnden Leckereien und saisonalem Obst
- ein Mittagessen in Form eines Lunchbuffets oder als 2-Gang-Menü mit Hauptgangwahl und einheitlichem Dessert (belegungsabhängig) nach saisonalem Angebot bzw. Vorgabe des Küchenchefs (inkl. 1 Softgetränk zum Mittagessen)
- eine ATLANTIC Break am Nachmittag mit Kaffee, Tee und Kuchenauswahl

€ 59,00 pro Person

Halbtagespauschale Deluxe – Certified Conference Pauschale

- klimatisierter Tagungsraum mit Tageslicht
- Standardtechnik mit 1 Leinwand, 1 Beamer, 1 Pinnwand und 1 Flipchart inkl. Papier und 4 Stiften
- Block und Stift pro Person
- Tagungsgetränke unlimitiert im Raum (Wasser still/feinperlig, Cola, Apfelsaft, Orangensaft)
- eine ATLANTIC Break am Vormittag mit Kaffee, Tee, täglich wechselnden Leckereien und saisonalem Obst **oder** eine ATLANTIC Break am Nachmittag mit Kaffee, Tee und Kuchenauswahl
- ein Mittagessen in Form eines Lunchbuffets oder als 2-Gang-Menü mit Hauptgangwahl und einheitlichem Dessert (belegungsabhängig) nach saisonalem Angebot bzw. Vorgabe des Küchenchefs (inkl. 1 Softgetränk zum Mittagessen)

€ 51,00 pro Person

Halbtagespauschale Standard

- klimatisierter Tagungsraum mit Tageslicht
- Standardtechnik mit 1 Leinwand, 1 Beamer, 1 Pinnwand und 1 Flipchart inkl. Papier und 4 Stiften
- Block und Stift pro Person
- 2 Tagungsgetränke pro Person im Tagungsraum
- eine ATLANTIC Break am Vormittag mit Kaffee, Tee, täglich wechselnden Leckereien und saisonalem Obst **oder** eine ATLANTIC Break am Nachmittag mit Kaffee, Tee und Kuchenauswahl
- ein Mittagessen in Form eines Lunchbuffets oder als 2-Gang-Menü mit Hauptgangwahl und einheitlichem Dessert (belegungsabhängig) nach saisonalem Angebot bzw. Vorgabe des Küchenchefs (inkl. 1 Softgetränk zum Mittagessen)

€ 48,50 pro Person

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

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

TAGUNGSTECHNIK

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

Menükarten	€ 1,00 pro Stück
Stuhlhussen	€ 3,50 pro Stück
5-armiger Kerzenständer	€ 5,00 pro Stück
Blumen	
- eine einzelne Blume pro Tisch	kostenfrei
- besondere Farbe oder Form, ab	€ 2,00 pro Stück (je nach Blume)
Garderobe, wahlweise	€ 25,00 pro Mitarbeiter / Stunde <i>oder</i>
	€ 2,00 pro Kleidungsstück
Roter Teppich	€ 30,00 pauschal
Servicepauschale	
(ab 24.00 Uhr oder nach Ablauf der Pauschale)	€ 95,00 pro Stunde

TAGUNGSMENÜS

In unseren Tagungspauschalen ist bereits ein Mittagessen für Ihre Konferenzteilnehmer inkludiert. Die Auswahl der einzelnen Bestandteile erfolgt durch unseren Küchenchef. Alternativ kann gegen Aufpreis zur Tagungspauschale auch ein Menü aus unserer aktuellen Tagungsmappe selbst zusammengestellt werden.

Bleiben Sie auch zum Abendessen und stellen Sie sich aus unseren Vorschlägen Ihr individuelles Menü zusammen oder lassen Sie sich von unseren saisonalen Empfehlungen inspirieren.

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, Senfgrurken, 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

TAGUNGSBUFFETS

Ab 25 Personen bieten wir unseren Tagungsgästen das Mittagessen in Form eines Lunchbuffets mit verschiedenen Salaten und Vorspeisen, drei unterschiedlichen Hauptgängen (Fleisch, Fisch, vegetarisch) zur Wahl sowie einem Dessertbuffet an.

Die Auswahl der Speisen erfolgt saisonal, im Sommer z.B. in Form eines Barbecues in unserem historischen Innenhof mit Blick auf die Fassade der benachbarten Böttcherstraße.

Die Auswahl der einzelnen Bestandteile erfolgt durch unseren Küchenchef. Alternativ sind gegen Aufpreis zur Tagungspauschale folgende Buffets buchbar:

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

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

Imbissbuffet

Für eine schnelle Mahlzeit, die aber dennoch vielfältig, sättigend und natürlich lecker sein soll, empfehlen wir Ihnen unser Imbissbuffet.

Tandoori-Hähnchen-Wraps

Rauchlachs-Sesambagel

Gulaschsuppe, Kräuter-Crème-Fraîche

Yakitori Hähnchenspieße

Schinken-Ei-Sandwiches

Espressomousse, Kokos

Obstsalat in Gläsern

€ 19,00 pro Person

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 ^{1/3/9}	0,2 l	€ 2,90
Coca Cola Light ^{1/3/9/12}	0,2 l	€ 2,90
Coca Cola Zero ^{1/3/9/12}	0,2 l	€ 2,90
Fanta ^{1/3}	0,2 l	€ 2,80
Sprite ³	0,2 l	€ 2,90
28 Black ^{10/14}	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 ^{1/10}	0,2 l	€ 3,00
Schweppes Tonic Water ¹⁰	0,2 l	€ 3,00
Schweppes Ginger Ale ¹	0,2 l	€ 3,00
Schweppes Ginger Beer ¹	0,2 l	€ 3,00
Fentimans Ginger Beer ¹	0,25 l	€ 5,00
Fentimans Tonic Water ¹⁰	0,125 l	€ 4,50
Thomas Henry Tonic Water ¹⁰	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 Gutedel Heugumber QbA	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 Grauer Burgunder BIO QbA	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 Weißer Burgunder QbA	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 Riesling BIO QbA	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 Sauvignon Blanc QbA	0,20 l	€ 10,00
Weingut von Winning, 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 **Tempranillo Ibéricos Rioja DO** 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 **Dehesa Gago Tinta de Toro** 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 **Stickleback Red** 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 **Jan Fiskaal Merlot** 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

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

**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.

CO₂-RECHNER

Die Klimabilanz Ihrer Veranstaltung

Mit Hilfe unseres ATLANTIC CO₂-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 CO₂-Emissionen spart unser Partner „atmosfair“ dann in Klimaschutzprojekten wieder ein. Dies wird Ihnen durch ein Zertifikat bezeugt, dass Sie den Teilnehmern der Veranstaltung vorzeigen oder aushändigen können.



Innerhalb des CO₂-Rechners sind die Daten zu Nutzfläche, Energieverbrauchswerten, Jahresheizbedarf, Tagungsräumen, Pauschalen usw. unseres Hauses direkt hinterlegt, so dass Sie exakt die entstehenden CO₂-Emission berechnen können.

Der ATLANTIC CO₂-Rechner

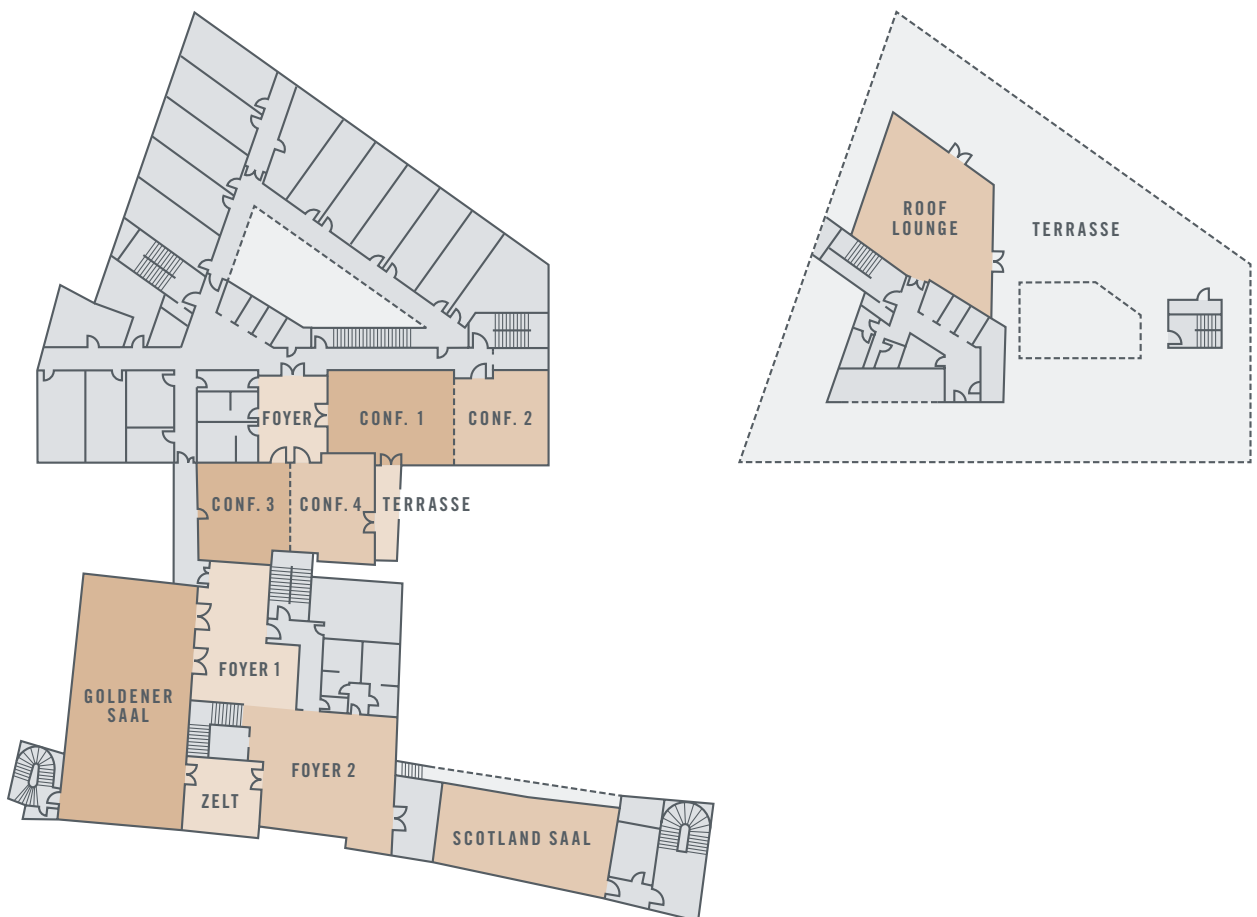
Sie gelangen zu unserem CO₂-Rechner unter www.smart-tagen-und-feiern.de

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

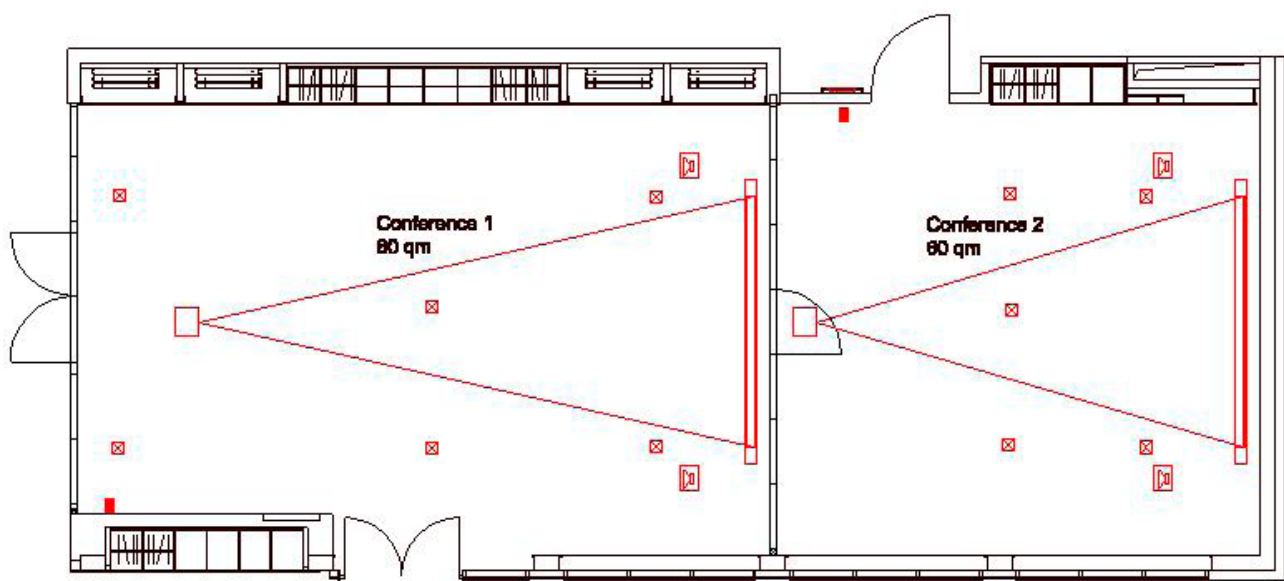
Das ATLANTIC Grand Hotel verfügt über neun multifunktionale, klimatisierte Veranstaltungsräume für Tagungen, Firmenfeiern, Hochzeiten, Geburtstage und viele andere Veranstaltungen. Je nach gewünschtem Anlass variieren wir unsere Räumlichkeiten und schaffen Platz für neue Innovationen.

	m ²	Maximale Personenzahl						Raummaße in m		
								Länge	Breite	Höhe
Hotel:										
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	/	/	/
Veranstaltungsbereich Böttcherstrasse:										
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

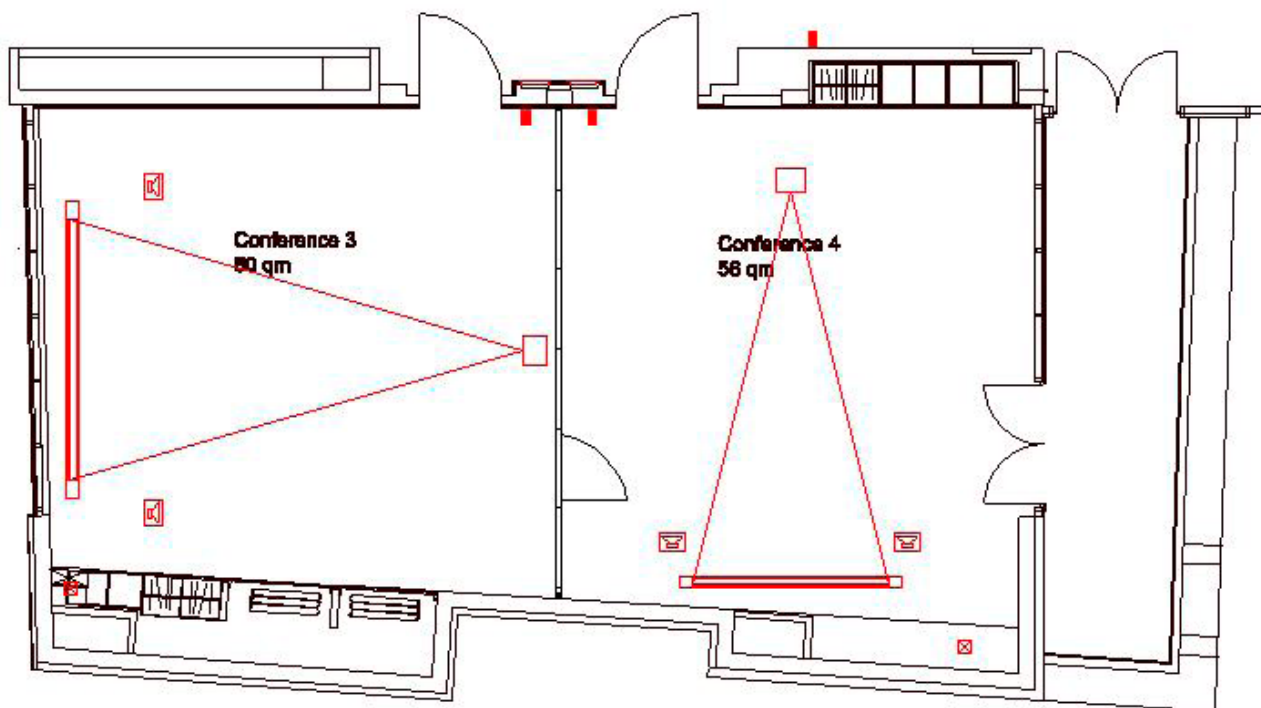
Manchmal muss man Ideen zu Papier bringen, um sie sich besser vorstellen zu können. Gerne erstellen wir für Sie CAD-basierte Bestuhlungspläne für Ihre Veranstaltung in dem von Ihnen ausgewählten Raum. Sprechen Sie uns an – gerne bringen wir Ihre Ideen „in Form“.

Conference 1 + 2



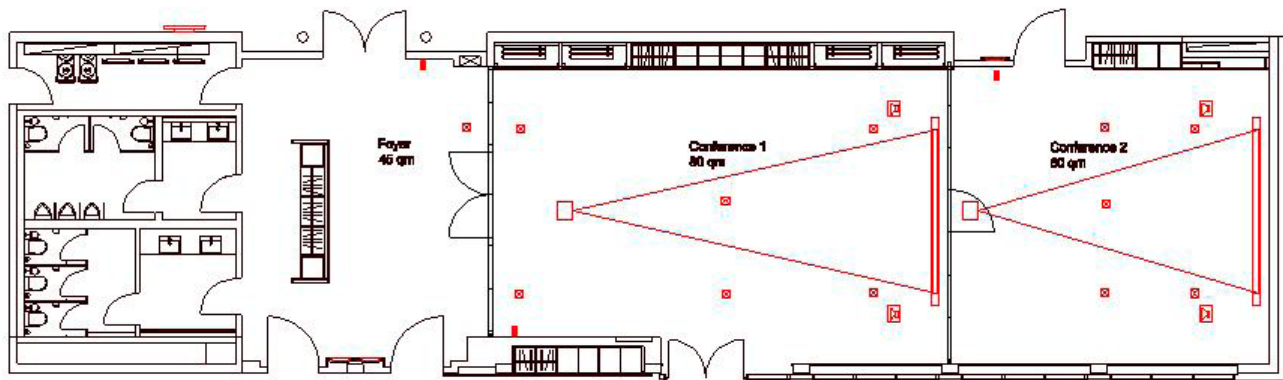
Tageslicht	x
Klimatisiert	x
Verdunkelbar	x
Kfz-befahrbar	–
Internetzugang	WLAN/LAN
Stromanschlüsse	47 x 230 V, 16A / 2 x 400 V, 16 A
Beamer	integriert
TV-Anschluss	TV-Anschluss und TV über Beamer
Audio-Anlage	x
Bodenbelag	Teppich
Lage im Hotel	1. OG, mit Lastenaufzug
Besonderheiten	Terrasse, Blick in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

Conference 3 + 4



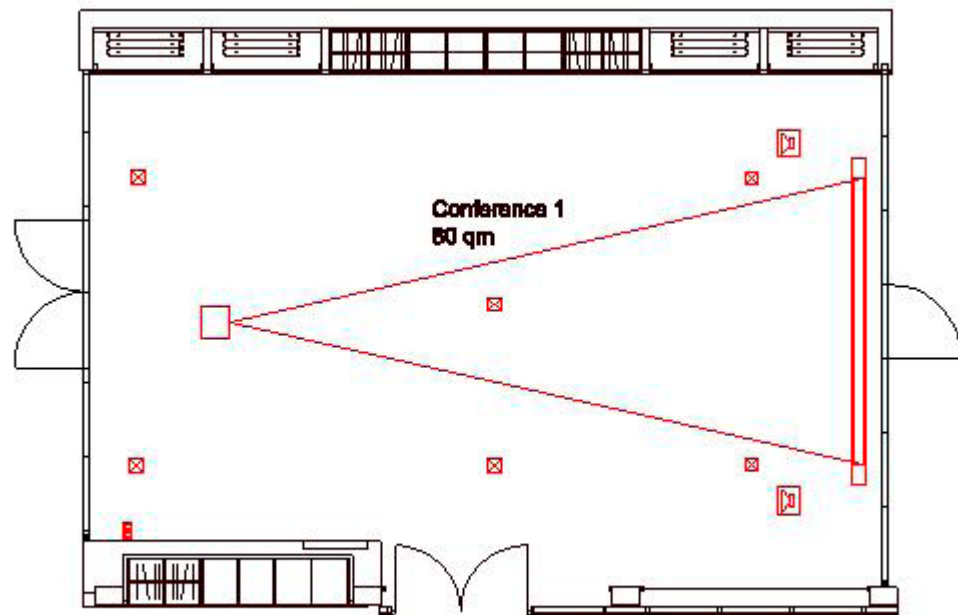
Tageslicht	x
Klimatisiert	x
Verdunkelbar	x
Kfz-befahrbar	-
Internetzugang	WLAN/LAN
Stromanschlüsse	14 x 230 V, 16 A / 2 x 400 V, 16 A
Beamer	integriert
TV-Anschluss	TV-Anschluss und TV über Beamer
Audio-Anlage	x
Bodenbelag	Parkett
Lage im Hotel	1. OG, mit Lastenaufzug
Besonderheiten	Terrasse, Blick in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

Conference 1 + 2 + Foyer



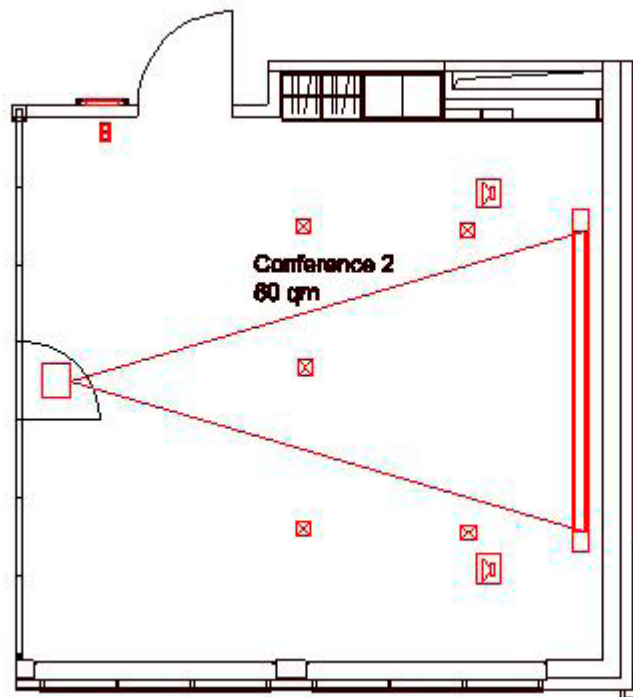
Tageslicht	x
Klimatisiert	x
Verdunkelbar	x
Kfz-befahrbar	-
Internetzugang	WLAN/LAN
Stromanschlüsse	50 x 230 V, 16 A / 2 x 400 V, 16 A
Beamer	integriert
TV-Anschluss	TV über Beamer
Audio-Anlage	x
Bodenbelag	Teppich
Lage im Hotel	1. OG, mit Lastenaufzug
Besonderheiten	Terrasse, Blick in den historischen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

Conference 1



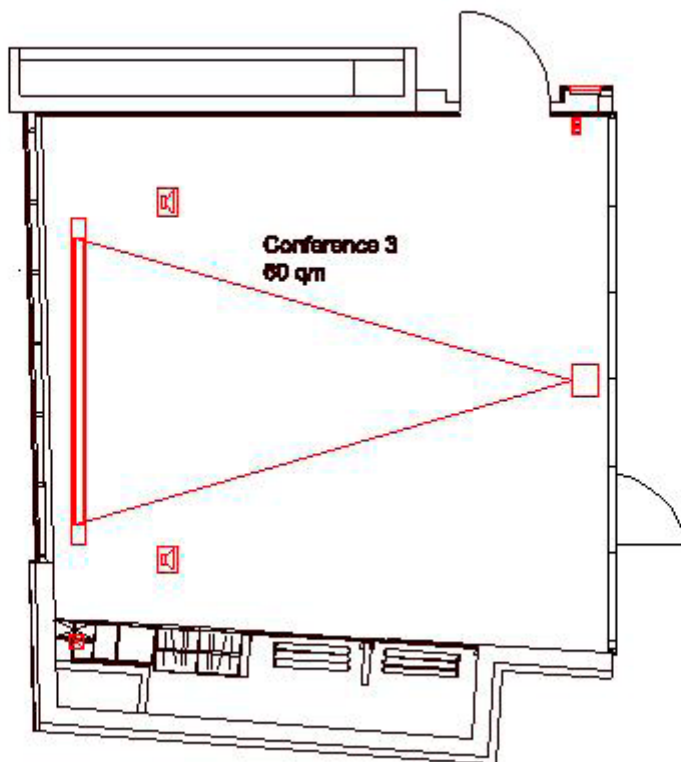
Tageslicht	x
Klimatisiert	x
Verdunkelbar	x
Kfz-befahrbar	-
Internetzugang	WLAN/LAN
Stromanschlüsse	26 x 230 V , 16 A / 1 x 400 V, 16 A
Beamer	integriert
TV-Anschluss	TV über Beamer
Audio-Anlage	x
Bodenbelag	Teppich
Lage im Hotel	1. OG, mit Lastenaufzug
Besonderheiten	Terrasse, Blick in den historischen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

Conference 2



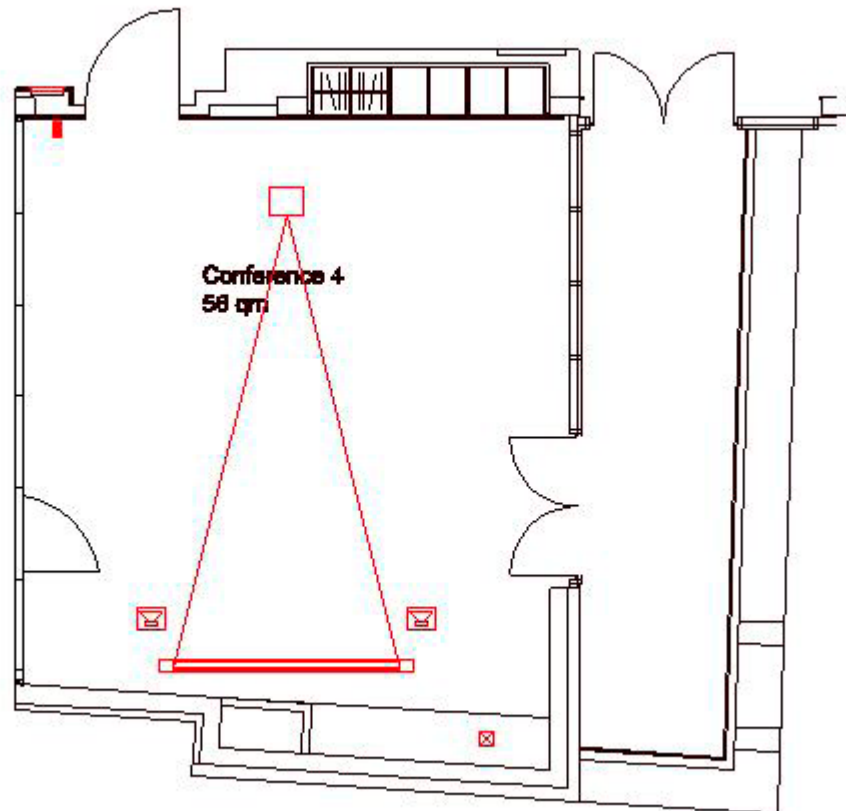
Tageslicht	x
Klimatisiert	x
Verdunkelbar	x
Kfz-befahrbar	-
Internetzugang	WLAN/LAN
Stromanschlüsse	21 x 230 V, 16 A / 1 x 400 V, 16 A
Beamer	integriert
TV-Anschluss	TV über Beamer
Audio-Anlage	x
Bodenbelag	Teppich
Lage im Hotel	1. OG, mit Lastenaufzug
Besonderheiten	Blick in den historischen Innenhof

Conference 3



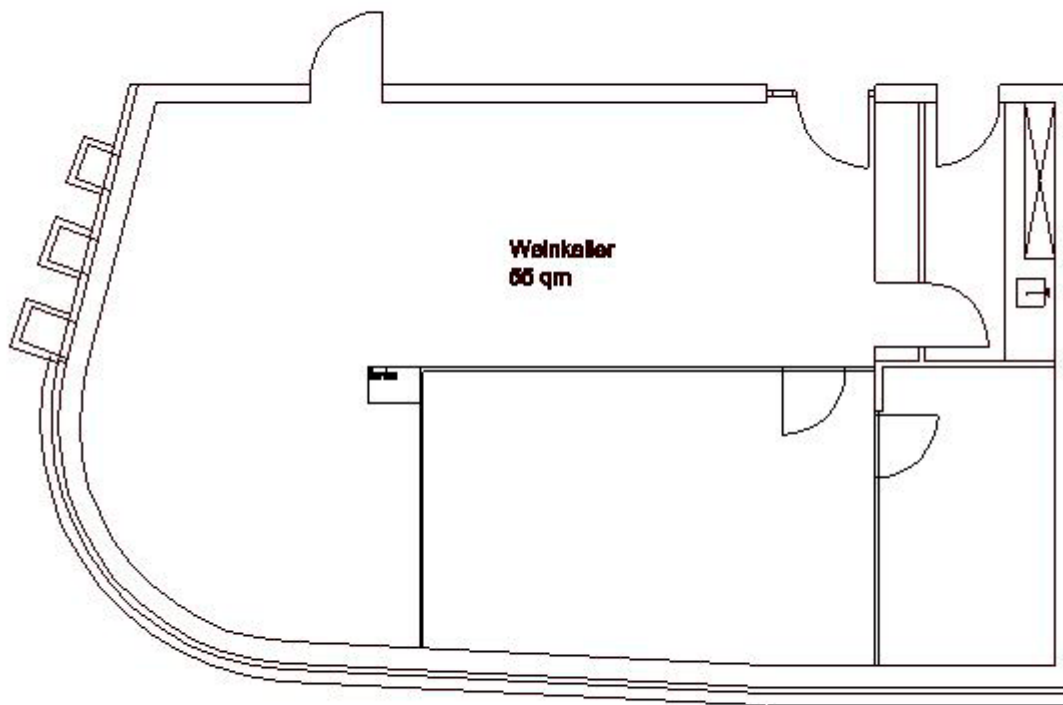
Tageslicht	x
Klimatisiert	x
Verdunkelbar	x
Kfz-befahrbar	-
Internetzugang	WLAN/LAN
Stromanschlüsse	7 x 230 V, 16 A / 1 x 400 V, 16 A
Beamer	integriert
TV-Anschluss	TV-Anschluss und TV über Beamer
Audio-Anlage	x
Bodenbelag	Parkett
Lage im Hotel	1. OG, mit Lastenaufzug
Besonderheiten	

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



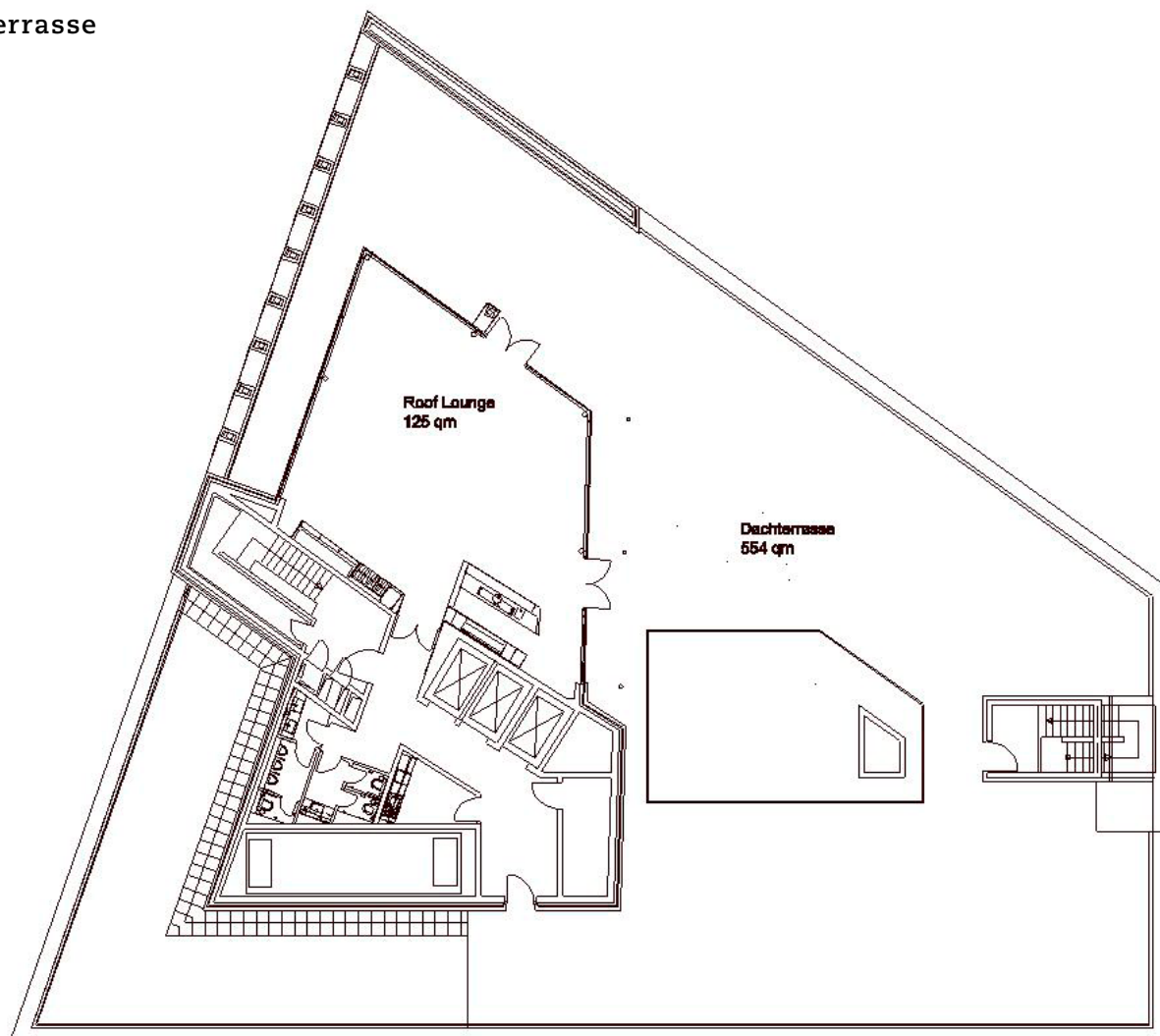
Tageslicht	–
Klimatisiert	x
Verdunkelbar	x
Kfz-befahrbar	–
Internetzugang	WLAN/LAN
Stromanschlüsse	2 x 230 V, 16 A
Beamer	mobil
TV-Anschluss	x
Audio-Anlage	x
Bodenbelag	Parkett
Lage im Hotel	1. UG, mit Lastenaufzug
Besonderheiten	Blick in unseren begehbaren Weinraritäten-Keller

Roof Lounge



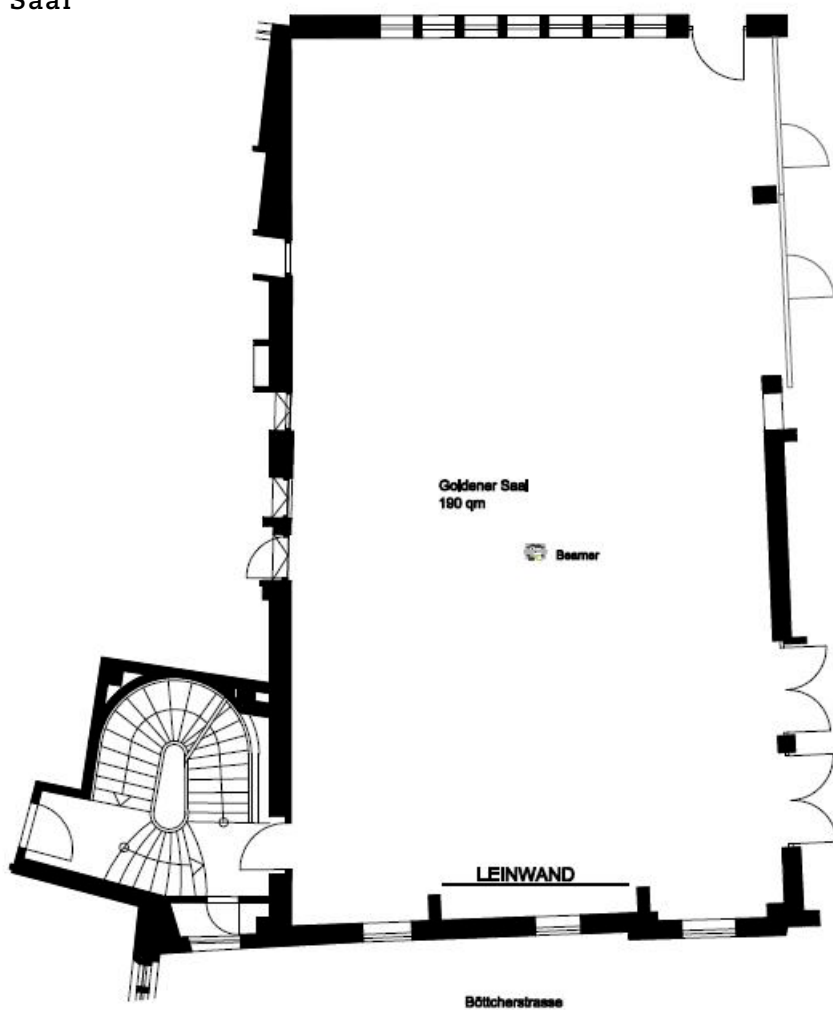
Tageslicht	x
Klimatisiert	x
Verdunkelbar	-
Kfz-befahrbar	-
Internetzugang	WLAN/LAN
Stromanschlüsse	27 x 230 V, 16 A / 2 x 400 V, 16 A
Beamer	integriert
TV-Anschluss	TV-Anschluss und TV über Beamer
Audio-Anlage	x
Bodenbelag	Parkett
Lage im Hotel	7. OG, mit Lastenaufzug
Besonderheiten	7. Etage mit Dachterrasse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

Dachterrasse



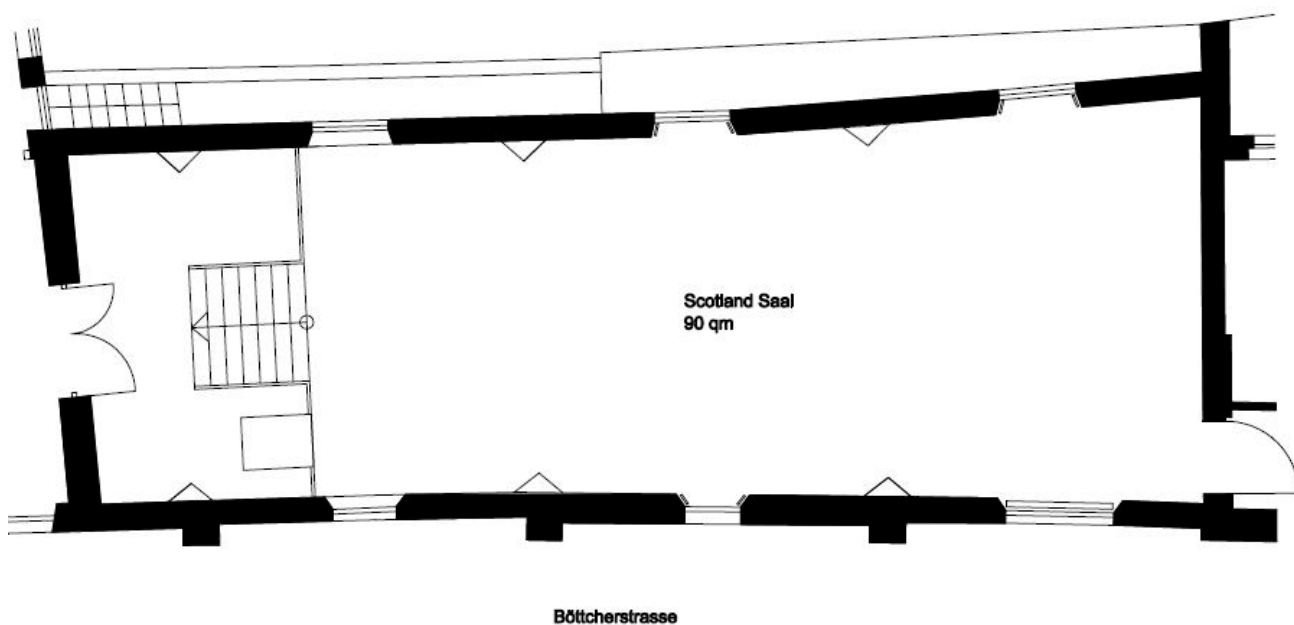
Tageslicht	x
Klimatisiert	-
Verdunkelbar	-
Kfz-befahrbar	-
Internetzugang	-
Stromanschlüsse	20 x 230 V, 16 A / 1 x 400 V, 16 A
Beamer	-
TV-Anschluss	-
Audio-Anlage	x
Bodenbelag	Holzboden
Lage im Hotel	7. OG, mit Lastenaufzug
Besonderheiten	7. Etage mit Blick über Bremen und die Weser

Goldener Saal



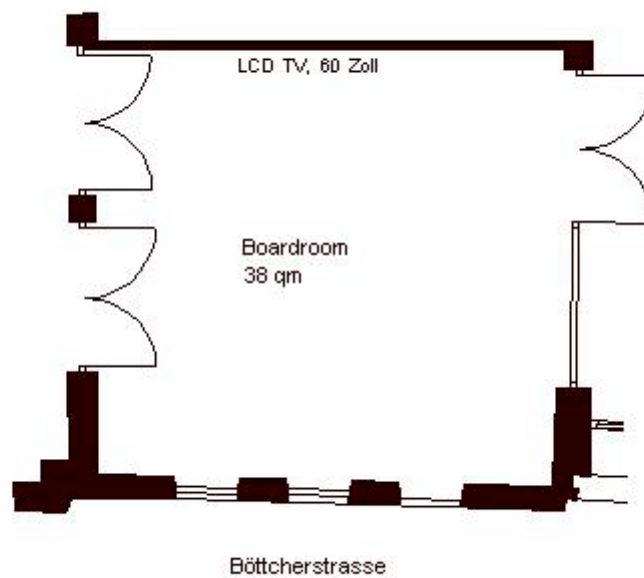
Tageslicht	x
Klimatisiert	x
Verdunkelbar	x
Kfz-befahrbar	-
Internetzugang	WLAN/LAN
Stromanschlüsse	17 x 230 V, 16 A / 4 x 400 V, 16 A / 2 x 400 V, 23 A
Beamer	integriert
TV-Anschluss	TV über Beamer
Audio-Anlage	x
Bodenbelag	Parkett
Lage im Hotel	1. OG, mit Lastenaufzug
Besonderheiten	Einmaliger Veranstaltungsraum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

Scotland Saal



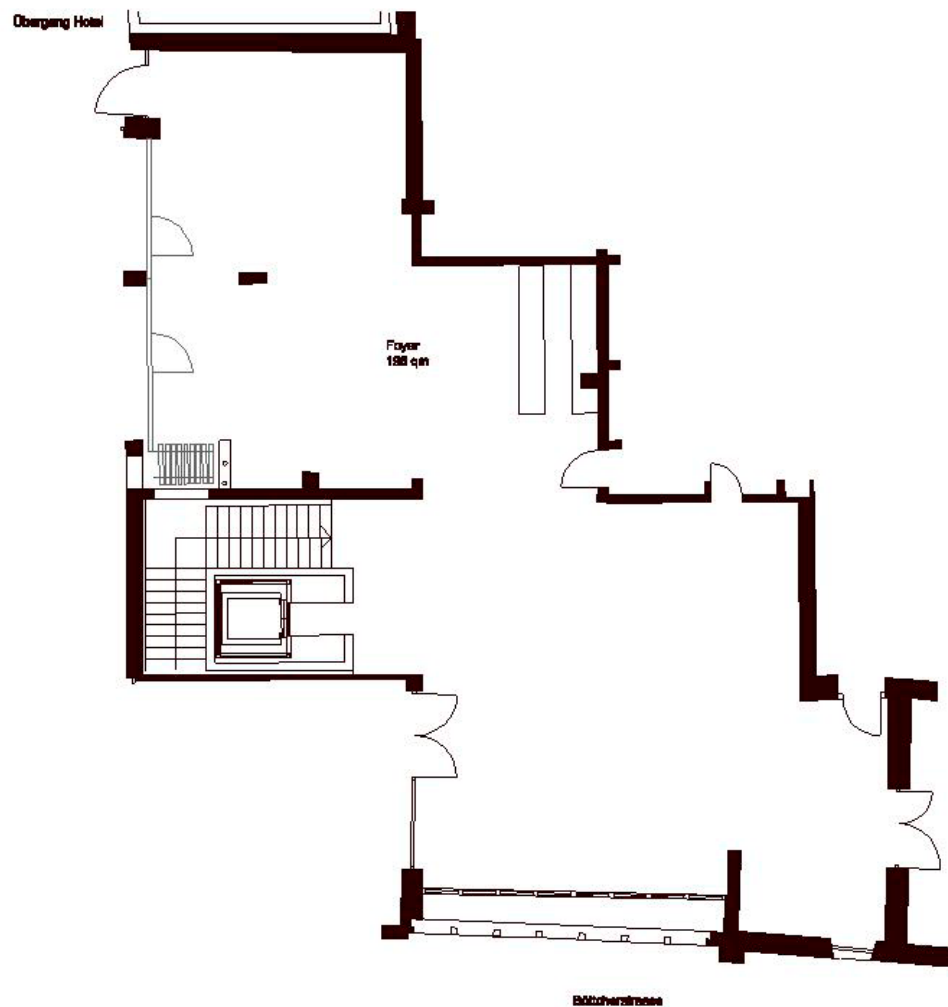
Tageslicht	x
Klimatisiert	x
Verdunkelbar	x
Kfz-befahrbar	-
Internetzugang	WLAN/LAN
Stromanschlüsse	16 x 230 V, 16 A / 2 x 400 V, 16 A
Beamer	mobil
TV-Anschluss	x
Audio-Anlage	x
Bodenbelag	Parkett
Lage im Hotel	1. OG, mit Lastenaufzug
Besonderheiten	Einmaliger Veranstaltungsraum in der Bremer Böttcherstraße

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 ²	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

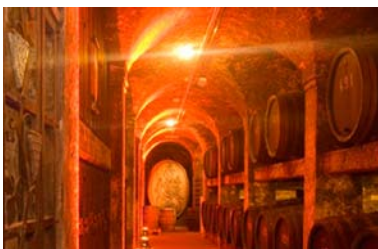
Bremen als Deutschlands Stadt der Nahrungs- und Genussmittel



- 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 Borcharding
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



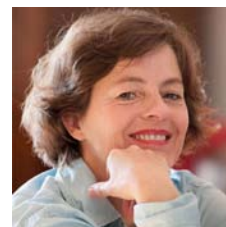
Rahmenprogramme

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



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



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