



## VERANSTALTUNGEN

Restaurant gottlieb  
im Mercedes-Benz Kundencenter

Im Holter Feld 10, 28309 Bremen

Tel +49 (0) 421 41953-67  
[info@gottlieb-bremen.de](mailto: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 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 –  
Telefon: 0421 41953-67  
byrne@gottlieb-bremen.de

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

### **Fingerfood-Bufferet mit 5 Teilen**

nach Empfehlung der Küchenleitung  
(1 x Fleisch, 1 x Fisch, 2 x Vegetarisch/Vegan  
und 1 x Dessert)

pro Person € 22,00

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.



## 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 € 3,90
- Verschiedene Wraps (1 halber pro Person) ab € 3,90
- Belegte Baguettes (1 pro Person) ab € 5,50
- Belegte Sandwiches (2 halbe pro Person) ab € 5,90

### Süße Snacks

- Mini-Croissants mit Konfitüre (2 pro Person) € 3,90
- 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
- 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 Müsli € 3,00
- Müsliriegel € 3,00
- Obstkorb pro Person € 5,00
- Smoothies € 2,50
- Gemüsesticks mit Dip € 3,90
- 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.

## BUFFETS

Unser Küchenteam kreiert Ihnen ein perfekt aufeinander abgestimmtes Lunchbuffet nach Empfehlung der Küchenleitung (buchbar ab 10 Personen).

Ab 10 Personen stellen Sie sich anhand unserer Auswahl an Buffet-Komponenten Ihr individuelles Buffet nach eigenem Belieben zusammen.

### Preisübersicht Lunchbuffet

Lunchbuffet nach Empfehlung des Küchenchefs

ab 10 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)

€ 31,50 pro Person  
mit Suppe € 33,50 pro Person

## KLEINE BUFFETS

### Pasta-Bufferet (ab 10 Personen)

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

ab € 20,00 pro Person

### Currywurst-Bufferet (ab 10 Personen)

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

ab € 15,50 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 € 21,50 pro Person

**„Zeit für Omas Eintopf“** (ab 10 Personen)

- Deftiger Erbseneintopf mit Mettenden, Bockwurst und Kassler
- Gulaschsuppe mit Paprika und Champignons
- Grünkohleintopf mit Kochwurst, Bauchspeck und gerösteten Kartoffelwürfeln
- Deftiger Erbseneintopf mit Räuchertofu (*vegan*)
- Chili Sin Carne (*vegan*)
- Orientalisches Linsencurry mit Kartoffeln, Aubergine und Paprika (*vegan*)

1 Eintopf zur Wahl mit Brot ab € 14,50 pro Person  
2 Eintöpfe zur Wahl mit Brot ab € 18,00 pro Person

**Burger Buffet** (ab 10 Personen)

- Rinder-Pattys
- Vegetarische Pattys
- Burgerbrötchen
- Verschiedene Dips
- Gurke, Tomate, Blattsalat, Röstzwiebeln
- Ofenkartoffeln mit Sour Cream
- Coleslaw

ab € 23,50 pro Person

## PARCOURS - VERPFLEGUNG

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

Verschieden belegte Fischbrötchen mit:

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

dazu Knoblauchdip, Remoulade und Honig-Senf-Dip

ab € 12,50 pro Person

### Mediterranes Antipasti-Bufferet (ab 10 Personen)

- Eingelegtes Gemüse, wie zum Beispiel Paprika, Zucchini, Aubergine, Pilze
- Oliven
- Verschiedene Crèmes, wie Dattelcrème, Walnusscrème, pikante Fetacreme
- 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

ab € 22,50 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

ab € 21,50 pro Person

- zusätzlich mit Leberkäse, Weißwurst, süßem Senf und Käsespätzle

ab € 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.*

## BARBECUE - BUFFETS

### BBQ „Burger“ (ab 15 Personen)

- Rinder-Pattys
- Vegetarische Pattys
- Burgerbrötchen
- Verschiedene Dips
- Gurke, Tomate, Blattsalat, Röstzwiebeln
- Ofenkartoffeln mit Sour Cream
- Coleslaw

ab € 23,50 pro Person

### 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.*

## TAGUNGSPAUSCHALEN

### Tagungspauschale „small“ (für 4 Stunden)

Kleiner Imbiss

- *Wahlweise:* Halbe, belegte Brötchen (2 halbe pro Person)
- Süßes Gebäck (2 Stück pro Person)

Tagungsgetränke im Veranstaltungsraum

- Filterkaffee der Kaffeerösterei „de koffieman“ aus Lilienthal
- BIO-Teespezialitäten von pure
- Magnus Mineralwasser, feinperlig & still 0,7l

ab € 21,40 pro Person

### Tagungspauschale „smart“ (für 6 Stunden)

Begrüßungs-Imbiss

- Mini-Croissants und Konfitüre
- Obstsalat im Gläschen

*Variante 1:*

Mittagessen im Restaurant „gottlieb“

- 2-Gang Menü mit einheitlicher Suppe und unserem
- Hauptgang nach Wahl der Küchenleitung bis 10. Personen  
Buffet mit 1. Hauptgang ab 10. Personen nach Wahl der Küchenleitung

*Variante 2:*

Mittagsimbiss im Tagungsraum

- Fingerfood-Buffer im Tagungsraum aus 5 Teilchen pro Person, nach Empfehlung der Küchenleitung

Tagungsgetränke im Veranstaltungsraum

- Filterkaffee der Kaffeerösterei „de koffieman“ aus Lilienthal
- BIO-Teespezialitäten von pure
- Magnus Mineralwasser, feinperlig & still 0,7 l
- Tagungsgetränke 0,2 l

ab € 50,60 pro Person

*Bitte beachten Sie, dass die Getränke zum Mittagessen im gottlieb Restaurant nicht im Preis inkludiert sind und diese extra nach Verbrauch berechnet werden.*

### **Tagungspauschale „classic“** (für 8 Stunden)

Begrüßungs-Imbiss

- Laugengebäck mit Butter (2 Stück pro Person)

Mittagessen im Restaurant „gottlieb“

- 2-Gang-Menü *oder* Lunchbuffet (ab 20 Personen) mit einheitlicher Vorspeise und Schöpfergericht mit korrespondierender Beilage nach Empfehlung der Küchenleitung

Kaffeepause am Nachmittag

- Muffins

Tagungsgetränke im Veranstaltungsraum

- Filterkaffee der Kaffeerösterei „de koffieman“ aus Lilienthal
- BIO-Teespezialitäten von pure
- Magnus Mineralwasser, feinperlig & still 0,7 l
- Tagungsgetränke 0,2 l

ab € 52,60 pro Person

### **Tagungspauschale „star“** (für 8 Stunden)

Begrüßungs-Imbiss

- Mini-Brioche mit Pastrami und roter Zwiebelmarmelade
- Mini-Brioche mit Brie und Feigenchutney
- Joghurt-Trifle mit Granola und Beeren

Mittagessen im Restaurant „gottlieb“

- Saisonales 4-Gang-Menü nach Empfehlung der Küchenleitung

Kaffeepause am Nachmittag

- „High Tea“ – mit Petit fours und kleinen herzhaften Snacks

Tagungsgetränke im Veranstaltungsraum

- Filterkaffee der Kaffeerösterei „de koffieman“ aus Lilienthal
- BIO-Teespezialitäten von pure
- Magnus Mineralwasser, feinperlig & still 0,7 l
- Tagungsgetränke 0,2 l

ab € 85,60 pro Person

*Bitte beachten Sie, dass die Getränke zum Mittagessen im gottlieb Restaurant nicht im Preis inkludiert sind und diese extra nach Verbrauch berechnet werden.*

## Tagungspauschale „gottlieb“ (für 8 Stunden)

### Begrüßungs-Imbiss

- Halbe, belegte Brötchen (2 halbe pro Person)

### Mittagessen im Restaurant „gottlieb“

- 3-Gang-Menü unter 10. Personen *oder* Lunchbuffet (ab 10 Personen) mit einheitlicher Suppe, einem Hauptgang (Fleisch, Fisch oder Vegetarisch) und einem Dessert nach Empfehlung der Küchenleitung

### Kaffeepause am Nachmittag

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

### Tagungsgetränke im Veranstaltungsraum

- Filterkaffee der Kaffeerösterei „de koffiemann“ aus Lilienthal
- BIO-Teespezialitäten von pure
- Magnus Mineralwasser, feinperlig & still 0,7 l
- Tagungsgetränke 0,2 l

€ 60,60 pro Person

*Bitte beachten Sie, dass die Getränke zum Mittagessen im gottlieb Restaurant nicht im Preis inkludiert sind und diese extra nach Verbrauch berechnet werden.*



## GETRÄNKEPAUSCHALEN ZU DEN VERANSTALTUNGEN

### Getränke-Pauschale 1 „Basic gottlieb“

- 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 Lemon Brew, Beck's „blue“ alkoholfrei
- Weine: Hauswein weiß, Hauswein rot

2 Stunden	€ 12,80 pro Person
4 Stunden	€ 25,60 pro Person
6 Stunden	€ 38,40 pro Person
8 Stunden	€ 51,50 pro Person

### Getränke-Pauschale 2 „Premium gottlieb“

- Aperitif: Riesling-Sekt, alkoholfreier Aperitif-Cocktail, Magnus Mineralwasser und 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“ alkoholfrei, Franziskaner Weizen naturtrüb, Franziskaner alkoholfrei
- Weine: Hauswein weiß, Hauswein rot
- Spirituosen: Jubiläums Aquavit, Ramazotti, Sambuca, Schladerer Williamsbirne

2 Stunden	€ 17,40 pro Person
4 Stunden	€ 34,80 pro Person
6 Stunden	€ 52,20 pro Person
8 Stunden	€ 69,60 pro Person

### Getränke-Pauschale 3 „All inclusive gottlieb“

- Aperitif: 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 Lemon Brew, Beck's „blue“ alkoholfrei, Franziskaner Weizen naturtrüb, Franziskaner Weizen alkoholfrei
- Weine: Grauburgunder, trocken, Karl Pfaffmann, Pfalz und Spätburgunder, trocken, Karl Pfaffmann, Pfalz
- Spirituosen: Jubiläums Aquavit, Ramazotti, Sambuca, Schladerer Williamsbirne
- Longdrinks: Havana Rum-Cola, Gin Tonic, Aperol Spritz

2 Stunden € 20,80 pro Person

4 Stunden € 41,60 pro Person

6 Stunden € 62,40 pro Person

8 Stunden € 83,20 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.

*Nach Ablauf der zeitlich vereinbarten Pauschale 1–3 berechnen wir pro neu angefangener Stunde € 3,50 zusätzlich pro gemeldeter Person.*

#### Getränkepauschale zum Lunchbuffet

*Buchbar zu einem Lunchbuffet im gottlieb Restaurant*

- Magnus Mineralwasser feinperlig & still 0,7 l
- Coca Cola, Cola Zero
- Apfelschorle
- Filterkaffee

max. 2 Stunden € 7,20 pro Person

## GETRÄNKE NACH VERBRAUCH ZUM CATERING AUF DEM GELÄNDEWAGEN-PARCOURS

### Alkoholfreie Softgetränke

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

### Biere

Beck's Bier	0,33 l	€ 3,90
Beck's alkoholfrei	0,33 l	€ 3,90
Beck's Lemon Brew	0,33 l	€ 3,90
Franziskaner Hefeweizen naturtrüb	0,5 l	€ 5,10
Franziskaner Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	€ 5,10

### Weine

Hauswein weiß, trocken	0,75 l	€ 32,00
Hauswein rot, trocken	0,75 l	€ 29,00

### Heißgetränke

Filterkaffee der Kaffeerösterei „de koffiemann“	1 l	€ 12,00
Teespezialitäten (pro Beutel)		€ 3,20

*Während des Fahrerlebnisses werden  
keine alkoholischen Getränke ausgeschenkt.*



## 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	€ 10,50 pro Person
3 Stunden	€ 15,75 pro Person
4 Stunden	€ 21,00 pro Person
5 Stunden	€ 26,25 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	€ 12,50 pro Person
3 Stunden	€ 18,75 pro Person
4 Stunden	€ 25,00 pro Person
5 Stunden	€ 31,25 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

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

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

### Tagungesgetränke

Ihre Tagungesgetränke 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.

### BBQ-Buffets

Bei einer Teilnehmerzahl unter 10 Personen richten wir kein BBQ Buffet aus. Das BBQ „small“ ist ab einer Teilnehmerzahl von 15 Personen buchbar. Bitte beachten Sie, dass bei einer geringen Teilnehmerzahl (10–20 Personen) ein Koch bzw. eine Servicekraft für Ihre Veranstaltung eingeplant wird.

Alle anderen 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 7 Werktage vor Veranstaltungsdatum genannte Personenanzahl berechnet.

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

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

### Stornierungsbedingungen

- |   |                               |
|---|-------------------------------|
| - bis 3 Wochen vor geplantem Veranstaltungsdatum: | kostenfrei                    |
| - danach:   | 70 % der kalkulierten Kosten  |
| - Bis 7 Tage vor geplantem Veranstaltungsdatum:   | 100 % der kalkulierten Kosten |

### Kontakt

Laura Byrne  
- Restaurantleiterin -  
Telefon: 0421 41953-67  
byrne@gottlieb-bremen.de

Colette Ramon  
- 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, 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](http://www.atlantic-hotels.de/rennbahn)

