



MENÜS & BUFFETS

LIEBE GÄSTE,

seit Ende 2014 bewirtschaften wir den gastronomischen Bereich im Mercedes-Benz-Kundencenter Bremen unter der „Flagge“ der ATLANTIC Hotels Gruppe. Unsere Küchenphilosophie lautet: Bei uns soll es Ihnen und Ihren Gästen nicht nur ausgezeichnet schmecken, Sie sollen auch wissen, was auf dem Teller ist.

Die meisten unserer Zutaten und Produkte stammen aus nachhaltiger Erzeugung und sind saisonal frisch, beziehungsweise aus unserer eigenen Produktion. Beim Obst und Gemüse suchen wir selten gewordene Kultursorten und Wildkräuter. Beim Fleisch achten wir auf art- und wesensgerechte Haltung, dabei bevorzugen wir alte Nutztierassen. Unser kreatives Küchenteam lässt internationale Neuheiten im Bereich der Gestaltung der Speisen einfließen.

Zudem kommt eine optimale Planung und Durchführung Ihrer Veranstaltung durch unser ausschließlich gelerntes und erstklassiges Servicepersonal.

Wir würden uns sehr freuen, Ihre Veranstaltung auszurichten!
Herzliche Grüße,

Laura Byrne
– Restaurantleiterin –
Jan-Niklas Rakoci
– stellv. Restaurantleiter –
Telefon: 0421 41953-67
byrne@gottlieb-bremen.de

Colette Ramon & Jan Philipp Maibaum
– Küchenleitung –
Telefon: 0421 41953-65
kueche@gottlieb-bremen.de

3-GÄNGE-MENÜS

Unsere Küchenleitung hat Ihnen eine Auswahl an Vorspeisen, Hauptgängen und Desserts zusammengestellt, die einen ersten Eindruck vermitteln sollen. Selbstverständlich sind wir für Ihre Wünsche offen. Unsere 3-Gänge-Menüs sind von 5 bis 20 Personen buchbar.

Beispielmenü – Variante 1

Bunter Blattsalat mit Tomate, Gurke, Balsamico-Vinaigrette und Kerne

Gebratene Hähnchenbrust mit Thymianjus, saisonalem Gemüse
und Kräuter-Kartoffelstampf

oder

Frische Pasta mit Parmesansauce, Erbsen und mariniertem Rucola

Drei kleine geeiste Pralinen

€ 32,50

Beispielmenü – Variante 2

Marinierter Babyspinat mit gratiniertem Ziegenkäse,
Honig-Senf-Vinaigrette und gerösteten Nüssen

Hähnchen Saltimbocca mit Salbei, Parmaschinken, Safranrisotto
und Babyspinat

oder

Gebrautes Kabeljaufilet mit Zitronensauce, mediterranem Gemüse
und Kartoffelpüree

oder

Risotto mit gebratenem Gemüse, mariniertem Salat
und gehobelter Belper Knolle

Cheesecake mit Beersauce und Pistazien

€ 36,50

Beispielmenü – Variante 3

Tomaten, Rucola, karamellisierte Pfirsich,
Burrata und Pistazien

Geschmorte Ochsenbäckchen in eigener Sauce mit glasiertem Gemüse
und Süßkartoffel-Schupfnudeln

oder

Gebratenes Zanderfilet mit weißer Portweinsauce,
geröstetem Blumenkohl und Perl-Couscous

oder

Risotto von Fregula Sarda mit confierten Tomaten, Babyspinat
und krossem Räuchertofu

Trifle von dunkler Schokolade

€ 42,50



LUNCHBUFFETS

Unser Küchenteam kreiert Ihnen ein perfekt aufeinander abgestimmtes Lunchbuffet nach Empfehlung der Küchenleitung (buchbar ab 15 Personen).

Ab 20 Personen stellen Sie sich anhand unserer Auswahl an Buffet-Komponenten Ihr individuelles Buffet nach eigenem Belieben zusammen.

Vorspeisen

Fleisch

- Quiche Lorraine mit Kräuterdip
- Luftgetrockneter Schinken mit Mozzarella, Kirschtomaten und Rucola
- Sous vide gegarter Schweinebauch mit Bohnen-Birnen-Salat
- Caesar Salat mit Parmesan, Croûtons und gebratener Hähnchenbrust
- Rosa gebratenes Roastbeef mit Zwiebelmarmelade
- Gebratener Leberkäse mit süßem Senf und Weißkrautsalat

Fisch

- Emders Matjesfilets mit Hausfrauensauce und roten Zwiebeln
- Gezupfter Ofenlachs mit zweierlei Dips
- Raufischauswahl mit Limonen-Mayo und Gurkenrelish (+ € 3,00)
- Salat von Flusskrebse mit Mango und Avocado (+ € 2,00)

Vegetarisch

- Caesar Salat mit Croûtons und Parmesan
- Babypinat mit gratiniertem Ziegenkäse und Feigenchutney
- Tomaten-Brot-Salat mit roten Zwiebeln und Schafskäse
- Gemüse-Quiche mit Kräuterdip
- Gerösteter Auberginensalat mit Vanille-Tomaten-Confit und Schafskäse
- Cremiger Burrata mit Petersilienpesto und kleinen Balsamico-Tomaten (+ € 2,00)
- Salat von Fregola Sarda mit Trüffelvinaigrette und Manchego (+ € 2,00)
- Gratinierte Artischockenherzen

Vegan

- Blattsalat mit Tomate, Gurke, Kernen und Balsamicodressing
- Couscous-Salat mit Ajvar
- Mie-Nudelsalat mit Lauchzwiebeln und Sesam
- Auswahl von eingelegtem mediterranem Gemüse
- Gebackener Tofu mit Dip und Kräutersalat
- Kleine gebackene Falafel-Bällchen mit Humus und Olivenöl
- Mediterraner Bohnensalat mit pikanter Tomatensauce

Suppen (vegan zubereitet)

- Tomate
- Karotte-Ingwer
- Erbse
- Röstgemüse
- Sellerie
- Kokos-Curry
- Gemüsebrühe mit Einlage

Hauptgänge

Fleisch

- Gebratene Hähnchenbrust – *wahlweise mit*
Portweinjus / Pfeffer-Rahm / Thymianjus / Erdnuss-Sauce / Orangen-Sauce
- Knusprige Hähnchenschenkel mit pikanter Salsa
- Sous vide gegarte Maishähnchenbrust mit Sesam-Teryakisauce (+€ 3,00)
- Kleine Schweinerückensteaks – *wahlweise mit*
Pfefferjus / Bernaise / Champignon-Rahm
- Rinderbraten in eigener Sauce (+ € 4,00)
- Rinderroulade in eigener Sauce (+ € 5,00)
- Kleine Rumpsteaks – *wahlweise mit*
Pfeffer-Cognac-Rahm / Thymianjus / Bernaise / Kräuterbutter (+ € 6,00)

Fisch

- *wahlweise mit Weißwein-/ Limetten-/ Paprika-/ Safran-/ Kräuter-Sauce* –
- Kabeljaufilet
- Lachsfilet
- Wolfsbarsch
- Zanderfilet
- Doradenfilet (+ € 2,00)

Gemüsebeilagen (vegan zubereitet)

- Kaisergemüse
- Grüne Bohnen mit geschmorten Zwiebeln
- Bauernpfanne mit Kohl und Pilzen
- Ratatouille
- Blattspinat in Béchamelsauce
- Bunte Möhren mit Honig
- Gerösteter Blumenkohl mit Curry
- Wirsing in Rahm
- Gemüse-Teriyaki-Pfanne

Sättigungsbeilagen (vegan zubereitet)

- Salzkartoffeln
- Kleine Röstkartoffeln
- Quetschkartoffeln mit Kräutern
- Kartoffelgratin
- Reis
- Basmatireis
- Spätzle
- Reibekuchen
- Gnocchi

Vegane Gerichte

- Pasta in Tomaten-Kräutersauce mit Babyspinat
- Gratinierte Süßkartoffel
- Pasta mit Basilikumpesto und gebratenem Gemüse
- Auberginenmelanzane
- Kartoffel-Gemüseauflauf
- Spätzle-Gemüsepfanne
- Lasagne
- Gnocchi mit Pilzrahmsauce und Frühlingslauch
- Vegane Maultaschen mit Wirsinggemüse
- Gemüsecurry
- Linsendal mit Falafel
- Kichererbsen-Masala
- Geschnetzeltes Plant-Based

Desserts

- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Eisauswahl (+ € 1,50)
- Panna Cotta von weißer Schokolade mit Himbeermark
- Mousse au Chocolat
- Weiße Mousse au Chocolat
- Mascarpone-Quarkcreme mit Pfirsichkompott
- Apfelstrudel mit Vanillesauce
- Cheesecake
- Mini-Brownie mit Salzkaramell
- Marillenknödel mit Vanillesauce

Vegane Desserts

- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Kokos-Panna Cotta mit Beerenmark
- Bananenbrot, Grießflammerie, Schokomousse aus Avocado
- Erdbeercreme
- Sticky-Rice mit Mango (+€ 1,00)

Preisübersicht Lunchbuffet

Lunchbuffet nach Empfehlung des Küchenchefs
ab 15 Personen buchbar

3 Vorspeisen (1 davon vegan) / Hauptgänge 1 x Fleisch,
1 x Fisch, 1 x vegan, 2 Gemüsebeilagen, 2 Sättigungs-
beilagen / 2 Desserts (1 davon vegan)

€ 34,50 pro Person
mit Suppe € 36,50 pro Person

Lunchbuffet zum Selbst-Zusammenstellen

ab 20 Personen buchbar

3 Vorspeisen / Hauptgänge 1 x Fleisch, 1 x Fisch, 1 x Vegan,
2 Gemüsebeilagen, 2 Sättigungsbeilagen / 2 Desserts

€ 37,50 pro Person
mit Suppe € 39,50 pro Person

Sollten Ihre ausgewählten Lunchbuffet-Komponenten mit einem Aufpreis (beispielsweise + € 2,00) gekennzeichnet sein, wird der genannte Preis zusätzlich zum Basis-Preis gerechnet.

Gerne stellt Ihnen die Küche ein saisonal aufeinander abgestimmtes
3-Gang Menü nach Empfehlung der Küchenleitung zusammen.

€ 32,50 pro Person



FINGERFOOD

Hier finden Sie eine Auswahl an unseren Fingerfood-Komponenten und können sich per „Baukasten-Prinzip“ Ihr Fingerfood-Buffet nach Belieben selbst zusammenstellen.

Fleisch

je Teil ab € 5,50

- Sous vide gegarter Schweinebauch mit Bohnen-Birnensalat
- Brioche mit Pastrami und eingelegten Zwiebeln
- Caesar Salat mit Hähnchenbrust, Croûtons und Parmesan
- Bresaola-Rolle mit Fetacreme und Rucola
- Mini-Schnitzel mit hausgemachtem Kartoffelsalat
- Hähnchenspieß mit Sesam-Mantel und Sriracha
- Crostini mit Coppa und Feigenmarmelade
- Gebratener Leberkäse mit süßem Senf und Laugencrumble
- Rosa gebratenes Roastbeef mit Pfeffercreme
- Mini-Burger mit Rindfleischpatty, BBQ-Sauce und saurer Gurke

Fisch

je Teil ab € 5,50

- Gebratene Garnele mit Safranmayo und Brotchip
- Garnele mit Erdnuss-Dip und Koriander
- Kleine Fischfrikadellen mit Limettenmayo
- Norddeutsche Krabben mit Dillsauce und Kartoffelrösti
- Brioche mit Ofenlachs in Honigmarinade und Dijonsenfcreme
- Jacobsmuschel mit Petersilien-Chili-Vinaigrette
- Salat von Flusskrebse, roten Zwiebeln und Dill
- Emders Matjes mit Hausfrauensauce
- Mini-Wrap mit Räucherlachs

Vegetarisch

je Teil ab € 5,00

- Tomate-Mozzarella mit Pesto und Kernen
- Ziegenkäsecreme mit Aprikosensenf
- Mini-Quiche mit Lauch und Käse
- Reissnudelsalat mit gebratenem Gemüse und Schafskäse
- Gemüse-Couscous-Salat mit Minz-Joghurt-Dip
- Mini-Wrap mit Gemüse und Feta
- Crostini mit Frischkäse und gerösteter Paprika
- Gemüsebällchen mit Tomatensalsa
- Pikanter Linsensalat mit Manchego
- Gefüllte Windbeutel

Vegan

je Teil ab € 5,00

- Gemüse-Couscous mit Ajvar
- Falafel-Bällchen mit Pink Humus
- Gebratenes Gemüse mit Olivenöl und Kernen
- Reismudelsalat mit Räuchertofu
- Chinakohlsalat mit Kokos-Linsencreme
- Pilz-Bruschetta
- Gebackener Blätterteig mit Spinat
- Geschmorter Auberginensalat mit Sesam

Dessert

je Teil ab € 5,00

- vegetarisch:
- Bremer Rote Grütze mit Vanillesauce
 - Panna Cotta von weißer Schokolade mit Himbeermark und Pistazien
 - Mascarpone-Quarkcreme mit Kirschkompott
 - Apfel-Trifle
 - Schokomousse
 - Nussmousse
 - Mini-Cheesecake mit Beerensauce
 - Mini-Brownie mit Salzkaramell-Sauce
- vegan:
- Kokos-Panna Cotta mit Himbeerragout
 - Rote Grütze mit Vanillesauce
 - Bananenbrot
 - Grießflammerie mit frischen Beeren
 - Avocado-Schokomousse

Fingerfood-Bufferet mit 5 Teilen

nach Empfehlung der Küchenleitung
(1x Fleisch, 1x Fisch, 2x vegetarisch/vegan
und 1x Dessert)

€ 24,00 pro Person

Stellen Sie sich gerne nach Belieben Ihr
individuelles Fingerfood-Bufferet zusammen.
Die Abrechnung ergibt sich aus den aus-
gewiesenen Preisen der einzelnen Teilchen
sowie der angegebenen Personenanzahl.



SAISONALE BUFFETS

Grünkohl-Bufferet (ab 15 Personen / Januar–März)

- Blattsalate, Tomate, Gurke, verschiedene Dressings
- Brotkorb
- Hühnersuppe mit Einlage
- Bremer Grünkohl
- Kassler
- Kochwurst
- Pinkel
- Bauchspeck
- Salzkartoffeln
- Dessertauswahl

€ 32,00 pro Person

Spargel-Bufferet (ab 10 Personen / April–Juni)

- Blattsalate mit grünem Spargel und Erdbeeren
- Spargelcremesuppe
- Weißer Stangenspargel
- Schinkenauswahl
- Schnitzel vom Schwein
- Lachsfilet
- Sauce Hollandaise und Buttersauce
- Salzkartoffeln
- Kartoffelgratin
- Dessertauswahl

€ 35,00 pro Person

Matjes-Bufferet (ab 15 Personen / Mai–Juli)

- Blattsalate, Tomate, Gurke, verschiedene Dressings
- Brotkorb
- Matjessalat mit Pumpernickel-Crumble
- Gurkensalat
- Bohnensalat
- Suppe nach Wahl der Küchenleitung
- Matjes – natur und eingelegt
- Hausfrauensauce, Remouladensauce, Dill-Senfauce
- Rote Zwiebeln, Saure Gurke
- Salzkartoffeln
- Bratkartoffeln
- Dessertauswahl

€ 32,00 pro Person

Weihnachtsbuffet (ab 20 Personen / September–November)

- Feldsalat mit Kartoffel-Speck-Vinaigrette und Croûtons
- Eingelegte Bete mit gratiniertem Ziegenkäse und Birne
- Süßkartoffelrösti mit Kräuterschmand und Räucherlachs
- Brotkorb
- Winterliche Suppe
- Entenkeulen mit eigener Sauce
- Kabeljaufilet mit Weißweinsauce
- Schupfnudeln mit winterlichem Gemüse und Pilzen in Rahm
- Rotkraut
- Rosenkohl
- Grüne Bohnen
- Salzkartoffeln
- Kürbis-Kartoffel-Gratin
- Reis
- Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce
- Zimtcreme

€ 38,00 pro Person



»SIMPLY GOTTLIEB«

Ab 15 Personen bieten wir Ihnen die folgende Auswahl an einfachen, aber köstlichen Speisen:

Fleisch

- Hähnchencurry mit Reis
- Chili con Carne mit Baguette oder Reis
- Hähnchengeschnetzeltes mit Champignons, Frühlingslauch und Reis
- Deftiger Grünkohleintopf mit Mettenden und Salzkartoffeln
- Deftiger Erbseneintopf mit Geflügelwürstchen und Baguette
- Gulaschsuppe mit Paprika, Champignons und Baguette

Vegan

- Pikantes Gemüsecurry mit Kokosmilch und Reis
- Cremiges Pilzragout mit Lauchzwiebeln und Semmelknödeln
- Chili sin Carne mit Baguette oder Reis
- Deftiger Gemüseeintopf mit Kartoffeln
- Deftiger Erbseneintopf mit Räuchertofu
- Kichererbsen-Masala mit Reis

Je € 24,00 pro Person

(1 Gericht zur Wahl und 1 vegane Alternative)

Sollte ein Angebot trotz geringerer Teilnehmerzahl gewünscht sein, bildet aus Gründen von Kalkulation und Wareneinsatz dennoch die ausgewiesene Mindest-Teilnehmerzahl die Berechnungsgrundlage.



KLEINE BUFFETS

Pasta-Bufferet (ab 10 Personen)

- Pasta mit weißer Rinderbolognese und Auberginen-Tomaten-Ragout (*vegan*)

€ 20,00 pro Person

Currywurst-Bufferet (ab 10 Personen)

- Currywurst (*Geflügel*) mit hausgemachter Currysauce
- Currywurst (*vegan*) mit hausgemachter Currysauce
- Baguette
- Currypulver in verschiedenen Schärfegraden

€ 15,50 pro Person

Hot Dog-Bufferet (ab 10 Personen)

- Geflügelwürstchen
- Würstchen (*vegan*)
- Hot Dog-Brötchen
- Ketchup, Senf, Remoulade
- Saure Gurke
- Röstzwiebeln

€ 15,50 pro Person

Döner-Bufferet (ab 10 Personen)

- Hähnchengyros
- Falafel
- Fladenbrot
- Krautsalat
- Gurke, Tomate, Petersilie
- Cocktailsauce
- Zaziki
- Zwiebeln
- Blattsalat

€ 18,00 pro Person

Burger-Bufferet (ab 10 Personen)

- Burger Patty (auf Anfrage auch vegan)
- Brioche Brötchen (auf Anfrage auch vegan)
- Blattsalat
- Gurke
- Tomate
- Zwiebel
- BBQ-Sauce, Ketchup, Senf
- Kartoffelecken
- Coleslaw

€ 23,00 pro Person

Bowl-Bufferet (ab 10 Personen)

- Hähnchencurry (warm)
- Ofenlachs (warm)
- Falafel-Bällchen (warm)
- Blattsalate / bunte Rohkost
- 3 Dressings
- Couscous (warm)
- Reis (warm)
- Kräuter / Kerne-Mix

ab € 24,00 pro Person

Sollte ein Angebot mit geringerer Teilnehmerzahl als oben angegeben gewünscht sein, bildet aus Gründen von Kalkulation und Wareneinsatz dennoch die ausgewiesene Mindest-Teilnehmerzahl die Berechnungsgrundlage.

KLEINE SNACK-KÖSTLICHKEITEN

Herzhafte Snacks

- Herzhaftes Blätterteiggebäck (2 pro Person) € 5,90
- Mini-Laugengebäck mit Butter (2 pro Person) € 4,50
- Halbe belegte Brötchen (2 halbe pro Person) ab € 6,50
- Belegte Laugenstangen (1 pro Person) ab € 4,50
- Belegter Bagel, vegetarisch oder mit Schinken (1 pro Person) ab € 4,90
- Mini-Börek vegetarisch (2 pro Person) ab € 3,50
- Verschiedene Wraps (1 halber pro Person) ab € 3,90
- Belegtes Baguette (1 pro Person) ab € 5,50
- Belegtes Fladenbrot (1/4 pro Person) ab € 4,50

Süße Snacks

- Mini-Croissants mit Konfitüre (2 pro Person) € 3,90
- Mini-Petit Fours (3 pro Person) € 4,00
- Macarons (2 pro Person) € 3,50
- Mini-Plunder (2 pro Person) € 4,50
- Muffins (1 pro Person) € 3,50
- Donuts (1 pro Person) € 3,00
- Mini-Berliner (3 pro Person) € 2,90
- Riesen Schoko-Cookie (1 pro Person) € 2,90
- Eclair (1 pro Person) € 3,50
- Torte (1 Stück pro Person) ab € 4,00
- Blechkuchen (1 Stück pro Person) ab € 3,50

Healthy Snacks

- Obstsalat im Glas € 3,00
- Joghurt mit Granola € 3,00
- Müsliriegel € 3,00
- Obstkorb pro Person € 5,00
- Smoothies € 2,50
- Wrap mit geräuchertem Lachs und Avocado (1/2 pro Person) € 5,90
- Chia-Pudding mit Kokos und Beerensauce (1 Glas pro Person) € 4,00
- Wrap mit Protein-Eiersalat und Rohkost € 4,00
- Frucht-Nussmix im Glas € 3,50

Stellen Sie sich aus den genannten Köstlichkeiten ein individuelles Catering für sich und Ihre Gruppe zusammen. Bezüglich der begleitenden Getränke sprechen Sie uns gerne an.

GETRÄNKEPAUSCHALEN FÜR IHRE VERANSTALTUNG

Getränke-Pauschale 1 „Basic gottlieb“

- **Aperitif:** Sartori Prosecco brut, Orangensaft, Magnus Mineralwasser
- **Softgetränke:** Magnus Mineralwasser feinperlig & still, Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Apfelschorle
- **Biere:** Beck's Bier, Beck's Lemon Brew, Beck's Blue (auch Lemon) alkoholfrei
- **Weine:** Karl Pfaffmann Grauburgunder, Spätburgunder

4 Stunden € 38,60 pro Person

6 Stunden € 48,25 pro Person

8 Stunden € 57,90 pro Person

Getränke-Pauschale 2 „Premium gottlieb“

- **Aperitif:** Aperol Spritz, Prosecco, Magnus Mineralwasser, Beck's Bier
- **Softgetränke:** Magnus Mineralwasser feinperlig & still, Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Apfelschorle
- **Biere:** Beck's Bier, Beck's Lemon Brew, Beck's Blue (auch Lemon) alkoholfrei, Franziskaner Weizen naturtrüb, Franziskaner alkoholfrei
- **Weine:** Karl Pfaffmann Grauburgunder, Spätburgunder
- **Kaffeespezialitäten, ALTHAUS Teeauswahl**

4 Stunden € 52,50 pro Person

6 Stunden € 65,50 pro Person

8 Stunden € 78,70 pro Person

Auf Wunsch erstellen wir Ihnen eine individuelle, auf den Ablauf und Charakter Ihrer Veranstaltung abgestimmte Getränkepauschale.

Nach Ablauf der zeitlich vereinbarten Pauschale berechnen wir pro neu angefangen Stunde € 5,50 zusätzlich pro gemeldeter Person.



WISSENSWERTES

Allgemein

Alle aufgeführten Preise sind Netto-Preise. Die Berechnung erfolgt zuzüglich aktuell geltender Mehrwertsteuer. Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen der ATLANTIC Hotel Rennbahn Catering GmbH.

Busfahrer oder Chauffeure sind bei diesen Veranstaltungen nicht frei und werden daher bei Teilnahme am Catering berechnet.

Berechnungsgrundlage

Aufgrund von Bestellungen und Personalplanung wird die bis 10 Werktage vor Veranstaltungsdatum genannte Personenanzahl berechnet.

Wir behalten es uns vor, bei einer höheren Teilnehmerzahl (am Veranstaltungsdatum) als im Vorfeld genannt, die tatsächliche Personenzahl zur Rechnungsgrundlage zu nutzen.

Bitte nehmen Sie Stornierungen, zeitliche Änderungen und Teilnehmeranpassungen immer schriftlich vor.

Stornierungsbedingungen

Abweichend zu den Allgemeinen Geschäftsbedingungen der ATLANTIC Hotels gelten folgende besondere Stornierungsbedingungen:

- bis 3 Wochen vor geplantem Veranstaltungsdatum: kostenfrei
- danach: 70 % der kalkulierten Kosten
- Bis 10 Tage vor geplantem Veranstaltungsdatum: 100 % der kalkulierten Kosten

Kontakt

Laura Byrne

– Restaurantleiterin –

Jan-Niklas Rakoci

– stellv. Restaurantleiter –

Telefon: 0421 41953-67

byrne@gottlieb-bremen.de

Colette Ramon & Jan Philipp Maibaum

– Küchenleitung –

Telefon: 0421 41953-65

kueche@gottlieb-bremen.de

WISSENSWERTES

Sie suchen eine Übernachtungsmöglichkeit?

Sie sind Fahrzeugabholer oder suchen für sich und Ihre Veranstaltungsgäste ein Hotelzimmer in der Nähe? Nur 15 Gehminuten vom Mercedes-Benz-Kundencenter entfernt befindet sich das ATLANTIC Hotel Galopprennbahn mitten im Grünen.

Das 4-Sterne Hotel bietet 121 moderne Zimmer mit WLAN, Tee- und Kaffeestation sowie Flat-screen-TV. Entspannung bietet die Sauna mit Ruheraum, daneben steht den Gästen ein Fitnessraum mit Cardiogeräten zur Verfügung.

Direkt vor dem Hotel ist das Parken für Gäste inklusive. Für Elektrofahrzeuge gibt es vier (kostenpflichtige) Ladestationen.

Kontakt

ATLANTIC Hotel Galopprennbahn
Ludwig Roselius Allee 2, 28329 Bremen
Telefon +49 421 33300-555
reservierung.ahg@atlantic-hotels.de
www.atlantic-hotels.de/rennbahn

