



VERANSTALTUNGEN

Restaurant gottlieb
im Mercedes-Benz Kundencenter
Im Holter Feld 10, 28309 Bremen

Tel +49 (0) 421 41953-67
info@gottlieb-bremen.de

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 ökologisch nachhaltiger Erzeugung, sind saisonal frisch und kommen aus der Region, beziehungsweise 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.

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

Telefon: 0421 41953-67

byrne@gottlieb-bremen.de

Küchenleitung

Telefon: 0421 41953-65

kueche@gottlieb-bremen.de

Inhalt

- Fingerfood	Seite 3
- Simply gottlieb	Seite 4
- Buffets	Seite 5–8
- Barbecues	Seite 9
- gottlieb-Specials	Seite 10
- Snack-Köstlichkeiten	Seite 11
- Tagungspauschalen	Seite 12–13
- Getränkerte Restaurant (Auszug)	Seite 14–15
- Getränkerte Geländewagen-Parcours	Seite 16
- Getränkepauschalen	Seite 17–20
- Wissenswertes	Seite 21–22

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 € 4,50

- Sous vide gegarter Schweinebauch mit Bohnen-Birnensalat
- Mini-Brioche mit Pastrami und eingelegten Zwiebeln
- Caesar Salat mit Hähnchenbrust, Croûtons und Parmesan
- Mini-Rinderfrikadelle im Roggenbrötchen mit Senf
- Mini-Kalbsschnitzel mit hausgemachtem Kartoffelsalat

Fisch

je Teil € 4,50

- Salat von Nordseekrabben und Algen
- Gezupfter Ofenlachs mit Senfcreme und Gurken-Schmand-Salat
- Geräucherte Forellenmousse mit geröstetem Pumpernickel
- Salat von Flusskrebse, roten Zwiebeln und Dill
- Vollkorn-Nuss-Canapées mit Tartar vom Emdener Matjes

Vegetarisch

je Teil € 4,00

- Salat von Rote Bete, Apfel und Nüssen
- Ziegenkäsecreme mit Aprikosensenf
- Gemüsesticks mit Kräuterschmand
- Reismudelsalat mit gebratenem Gemüse und Schafskäse
- Gemüse-Cous-Cous-Salat mit Minz-Joghurt-Dip

Dessert

je Teil € 4,00

- Bremer Rote Grütze mit Vanillesauce
- Panna Cotta von weißer Schokolade mit Himbeermark und Pistazien
- Mascarpone-Quarkcreme mit Aprikosenkompott
- Apfelkompott mit Zimt und Butterstreuseln
- Mousse von dunkler Schokolade mit Karamellsauce und gerösteten Nüssen

Fingerfood mit 5 Teilen

pro Person € 18,00

nach Empfehlung des Küchenchefs

(1x Fleisch, 1x Fisch, 2x Vegetarisch und 1x Dessert)

SIMPLY GOTTLIEB

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

- Rindergulasch mit Paprika, Zwiebeln und Spätzle
- Hähnchengeschnetzeltes mit Champignons, Frühlingslauch und Butterreis
- Hühnerfrikassee mit Erbsen, Möhren und Salzkartoffeln
- Pikantes Gemüsecurry mit Kokosmilch und Basmatireis
(wahlweise auch mit Hähnchen oder Fisch)
- Cremiges Pilzragout mit Lauchzwiebeln und Semmelknödeln
- Zweierlei Pasta mit Bolognese, Tomaten-Basilikumsauce und Parmesan

Je € 18,00 pro Person

(1 Gericht zur Wahl + 1 vegetarische Alternative)



BUFFETS

Stellen Sie sich anhand unserer Auswahl an Buffet-Komponenten Ihr individuelles Buffet nach eigenem Belieben zusammen.

Vorspeisen

Fleisch

- Hausgebackene Quiche Lorraine
- Feldsalat mit Kartoffel-Speckdressing
- Luftgetrockneter Schinken mit Mozzarella, Kirschtomaten und Rucola (+ € 3,00)
- Salat vom Tafelspitz mit Zwiebeln und frischen Kräutern (+ € 3,00)
- Rosa gebratenes Roastbeef mit hausgemachter Remouladensauce (+ € 3,00)

Fisch

- Emden Matjesfilets mit Hausfrauensauce und roten Zwiebeln
- Mousse von der geräucherten Forelle mit Pumpernickel-Crumble
- Gezupfter Ofenlachs mit zweierlei Dips (+ € 3,00)
- Rauchfischauswahl mit Limonen-Mayo und Gurkenrelish (+ € 3,00)
- Salat von Flusskrebse mit Porree und Apfel (+ € 3,00)

Vegetarisch/Vegan

- Blattsalat mit Tomate, Gurke, Kernen und Balsamicodressing – *vegan*
- Caesar Salat mit Croutons & Parmesan
- Auswahl von eingelgtem mediterranem Gemüse – *vegan*
- Salat von Rote Bete mit Ziegenkäse und gerösteten Nüssen
- Tomaten-Brot Salat mit roten Zwiebeln und Schafskäse
- Hausgebackene Gemüse-Quiche
- Gegrillte Auberginen mit Vanille-Tomaten-Confit und Schafskäse
- Cremiger Burrata mit Petersilienpesto und kleinen Balsamico-Tomaten (+ € 3,00)
- Salat von Fregola Sarda mit Trüffelvinaigrette und Manchego (+ € 3,00)
- Kleine gebackene Falafelbällchen mit Humus und Olivenöl – *vegan* (+ € 3,00)

Suppen

- Tomatencremesuppe
- Karotten-Kokossuppe
- Erbsencremesuppe
- Pilzrahmsuppe
- Paprikacremesuppe

Hauptgänge

Fleisch

- Gebratene Hähnchenbrust wahlweise mit Portweinjus, Curry-Kokossauce, Zitronensauce oder Kräutersauce
- Hähnchengeschnetzeltes mit Champignon-Rahmsauce
- Kleine Schweinerückensteaks mit Zwiebelsauce
- Marinierte Schweinenackensteaks
- Rindergulasch mit Paprika und Zwiebeln
- Rinderbraten in eigener Sauce (+ € 3,00)
- Kleine Rinderhüftsteaks mit Pfefferrahmsauce (+ € 3,00)
- Rinderroulade in eigener Sauce (+ € 5,00)
- Kleine Rumpsteaks mit Kräuterbutter (+ € 5,00)
- Kleine Rinderfiletsteaks mit Kräuterbutter (+ € 8,00)

Fisch

- Kabeljaufilet
- Lachsfilet
- Schollenfilet
- Zanderfilet (+ € 3,00)
- Doradenfilet (+ € 3,00)
- Steinbutt (+ € 8,00)

Gemüsebeilagen

(alle Gemüsebeilagen als vegane Variante möglich)

- Kaisergemüse
- Grüne Bohnen
- Gebratenes Gemüse
- Ratatouille
- Blattspinat
- Möhrengemüse
- Blumenkohl mit Bröselbutter
- Gebratene Champignons
- Asiatische Gemüsepfanne
- Mandel-Brokkoli

Sättigungsbeilagen

- Salzkartoffeln
- Kleine Ofenkartoffeln
- Kartoffelgratin
- Butterreis
- Basmatireis
- Spätzle
- Semmelknödel
- Kartoffelklöße
- Schupfnudeln
- Gnocchi

Vegetarisch/Vegan

- Pasta in Tomaten-Kräutersauce mit Babyspinat – *vegan*
- Pasta in Käsesauce mit gebratenen Pilzen und Rucola
- Pasta mit Basilikumpesto und gebratenem Gemüse
- alle Pastagerichte wahlweise mit Parmesan (+ € 2,00)
- Gemüseauflauf
- Kartoffel-Gemüseauflauf
- Spätzle-Gemüsepfanne
- Gnocchi mit Gorgonzolasauce und Blattspinat
- Semmelknödel mit Pilzrahmsauce
- Vegane Maultaschen mit pikantem Wirsinggemüse – *vegan*
- Linsen-Gemüsecurry – *vegan*

Desserts

- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Apfelkompott mit Butterstreuseln
- 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 Vanillesauce
- Obstsalat

Preisübersicht Lunchbuffet

Lunchbuffet nach Empfehlung des Küchenchefs

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

€ 25,50 pro Person
mit Suppe € 27,50 pro Person

Individuelles Lunchbuffet (Variante 1)

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

€ 28,50 pro Person
mit Suppe € 30,50 pro Person

Individuelles Lunchbuffet (Variante2)

5 Vorspeisen, 1x Fleisch, 1x Fisch, 1x Vegetarisch/Vegan,
2 Gemüsebeilagen, 2 Sättigungsbeilagen und 3 Desserts

€ 35,50 pro Person
mit Suppe € 37,50 pro Person

Sollten Ihre ausgewählten Lunchbuffet-Komponenten mit einem Aufpreis (beispielsweise + € 3,00) gekennzeichnet sein, wird der genannte Preis zusätzlich zum Basis-Preis gerechnet.



BARBECUES

BBQ „rustikal“

- Schaschlik-Spieße vom Schwein
- Frische grobe Bratwurst
- Knusprig gegrillte Hähnchenschenkel
- Gemüsepackchen mit Käse
- Blattsalat mit zweierlei Dressing
- Kartoffelsalat
- Nudelsalat
- Brotauswahl und verschiedene Dips
- Dessertauswahl

€ 21,00 pro Person

BBQ „Spare Rib Special“

- Spare Ribs / alternativ Beef Ribs
- Hausgebackenes Maisbrot
- Kräuterschmand
- BBQ Sauce
- Krautsalat

Spare Ribs € 18,00 pro Person

Beef Ribs € 23,00 pro Person

BBQ „Mittelmeer(cedes)“

- Pulpo am Spieß
- Sous vide gegarte Kräuter-Maispoularde
- Kleine Rib Eye Steaks
- Salsiccia
- Ziegenkäse mit Orangenblütenhonig und Thymian
- Salat von Wassermelone, Fetakäse, Minze und Pistazien
- Bunter Tomaten-Brotsalat mit Rucola und Grana Padano
- Bulgursalat mit Granatapfelkernen
- Brotauswahl und verschiedene Dips
- Dessertauswahl

€ 39,00 pro Person

Bitte beachten Sie, dass die genannten BBQ-Angebote ab einer 20 Personen buchbar sind.
Bei einer geringeren Teilnehmerzahl erheben wir eine Personalkostengebühr.

GOTTLIEB-SPECIALS

„Zeit für Omas Eintopf“ (ab 10 Personen)

- Deftiger Erbseneintopf mit Mettenden, Bockwurst und Kassler
- Deftiger vegetarischer Erbseneintopf mit Räuchertofu
- Grünkohleintopf mit Kochwurst, Bauchspeck und gerösteten Kartoffelwürfeln
- Orientalisches Linsencurry mit Kartoffeln, Aubergine und Paprika
- Gulaschsuppe mit Paprika & Champignons

1 Eintopf zur Wahl mit Brot € 9,50 pro Person

2 Eintöpfe zur Wahl mit Brot € 15,00 pro Person

„O'zapft is“ (ab 20 Personen)

- Leberkäs'
- Weißwurst mit süßem Senf
- Mini Haxen in Dunkelbiersauce
- Bayrisch Kraut
- Mini Kartoffelklöße
- Laugenbrezn'
- Hausgemachter Obazda
- Käse und Bierbeißer vom Holzbrett
- Radi und eingelegtes Gemüse
- Gefüllte Topfenknödel mit Bröselbutter
- Kaiserschmarrn

€ 29,50 pro Person

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

Verschieden belegte Brötchen mit:

- Matjes
- Geräucherter Makrele
- Brathering
- Hausgemachten Fischfrikadellen
- *(alternativ mit Gemüsefrikadellen für vegetarische Gäste)*

dazu folgende Dips:

- Knoblauchdip
- Remoulade
- Honig-Senfdip

€ 9,50 pro Person

„Zeit für Omas Eintopf“ und „O'zapft is“: Bei geringeren Teilnehmerzahl erheben wir eine Personalkostengebühr von € 5,00 pro Person.

SNACK-KÖSTLICHKEITEN

Kleine Brotzeit

- Herzhaft belegte halbe Brötchen (2 halbe Brötchen pro Person)
- Süße Teilchen
- Magnus Mineralwasser. classic & still (*unlimitiert*)

€ 10,90 pro Person

Rustikale Brotzeit

- Herzhaft belegte Laugenstangen (2 Stück pro Person)
- Pfefferbeißer
- Käsewürfel mit Weintrauben
- Magnus Mineralwasser. classic & still (*unlimitiert*)

€ 15,30 pro Person

Bremer Kaffeetafel

- Saisonaler Blechkuchen, nach Empfehlung des Küchenchefs, mit frisch aufgeschlagener Sahne (1 ½ Stücke pro Person)
- Filterkaffee von Rösterei „de koffieman“ aus Lilienthal (*unlimitiert*)
- BIO-Teespezialitäten von pure (*unlimitiert*)

€ 8,90 pro Person

Gebäcktafel

- Gefüllte Schoko-Nougat Muffins
- Oreo-Donuts
- Gebäckauswahl
- Filterkaffee von Rösterei „de koffieman“ aus Lilienthal (*unlimitiert*)
- BIO-Teespezialitäten von pure (*unlimitiert*)

€ 11,40 pro Person

Die Snack-Köstlichkeiten servieren wir Ihnen von 11.00 bis 16.00 Uhr im gottlieb Restaurant und von 16.00 bis 18.30 Uhr in unserer Mercedes-Benz Lounge.

TAGUNGSPAUSCHALEN

Tagungspauschale „small“ (für 4 Stunden)

Kleiner Imbiss

- Halbe, belegte Brötchen (2 halbe Brötchen pro Person)
- Gemüsesticks mit Dip
- Süßes Gebäck (2 Stück pro Person)

Tagungsgetränke im Veranstaltungsraum

- Filterkaffee von Rösterei „de koffiemann“ aus Lilienthal
- BIO-Teespezialitäten von pure
- Magnus Mineralwasser, feinperlig & still 0,75 l

€ 19,90 pro Person

Tagungspauschale „smart“ (für 6 Stunden)

Begrüßungs-Imbiss

- Buttercroissants
- Obstsalat im Gläschen

Mittagessen

- 2-Gang Menü im Restaurant „gottlieb“ mit einheitlicher Suppe und unserem Mittagstisch-Hauptgang

oder alternativ:

- Fingerfood-Buffer im Tagungsraum aus 6 Teilchen pro Person, nach Empfehlung des Küchenchefs

Tagungsgetränke im Veranstaltungsraum

- Filterkaffee von Rösterei „de koffiemann“ aus Lilienthal
- BIO-Teespezialitäten von pure
- Tagungsgetränke 0,2 l

€ 36,50 pro Person

Tagungspauschale „classic“ (für 8 Stunden)

Begrüßungs-Imbiss

- Laugengebäck mit geschlagener Butter (2 Stück pro Person)

Mittagessen

- 2-Gang-Menü oder Lunchbuffet (ab 20 Personen) im Restaurant „gottlieb“ mit einheitlicher Vorspeise und einem „Simply gottlieb“-Hauptgericht (s. Seite 4) mit korrespondierender Beilage, nach Empfehlung des Küchenchefs

oder alternativ:

- Fingerfood-Buffet im Tagungsraum aus 8 Teilchen pro Person, nach Empfehlung des Küchenchefs

Kaffeepause am Nachmittag

- kleine, hausgebackene Muffins

Tagungsgetränke im Veranstaltungsraum

- Filterkaffee von Rösterei „de koffieman“ aus Lilienthal
- BIO-Teespezialitäten von pure
- Tagungsgetränke 0,2 l

€ 47,00 pro Person

Tagungspauschale „gottlieb“ (für 8 Stunden)

Begrüßungs-Imbiss

- Halbe, belegte Brötchen (2 halbe Brötchen pro Person)

Mittagessen

- 3-Gang-Menü oder Lunchbuffet (ab 20 Personen) im Restaurant „gottlieb“ mit einheitlicher Suppe, einem Hauptgang (Fleisch, Fisch oder Vegetarisch) und einem Dessert nach Empfehlung des Küchenchefs

oder alternativ:

- Fingerfood-Buffet im Tagungsraum aus 10 Teilchen pro Person, nach Empfehlung des Küchenchefs

Kaffeepause am Nachmittag

- Butterkuchen
- Mini-Berliner (2 Stück pro Person)

Tagungsgetränke im Veranstaltungsraum

- Filterkaffee von Rösterei „de koffieman“ aus Lilienthal
- BIO-Teespezialitäten von pure
- Tagungsgetränke 0,2 l

€ 53,50 pro Person

UNSERE GETRÄNKEKARTE (AUSZUG)

Softgetränke

Magnus Mineralwasser, Quellort Emsdetten		
feinperlig oder naturell	0,25 l	€ 3,20
feinperlig oder naturell	0,75 l	€ 7,20
Coca Cola & Coca Cola Zero	0,2 l	€ 3,30
Sprite, Fanta & Mezzo Mix	0,2 l	€ 3,30
Apfelschorle	0,25 l	€ 3,30
Niehoff's Apfelsaft oder Orangensaft	0,2 l	€ 3,50
Vaihinger Rhabarberschorle	0,33 l	€ 4,30
Bionade Holunder	0,33 l	€ 4,30
Bionade Zitrone (naturtrüb)	0,33 l	€ 4,30
Bionade Johannisbeere-Rosmarin	0,33 l	€ 4,30

Biere

Beck's Bier aus der Bremer Beck's Brauerei	0,33 l	€ 3,80
Beck's alkoholfrei	0,33 l	€ 3,80
Beck's Green Lemon	0,33 l	€ 3,80
Franziskaner Hefeweizen naturtrüb	0,5 l	€ 4,80
Franziskaner Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	€ 4,80

Weißweine

BIO-Weißburgunder, trocken – Rheinhessen	0,2 l	€ 7,50
	0,75 l	€ 27,50
BIO- Riesling, trocken – Rheinhessen	0,2 l	€ 7,50
	0,75 l	€ 27,50

Rotweine

Spätburgunder, trocken – Rheinhessen	0,2 l	€ 7,50
	0,75 l	€ 27,50
Altos Ibéricos Tempranillo – Rioja, Spanien	0,2 l	€ 8,00
	0,75 l	€ 28,00

Kaffee

Rösterei „de koffiemann“ aus Lilienthal

Café Creme € 3,00

Espresso € 2,90

Doppelter Espresso € 3,30

Cappuccino € 3,30

Milchkaffee € 3,80

Latte Macchiato € 3,80

Wir behalten es uns vor, die Getränkeauswahl sowie die preisliche Gestaltung je nach Verfügbarkeit und Einkaufspreis anzupassen.



GETRÄNKE ZUM CATERING AUF DEM GELÄNDEWAGEN-PARCOURS

Alkoholfreie Softgetränke

Magnus Mineralwasser, feinperlig & still	1 l	€ 7,20
Apfelschorle	1 l	€ 8,50
Coca Cola & Coca Cola Zero	1 l	€ 8,50

Biere

Beck's Bier	0,33 l	€ 3,80
Beck's alkoholfrei	0,33 l	€ 3,80
Beck's Green Lemon	0,33 l	€ 3,80
Franziskaner Hefeweizen naturtrüb	0,5 l	€ 4,80
Franziskaner Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	€ 4,80

Weine

Hauswein weiß, trocken	0,75 l	€ 22,00
Hauswein rot, trocken	0,75 l	€ 22,00

Heißgetränke

Filterkaffee von Rösterei „de koffiemann“ aus Lilienthal	1 l	€ 12,00
ALTHAUS-Teespezialitäten		€ 4,60

Während des Fahrerlebnisses werden
keine alkoholischen Getränke ausgeschenkt.



GETRÄNKEPAUSCHALEN

Pauschalen 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 € 9,50 pro Person

3 Stunden € 12,50 pro Person

4 Stunden € 15,50 pro Person

5 Stunden € 18,50 pro Person

Getränke-Auswahl mit Alkohol

Während des Fahrerlebnisses werden **keine** alkoholischen Getränke ausgeschenkt.

- 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 € 13,50 pro Person

3 Stunden € 16,50 pro Person

4 Stunden € 19,50 pro Person

5 Stunden € 22,50 pro Person

Bitte beachten Sie, dass wir es uns vorbehalten, nach dem zeitlichen Ablauf der Getränkepauschale für jede weitere angefangene Stunde zusätzlich € 3,50 pro gemeldeter Person zu berechnen.

Pauschalen für Ihre Tagung im Kundencenter

	2 Stunden	4 Stunden	6 Stunden	8 Stunden	10 Stunden
Magnus Mineralwasser 0,7 l feinperlig & still	€ 2,00	€ 4,00	€ 6,00	€ 8,00	€ 10,00
Magnus Mineralwasser 0,7 l feinperlig & still sowie Apfelsaft in Karaffen 1 l	€ 3,00	€ 5,00	€ 7,00	€ 9,00	€ 11,00
Tagungsgetränke 0,2 l (Mineralwasser, Coca Cola, Zero, Säfte)	€ 3,50	€ 7,00	€ 10,50	€ 14,00	€ 17,50
Filterkaffee 1 l und Teespezialitäten	€ 3,00	€ 5,00	€ 7,00	€ 9,00	€ 11,00

- Die genannten Preise verstehen sich pro Person im Tagungsraum.
- Sollten am Veranstaltungstag mehr Personen anwesend sein als vorab angemeldet, bildet die Teilnehmerzahl vor Ort die neue Berechnungsgrundlage.
- Ihre Tagungsgetränke stehen Ihnen ab Beginn Ihrer Tagung für den vereinbarten zeitlichen Rahmen unlimitiert im Veranstaltungsraum zur Verfügung. Während der Pause werden die Getränke aufgefrischt bzw. ausgetauscht.
- Die Bereitstellung bzw. Abbau der Getränke erfolgt jeweils 15 Minuten vor und nach der zeitlichen Planung Ihrer Veranstaltung.
- Bitte beachten Sie, dass wir es uns vorbehalten, nach dem zeitlichen Ablauf der Getränkepauschale für jede weitere angefangene Stunde zusätzlich € 3,50 pro gemeldeter Person zu berechnen.

Pauschalen für Ihre Veranstaltung

Getränke-Pauschale 1 „Basic“

- **Aperitif:** Satori Prosecco brut, Orangensaft, Magnus Mineralwasser und Beck's Bier
- **Softgetränke:** Magnus Mineralwasser feinperlig & still, Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Apfelschorle
- **Biere:** Beck's Bier, Beck's Green Lemon, Beck's „blue“ alkoholfrei
- **Weine:** Hauswein weiß, Hauswein rot

4 Stunden € 20,50 pro Person

6 Stunden € 23,50 pro Person

8 Stunden € 26,50 pro Person

10 Stunden € 29,50 pro Person

Getränke-Pauschale 2 „Premium“

- **Aperitif:** BIO Riesling-Sekt, alkoholfreier Smoothie, Magnus Mineralwasser und Beck's Bier
- **Softgetränke:** Magnus Mineralwasser feinperlig & still, Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Apfelschorle
- **Biere:** Beck's Bier, Beck's Green Lemon, Beck's „blue“ alkoholfrei
- **Weine:** Hauswein weiß, Hauswein rot
- **Spirituosen:** Jubiläums Aquavit, Ramazotti, Sambuca, Schladerer Williamsbirne

4 Stunden € 23,50 pro Person

6 Stunden € 26,50 pro Person

8 Stunden € 29,50 pro Person

10 Stunden € 32,50 pro Person

Getränke-Pauschale 3 „All inclusive“

- **Aperitif:** BIO Riesling-Sekt, Aperol Spritz, alkoholfreier Aperitif-Cocktail, Magnus Mineralwasser und Beck's Bier
- **Softgetränke:** Magnus Mineralwasser feinperlig & still, Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Apfelschorle, Rhabarberschorle und verschiedene Bionade-Schorlen
- **Biere:** Beck's Bier, Beck's Green Lemon, Beck's „blue“ alkoholfrei, Franziskaner Weizen naturtrüb, Franziskaner Weizen alkoholfrei
- **Weine:** BIO Weißburgunder, trocken, Weingut Sander, Rheinhessen und Iberico Rioja, trocken, Miguel Torres, Spanien
- **Spirituosen:** Jubiläums Aquavit, Ramazotti, Sambuca, Schladerer Williamsbirne
- **Longdrinks:** Havana Rum-Cola, Gin Tonic, Aperol Spritz

4 Stunden € 26,50 pro Person

6 Stunden € 29,50 pro Person

8 Stunden € 32,50 pro Person

10 Stunden € 35,50 pro Person

Sie wünschen sich zu den Getränke-Pauschalen 1–3 auch Kaffee-/ und Teespezialitäten zu Ihrer Veranstaltung? Gerne können Sie dies für € 3,50 pro Person zusätzlich buchen.

Getränkepauschale zum Lunchbuffet

Buchbar zu einem Lunchbuffet im gottlieb Restaurant.

- Magnus Mineralwasser feinperlig & still 0,7 l
- Coca Cola, Cola Zero
- Apfelschorle
- Kaffeespezialitäten nach Wahl

2 Stunden € 6,00 pro Person

WISSENSWERTES

Allgemein

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

Unsere angegebenen Preise verstehen sich inklusive aktuell geltender MwSt.

Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen der ATLANTIC Hotel Rennbahn Catering GmbH.

Personalkosten zu den BBQ-Buffets

Bei der Ausrichtung eines BBQ Buffets mit einer Teilnehmerzahl unter 20 Personen berechnen wir folgende Personalkosten zusätzlich auf den BBQ-Preis pro gemeldeter Teilnehmerzahl:

- unter 10 Personen: keine Ausrichtung eines BBQ-Buffets
- 11–14 Teilnehmer: € 5,00 pro Person
- 15–19 Teilnehmer: € 3,00 pro Person
- ab 20 Teilnehmer: keine Berechnung von Personalkosten

Berechnungsgrundlage

Aufgrund von Bestellungen und Personalplanung wird die bis 7 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

- Bis 21 Tage vor geplantem Veranstaltungsdatum: kostenfrei
- 20 Tage bis 8 Tage vor geplantem Veranstaltungsdatum: 70 % der kalkulierten Kosten
- Bis 7 Tage vor geplantem Veranstaltungsdatum: 100 % der kalkulierten Kosten

Sehr geehrte Kund:innen,

wir bedanken uns für Ihr Interesse und möchten Sie gerne bei der Planung und Organisation Ihrer individuellen Veranstaltung unterstützen. Bei den aufgeführten Preisen handelt es sich um unsere tagesaktuellen Konditionen.

Aufgrund der sich aktuell verändernden Beschaffungskosten können die Preise stets variieren. Wir bitten um Verständnis, dass wir uns Preis- oder Leistungsanpassungen abweichend unserer AGB vorbehalten (Punkt III, Abs. 3) und besprechen diese im Bedarfsfall mit Ihnen im Rahmen der Veranstaltungsabsprachen.

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, Minibar und Flatscreen-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

