



LIEBE GÄSTE,

seit Ende 2014 bewirtschaften wir den gastronomischen Bereich im Mercedes-Benz-Kunden-center 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

BARBECUE-BUFFETS

BBQ „rustikal“ (ab 20 Personen)

- Schweinenackensteaks
- Bratwurst
- Marinierte Hähnchenbrust
- Grillgemüse mit Feta gratiniert
- Blattsalat mit zweierlei Dressing
- Kartoffelsalat, Nudelsalat
- Brotauswahl und verschiedene Dips
- Dessertauswahl

ab € 28,50 pro Person

BBQ „Mittelmeer(cedes)“ (ab 20 Personen)

- Pikanter Garnelenspieß
- Sous vide gegarte Kräuter-Maispoularde
- Kleine Rumpsteaks
- Salsiccia
- Ziegenkäse mit Orangenblütenhonig und Thymian
- Reismudelsalat mit Feta, Minze und Pistazien
- Bunter Tomaten-Brotsalat mit Rucola und Grana Padano
- Bulgursalat mit Granatapfelkernen
- Brotauswahl und verschiedene Dips
- Dessertauswahl

ab € 39,00 pro Person

Bei einer Teilnehmerzahl unter 10 Personen richten wir kein BBQ Buffet aus.

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

PARCOURS-VERPFLEGUNG

„Vom Kutter in die Hand“ (ab 5 Personen)

Verschieden belegte Fischbrötchen mit:

- Matjes
- Geräucherter Makrele
- Brathering
- Fischfrikadellen (*alternativ*: vegetarische Frikadellen)

dazu Knoblauchdip, Remoulade und Honig-Senf-Dip

€ 14,00 pro Person

Mediterranes Antipasti-Buffer (ab 10 Personen)

(Beispielhafte Zusammensetzung des Buffets – finale Festlegung folgt)

- Eingelegtes Gemüse, wie zum Beispiel Paprika, Zucchini, Aubergine, Pilze
- Oliven
- Verschiedene Cremes, wie Datteldip, Walnussdip, pikante Fetadip
- Kleine Köstlichkeiten, wie zum Beispiel eingelegter Kürbis, gratinierte Artischocken, gefüllte Weinblätter, Cherrytomaten mit Mozzarella
- Luftgetrockneter Schinken, wie Coppa di Parma, Serrano oder Parmaschinken
- Käse, wie zum Beispiel Manchego, Parmesan oder Brie mit Feigensenf
- Blattsalate mit zweierlei Dressing
- Brotauswahl, wie Focaccia, Baguette, Oliven-Casareccio

€ 24,50 pro Person

Deftige „Hüttengaudi“ (ab 10 Personen)

- Krautsalat / Blattsalate
- Eingelegtes Gemüse
- Käse-Wurst-Salat / Kartoffel-Specksalat
- Obazda
- Frischkäse-Schnittlauch-Creme
- Bergkäse
- Pfefferbeißer
- Laugengebäck / Brotauswahl mit Butter
- Zwetschgenröster mit Vanillesauce

€ 21,50 pro Person

- zusätzlich mit Leberkäse, Weißwurst, süßem Senf und Käsespätzle

€ 30,50 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 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 ZUM CATERING AUF DEM GELÄNDEWAGEN-PARCOURS

Getränke-Auswahl ohne Alkohol

- Magnus Mineralwasser classic & still, 1 l
- Coca Cola, Coca Cola Zero, 1 l
- Apfelschorle, 1 l
- Beck's alkoholfrei, 0,33 l
- Franziskaner alkoholfrei, 0,5 l
- Filterkaffee, 1 l
- ALTHAUS Teespezialitäten

2 Stunden € 12,50 pro Person

3 Stunden € 18,75 pro Person

4 Stunden € 23,00 pro Person

Getränke-Auswahl mit Alkohol

- Magnus Mineralwasser classic & still, 1 l
- Coca Cola, Coca Cola Zero, 1 l
- Apfelschorle, 1 l
- Beck's Bier, 0,33 l
- Beck's Green Lemon, 0,33 l
- Beck's alkoholfrei, 0,33 l
- Hauswein weiß, 0,75 l
- Hauswein rot, 0,75 l
- Filterkaffee, 1 l
- ALTHAUS Teespezialitäten

2 Stunden € 19,50 pro Person

3 Stunden € 26,00 pro Person

4 Stunden € 32,50 pro Person

Während des Fahrerlebnisses werden keine alkoholischen Getränke ausgeschenkt.

Bitte beachten Sie, dass wir es uns vorbehalten, nach dem zeitlichen Ablauf der Getränkepauschale für jede weitere angefangene Stunde zusätzlich € 2,50 pro gemeldeter Person zu berechnen.

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.

BBQ-Buffets

Bei einer Teilnehmerzahl unter 10 Personen richten wir kein BBQ-Buffer aus.

Unsere BBQ-Angebote sind ab einer Teilnehmerzahl von 20 Personen buchbar. Sollte eines dieser Angebote mit einer geringeren Teilnehmerzahl gewünscht sein, bilden aus Gründen von Kalkulation und Wareneinsatz dennoch 20 Personen die Berechnungsgrundlage.

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

