



**SMART TAGEN IM  
ATLANTIC HOTEL GALOPPRENNBAHN**



ATLANTIC Hotel Galopprennbahn GmbH  
Ludwig-Roselius-Allee 2 · 28329 Bremen  
Tel. +49 (0)421 33 300-0  
Fax +49 (0)421 33 300-500  
rennbahn@atlantic-hotels.de

Veranstaltungsverkaufsabteilung  
Tel. +49 (0)421 33 300-562 / -567  
veranstaltung.ahg@atlantic-hotels.de

## GRÜNES LICHT FÜR IHRE TAGUNG UND VERANSTALTUNG

### Mehr Raum, FREiraum!

Hausmessen, Incentives, Seminare, Tagungen und Veranstaltungen bis zu 1.200 Personen:

Bei uns finden Sie den passenden Rahmen! Unsere flexibel gestalteten Veranstaltungsräume und die großzügigen Außenanlagen der Bremer Galopprennbahn bieten den Platz für viele Gestaltungsmöglichkeiten.

Sie planen eine Hausmesse oder eine PKW-Präsentation? Sie suchen einen Ort für konzentrierte Seminare oder für ein Incentive in unserem exklusiven Sommergarten/ Wintermarkt? – Diese und viele andere Ideen setzen wir gerne mit Ihnen in Szene!

Innovative Veranstaltungsformate und vitale Tagungen runden unser Angebot ab.

**Garantiert anders, garantiert erfrischend!**

### 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
- Tagungsbuffets – Fingerfood
- Getränke
- Angebote
- Raumkapazitäten
- Rahmenprogramme
- Preferred Partner
- Ansprechpartner

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

## TAGUNGSPAUSCHALEN

### Rundum versorgt

Neben unseren ATLANTIC Breaks und vitalen Lunchbuffets bieten Ihnen unsere Tagungspauschalen auch die technische Ausstattung für Ihre Veranstaltung. Gern stellen wir Ihnen auch individuelle Arrangements zusammen.

*Alle angegebenen Preise verstehen sich pro Person sowie inkl. der derzeit gesetzlich gültigen MwSt.*

### Tagungspauschale – classic (ganztags)

- Zwei Kaffeepausen mit Filterkaffee, einer ALTHAUS-Teeauswahl und einem erfrischenden oder süßen Snack bestehend aus 3 Komponenten (Auswahl siehe Kaffeepausen)
- Als Geschenk des Hauses zur Kaffeepause am Nachmittag ein zusätzliches Kaltgetränk (z.B. Smoothies zum Selbermachen, hausgemachter Eistee, Milchshakes oder Buttermilch)
- Mittagessen als saisonales 3-Gang-Menü oder Lunchbuffet nach Empfehlung des Küchenchefs (belegungsabhängig)
- 2 alkoholfreie Tagungsgetränke à 0,2 l pro Person im Veranstaltungsraum
- Standardtechnik: 1 Beamer, 1 Leinwand, 1 Flipchart, 1 Pinnwand
- Blöcke und Stifte im Raum

€ 57,00 pro Person / Tag

€ 64,00 pro Person / Tag inkl. alkoholfreier Tagungsgetränke unlimitiert im Veranstaltungsraum  
(Softgetränke 0,2 l / Mineralwasser 0,75 l pro Flasche)

### Tagungspauschale – large (ganztags)

- Zwei Kaffeepausen mit Filterkaffee, einer ALTHAUS-Teeauswahl und einem erfrischenden oder süßen Snack bestehend aus 3 Komponenten (Auswahl siehe Kaffeepausen)
- Als Geschenk des Hauses zur Kaffeepause am Nachmittag ein zusätzliches Kaltgetränk (z.B. Smoothies zum Selbermachen, hausgemachter Eistee, Milchshakes oder Buttermilch)
- Mittagessen als saisonales 3-Gang-Menü oder Lunchbuffet nach Empfehlung des Küchenchefs (belegungsabhängig)
- 2 alkoholfreie Tagungsgetränke à 0,2 l pro Person im Veranstaltungsraum
- Standardtechnik: 1 Beamer, 1 Leinwand, 1 Flipchart, 1 Pinnwand
- Blöcke und Stifte im Raum
- Abendessen als saisonales 3-Gang-Menü oder Dinnerbuffet nach Empfehlung des Küchenchefs (belegungsabhängig)

€ 79,90 pro Person / Tag

€ 87,00 pro Person / Tag inkl. alkoholfreier Tagungsgetränke unlimitiert im Veranstaltungsraum  
(Softgetränke 0,2 l / Mineralwasser 0,75 l pro Flasche)

## VITAL TAGEN +

Konzipiert auf den Verlauf eines arbeitsreichen Konferenztages und der natürlichen Leistungskurve des Menschen, setzt unser vitales Angebot eine natürliche Basis für erfolgreiche Tagungen und Veranstaltungen. Klassische Fit- & Muntermacher kombiniert mit modernen Trends sorgen für Wohlbefinden bei Ihren Gästen.

Mitten im Grünen und doch zentral gelegen finden Sie die optimalen Grundlagen für ein positives Meeting: Ruhe, Ausblick ins Grüne, bewusste Ernährung und moderne Räumlichkeiten. Absolut vitalisierend und in der Philosophie einer guten „Work-Life-Balance“.

- Moderner Tagungsraum mit Ausblick ins Grüne
- Vital-Pause am Vormittag: Filterkaffee, ALTHAUS Teeauswahl, Fruchtsaft und gesunde, frische Smoothies.
- Vitalisierende Snacks bestehend aus 3 Komponenten (zur Wahl u.a. Protein-Pancakes zum Selbermachen, Gemüse-Sticks, Bircher Müsli und Vollkorn-Avocado-Toast)
- Vitaler Quicklunch als Stehimbiss nach Empfehlung des Küchenchefs: Suppe, Tomaten-Rucola-Salat mit Mozzarella & Oliven, Grillgemüse-Spieße mit Hähnchenbrust und Gambas, Gurkenhäppchen mit Räucherlachs, Honigmelone mit Serrano-Schinken, saftige Steaks vom Grill, Low Carb Dessert und frische Früchte
- Vitamin-Power am Nachmittag: Die Beerenpause mit frischen Beeren, Beeren mit fettarmen und eiweißreichem Skyr, Beerendrink sowie natürlich fruchtigen Gummibärchen
- Unbegrenzt Tagungsgetränke im Veranstaltungsraum: Ingwerwasser, Mineralwasser und Kaffeespezialitäten
- Standardtagungstechnik im Raum: 1 Beamer, 1 Leinwand, 1 Flipchart, 1 Pinnwand
- Blöcke und Stifte im Raum
- Highspeed WLAN

€ 75,00 pro Person / Tag

Buchbar ab 6 Personen, auf Anfrage und nach Verfügbarkeit.

### Optional:

Wir kooperieren mit zertifizierten Personal-Trainern und bieten zum Beispiel kurze Yoga-Einheiten an. Tipp: Nutzen Sie die Galopprennbahn als Laufstrecke und erreichen Sie auch an Konferenztagen Ihre „10.000 Schritte“ pro Tag.

Die gewünschte Tagungspauschale ist noch nicht dabei? Gerne berät Sie unser Veranstaltungsvverkaufsteam bei der Zusammenstellung Ihrer Tagungspauschale.

## KAFFEEPAUSEN

### ATLANTIC Break

Eine kurze Pause mit großer Wirkung! Genießen Sie Ihre Tagungspausen in unseren hellen Foyers, auf den Terrassen oder direkt im Grünen. Netzwerken Sie mit Kaffee und Tee, frischen, fruchtigen oder deftigen Köstlichkeiten aus unserer Küche und auch immer einer kleinen Überraschung des Hauses. Spielerische Abwechslung bieten Ihnen in unseren ATLANTIC Breaks ein Tipp-Kick oder andere kleine Spielereien.

*Alle angegebenen Preise verstehen sich pro Person sowie inkl. der derzeit gesetzlich gültigen MwSt.*

*Mit unseren Tagungspauschalen „classic“ oder „large“ erhalten Sie zu jeder Kaffeepause folgende Komponenten:*

- Filterkaffee und eine ALTHAUS-Teeauswahl
- Ein Kaltgetränk als Geschenk des Hauses, zum Beispiel: Hausgemachte Eistees, Fruchtschorlen und Milchshakes oder Buttermilch
- Ein **Snack** bestehend aus 3 Komponenten zur Wahl, zum Beispiel:
  - „Fit und vital“ mit Joghurt, Müsliriegel und Gemüsesticks
  - „Rustikal“ mit Mini-Frikadellen und Cornichons, herzhaft belegten halben Brötchen

Stellen Sie sich Ihre Pausenauswahl selbst zusammen oder lassen Sie sich von unseren Empfehlungen inspirieren. Gerne zeigen wir Ihnen in einem persönlichen Gespräch und einem individuellen Angebot die Vielfältigkeit unserer ATLANTIC Breaks auf.

- Empfehlung vormittags: Mini-Apfelplunder, Mini-Marmeladen-Croissant
- Empfehlung nachmittags: Mini-Crêpe mit Nougat-Creme, Johannisbeer-Joghurt-Schnitte

*Komponenten für die Kaffeepause:*

### Ihre Energietankstelle im Veranstaltungsraum

- Red Bull in kleinen Dosen (0,25 l) zum Preis von € 4,50 pro Dose
- Saftchorlen (0,2 l) in verschiedenen Geschmacksrichtungen wie Cranberry, Maracuja-Traube, Rhabarber oder Apfel trüb zum Preis von € 3,20 pro Glas
- Obstkorb mit kleinen Früchten zum Preis von € 2,50 pro Person
- Actimel zum Preis von € 1,50 pro Stück
- Studentenfutter zum Preis von € 2,80 pro Person
- Toblerone-Mix zum Preis von € 2,00 pro Person

### **Choc-o-lait am Stiel**

- Choc-o-lait in den Geschmacksrichtungen Milch, Zartbitter, Haselnuss, Caramel oder Kaffee (eine hochwertige Trinkschokolade, die an einem Stiel in heiße Milch gerührt wird) zum Preis von € 2,70 pro Person

### **Knabbereien am Stehtisch**

- Salzige Knabbereien (z.B. Erdnüsse, Salzstangen), Pfefferbeißer oder Grissini-Stangen zum Preis von € 2,00 pro Person (1 Sorte zur Wahl)
- Auswahl an buntem Popcorn zum Preis von € 2,00 pro Person

### **SMART trifft MINI**

- Mini-Donuts zum Preis von € 2,50 pro Person (2 Teile pro Person)
- Variation von MINIs: z.B. Eclairs, Muffins oder Windbeutel zum Preis von € 3,50 pro Person (2 Teile pro Person)
- Mini-Pancakes frisch von unserer Pancake-Maschine zubereitet zum Preis von € 3,50 pro Person (2 Teile pro Person)

### **Süße Snacks für die Kuchenpause**

- Mini-Schoko-Vanille-Twister zum Preis von € 2,50 pro Person (2 Teile pro Person)
- Cup-Cakes zum Preis von € 3,50 pro Person (1 Teil pro Person)
- Ananas-Trauben-Spieße zum Preis von € 3,50 pro Person (1 Teil pro Person)
- Mini-Macarons zum Preis von € 3,50 pro Person (2 Teile pro Person)

### **Herzhafte Snacks für Zwischendurch**

- Mini-Quiche zum Preis von € 2,50 pro Person (2 Teile pro Person)
- Laugenbrezeln oder Käsebrezel zum Preis von € 2,70 pro Person (1 Teil pro Person)
- Belegte Sandwiches, belegtes Laugengebäck oder Mini Kartoffelbrötchen mit Dip zum Preis von € 2,70 pro Person (1 Teil pro Person)
- Currywurst im Glas zum Preis von € 2,50 pro Person (1 Glas pro Person)
- Mini-Cheeseburger zum Preis von € 4,50 pro Person (2 Teile pro Person)
- Minestrone zum Preis von € 4,50 pro Person (1 Teller pro Person)

### **SMART in den Tag starten**

- Kaffeespezialitäten (bis max. 30 Personen) zum Preis von € 3,50 pro Person
- Filterkaffee und eine ALTHAUS-Teeauswahl zum Preis von € 3,50 pro Person
- Belegte Brötchen und belegtes Laugengebäck zum Preis von € 6,00 pro Person
- Mini-Croissants und Müsli mit Joghurt in kleinen Gläsern zum Preis von € 5,00 pro Person

## TAGUNGSTECHNIK

Unsere Tagungs- und Veranstaltungsräume sind mit moderner Konferenz- und Medientechnik ausgestattet, die fest in den Decken des Raumes integriert ist. In allen Pauschalen sind bereits ein Beamer, eine Leinwand, eine Pinnwand und ein Flipchart enthalten.

Stellen Sie sich Ihr zusätzliches Equipment zusammen:

Business-Corner in der Hotelloobby mit Drucker (s/w)	kostenfrei
<b>Highspeed W-LAN</b>	
- für Referenten und Ansprechpartner	kostenfrei
- für Hotelgäste	kostenfrei
Eigenes Netzwerk / LAN-Leitung	auf Anfrage
<b>Telefonanschluss</b>	
- Einrichtung	€ 35,00 einmalig
- Einheiten	€ 0,30 pro Einheit
Beschallungsanlage *	€ 120,00 pro Tag
inkl. einem drahtlosen Hand- oder Clip-Mikrofon	
weitere Mikrofone:	
- drahtloses/drahtgebundenes Handmikrofon	€ 75,00 pro Stück / Tag
- Clip-Mikrofon	€ 75,00 pro Stück / Tag
* Unsere Hausbeschallungsanlage ist bis zu einer Nutzung von 2 Mikrofonen kompatibel. Ab einer parallelen Nutzung von 3 Mikrofonen empfehlen wir die Anmietung über einen externen Dienstleister.	
Flipchart inkl. 20 Blatt und 4 Stiften	€ 19,00 pro Stück / Tag
Flipchartpapier	€ 1,00 pro Blatt
Folienkopien	€ 1,50 pro Kopie
Fotokopien	€ 0,30 pro Kopie
	€ 0,20 ab 100 Kopien
<b>Leinwand</b>	
- fest im Raum installiert	mietfrei
- mobil	€ 45,00 pro Stück / Tag
Moderatorenkiste	€ 35,00 pro Stück / Tag
Overheadprojektor, 400 Watt	€ 35,00 pro Stück / Tag
Beamer	€ 120,00 pro Stück / Tag
Pinnwand	€ 12,00 pro Stück / Tag
Rednerpult	€ 75,00 pro Stück / Tag
Tanzfläche, 25 m <sup>2</sup>	€ 400,00 pro Tag
Flachbildfernseher	€ 150,00 pro Stück / Tag
Technikerbetreuung	€ 38,00 pro Mitarbeiter / Stunde

Preise inkl. der derzeit gesetzlich gültigen MwSt.

Die benötigte Technik ist noch nicht dabei? Gerne fragen wir weiteres Equipment bei unseren Preferred Partnern für Sie an!

## TAGUNGSMENÜS

In unseren Tagungspauschalen ist in der Regel bereits ein Mittagessen für Ihre Seminarteilnehmer inkludiert.

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.*

### Menü 1

Petersilienwurzelcreme mit Garnelen-Tartar

\*\*\*

Krosser Zander mit Kapern-Sauce,  
Pastinaken-Gemüse und Thymian-Risotto

\*\*\*

Tiramisu

€ 32,50

### Menü 2

Jakobsmuschel mit Kaviar an Rote Beete mit Safran-creme

\*\*\*

Kalbssteakhälfte an Pfeffercuvec-Sauce,  
Vanille-Karotten und Rosmarin-Kartoffelgratin

\*\*\*

Creme Caramel mit Pistazieneis

€ 39,90



## Frei kombinierbare Menübausteine

Unser Vorschlag trifft es nicht ganz? Stellen Sie sich Ihr individuelles Menü aus unseren frei kombinierbaren Bausteinen zusammen. Der Menüpreis setzt sich dann aus den gewählten Einzelkomponenten zusammen.

### Vorspeisen und Salate

Wildkräutersalat mit French Dressing, gebeizten Lachswürfeln,  
glasierten Kirschtomaten und Kräuter-Schmand  
€ 13,60

Bunter Blattsalat mit gratiniertem Ziegenfrischkäse  
und Pflaumen-Chutney  
€ 13,90

Rinder-Tartar an Rote-Bete-Carpaccio und Rucola-Salat  
€ 14,90

Bunter Antipasti-Salat mit Pulpo und Manchego-Käse  
€ 14,40

Pastrami von der Rinderbrust mit Salatspitzen und  
Apfel-Chili-Chutney  
€ 14,90

Tranche vom Kalbsrücken mit Thunfisch-Sauce,  
Kapernbeeren und Rucolanest  
€ 13,50

Zucchini- und Aubergine-Röllchen mit rotem Paprika-Pesto,  
Feldsalat und Balsamico-Dressing  
€ 11,50

### Suppen

Tomaten-Consommé mit Basilikum-Flan  
€ 6,50

Kürbis-Birnensuppe (saisonal)  
€ 4,80

Spargelcremesuppe mit Kräuter-Seitlingen (saisonal)  
€ 5,50

Hummercremesuppe mit Flusskrebsfleisch

€ 4,90

Zweierlei Paprikacremesuppe mit Basilikum-Pesto

€ 4,60

Grüne-Erbesen-Kresse-Suppe mit Crevetten

€ 4,90

Zwiebelsuppe mit Käse-Blätterteigstange

€ 4,50

Bärlauchcremesuppe

€ 4,30

Petersilienwurzel-Apfelsuppe

€ 4,20

Wildkraft-Consommé mit Kräuter-Crêpe-Streifen

€ 7,50

Pastinakencremesuppe

€ 4,50

Maiscremesuppe

€ 4,40

### **Fisch**

*Alle Fischgerichte sind als Vorspeise, Haupt- oder Zwischengang wählbar.*

**Lachsfilet mit Noilly-Prat-Sauce,**

zweierlei Zucchini-Gemüse und Rosmarinkartoffeln

als Hauptgang € 19,50

als Vorspeise oder Zwischengericht € 13,90

**Buttermakrelen-Filet mit Salbei-Sauce,**

Kohlrabi-Radieschen-Gemüse und Rote-Bete-Gnocchi

als Hauptgang € 21,90

als Vorspeise oder Zwischengericht € 15,50

**Kabeljau-Filet mit Dijon-Senf-Sauce,**

Brechbohnen-Gemüse und Drillingen

als Hauptgang € 16,90

als Vorspeise oder Zwischengericht € 12,90

**Doraden-Filet mit Estragon-Sauce,**  
gebratenem Gemüse und Kartoffel-Lauch-Stampf  
als Hauptgang € 22,90  
als Vorspeise oder Zwischengericht € 20,90

**Seeteufel mit Safran-Sauce,**  
Paprika-Zwiebel-Gemüse und Basilikum-Risotto  
als Hauptgang € 26,90  
als Vorspeise oder Zwischengericht € 21,90

**Zander-Filet mit grüner Pfeffer-Sauce,**  
Zuckerschoten-Tomaten-Gemüse und Thymian-Polenta  
als Hauptgang € 19,90  
als Vorspeise oder Zwischengericht € 16,90

### **Fleisch**

**Geschmorte Beef Ribs (ohne Kochen) mit Portwein-Sauce,**  
Ratatouille und Kartoffelstampf mit Schnittlauch  
€ 30,50

**Rumpsteak mit Pfeffer-Sauce,**  
jahreszeitlichem Gemüse und Thymian-Gratin  
€ 29,90

**Medaillons vom Iberico-Schweinefilet mit Schalotten-Sauce,**  
Waldpilz-Lauch-Gemüse und Süßkartoffel-Schupfnudeln  
und Tomatenpolenta  
€ 24,50

**Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit dunkler Meerrettich-Sauce,**  
mediterranem Gemüse und Spinat-Gnocchi  
€ 22,50

**Saltimbocca von der Hähnchenbrust mit Salbei-Sauce,**  
Artischocken-Tomaten-Gemüse und Couscous  
€ 16,80

**Medaillons von der Rinderhüfte mit Apfel-Balsam-Sauce**  
sautiertem Gemüse und Rosmarin-Risotto  
€ 23,50

**Maispouladenbrust mit dunklem Tomaten-Jus**  
und buntem Gemüse-Bulgur  
€ 19,90

### Dessert

Tiramisu mit frischen Früchten

€ 5,50

Lasagne von dunkler und heller Schokoladenmousse  
mit Pflaumenragout

€ 4,90

Helle und dunkle Profiteroles

€ 6,90

Mango-Panna-Cotta mit Himbeerragout

€ 4,90

Vanille-Mascarpone-Parfait mit Pistaziencrumble

€ 4,60

Frischer Ananas-Minz-Salat mit Prosecco-Brombeer-Sorbet

€ 4,50

Mocca-Crème-Brûlée mit Amaretti-Eiscreme

€ 4,90

Mandel-Mascarpone-Küchlein mit Apfelsorbet

€ 4,60

Cookie-Mousse mit Oreo-Keks

€ 5,90

Weißer-Schokoladen-Ricotta-Creme mit Knusperhippe

€ 6,90

Wir haben Ihre Vorstellungen noch nicht getroffen? Gerne unterbreitet Ihnen unser Küchenteam um Küchenchef Francesco Cannistrá weitere individuelle Menüvorschläge nach Ihren Wünschen. Bitte sprechen Sie uns an!

## TAGUNGSBUFFETS

### Für jeden was dabei

Buffets sind eine gute Alternative zum klassischen Menü und bieten Ihnen eine Auswahl an Vorspeisen, Hauptgängen und Desserts, die Ihnen unser Küchenteam vom Restaurant DERBY frisch und kreativ für Ihr gemeinsames Abendessen zubereitet.

Folgen Sie den Empfehlungen unseres Küchenchefs oder fragen Sie nach Ihrem individuellen Themenbuffet!

*Alle angegebenen Preise verstehen sich pro Person sowie inkl. der derzeit gesetzlich gültigen MwSt.*

#### **Mediterranes Buffet**

Büffelmozzarella mit Strauch-Tomaten und Serrano-Schinken

Salat Nicosia mit Oliven und Thunfisch

Mediterraner Bulgur-Salat mit gerösteten Mandeln und Calamari-Tuben

Jahreszeitlicher Blattsalat mit diversen Dressings

\* \* \*

Fenchelcremesuppe

\* \* \*

Kalbskrone im Ganzen mit Knoblauchjus,  
Gemüse-Cassoulet und Rosmarin-Kartoffelpüree

Gebrautes Doraden-Filet mit Pernod-Sauce,  
Kohlrabi-Radieschen-Gemüse und Kräuterreis

Pappardelle „Pesto“ mit geschmolzenen Kirschtomaten

\* \* \*

Heidelbeer-Parfait mit Weiße-Schokoladen-Sauce

Limoncello-Vanille-Creme mit Orangenragout

€ 39,50

**Bremer Buffet**

Bremer Heringssalat mit Roter Bete

Kartoffel-Gurken-Salat

Nordseekrabben mit Schwarzbrot und Limetten-Schmand

\* \* \*

Bremer Festtagssuppe mit Gemüsewürfeln, Eierstich  
und Suppenklößchen

\* \* \*

Knipp mit Bratkartoffeln und Spiegelei

Pannfisch mit Senfsauce, Speckbohnen und Dill-Kartoffeln

Labskaus mit Gewürzgurken und Rollmops

\* \* \*

Bremer Rote Grütze mit Vanillesauce

Dunkles Mousse von Hachez-Schokoladen

€ 34,50

## TAGUNGSBUFFETS – FINGERFOOD

### Short but not simple

Die Agenda ist genau geplant und für Pausen wenig Zeit? Auch hier bieten wir Ihnen mit unseren Fingerfoodbuffets eine attraktive Alternative zum gesetzten Essen. Lassen Sie sich von unseren Empfehlungen inspirieren oder stellen Sie sich Ihr eigenes Fingerfoodbuffet zusammen:

*Alle angegebenen Preise verstehen sich pro Person sowie inkl. der derzeit gesetzlich gültigen MwSt.*

#### Fingerfoodbuffet

Tomaten-Bulgur-Salat mit mariniertem Pulpo

Antipasti mit Parmesan

Paprika-Schafskäse-Mousse mit Serrano-Croûtons

\* \* \*

Falafel-Kichererbsen-Bällchen mit Joghurt-Minz-Dip

Mini-Wiener im Röstimantel

Asiatische Mini-Nudelsticks

\* \* \*

Kaffee-Crème-Brûlée

Buttermilch-Panna-Cotta mit Orangenragout

€ 25,90

## Frei kombinierbare Fingerfood-Menübausteine

Unser Vorschlag trifft es nicht ganz? Stellen Sie sich Ihr individuelles Buffet aus unseren frei kombinierbaren Bausteinen zusammen. Der Buffetpreis setzt sich dann aus den gewählten Einzelkomponenten zusammen.

### Suppen

- Austernpilz-Rosmarin-Suppe € 4,50
- Maiscreme-Chili-Suppe € 3,50
- Grüne-Erbesen-Kresse-Suppe € 4,20
- Wildkraftbrühe mit Einlage € 3,80

### Im Glas

- Antipasti-Salat mit Grana Padano € 1,90
- Artischocken-Oliven-Salat mit roten Zwiebeln € 2,10
- Falafel-Kicherbsen-Bällchen mit Joghurt-Minz-Dip € 2,90
- Tomaten-Bulgur-Salat mit Knoblauchwurst € 2,40
- Caesar Salat mit Hähnchenbruststreifen € 2,50
- Spanische Fleischbällchen mit Paprika-Salsa € 2,60
- Hummermousse mit Safran-Schmand € 3,50
- Vitello Tonnato mit Thunfischsauce € 3,40
- Paprika-Schafskäse-Mousse mit Serrano-Croûtons € 2,90
- Couscous-Salat mit Crevetten und Koriander-Pesto € 2,90
- Chorizo-Mousse mit gegrillten Auberginenwürfeln € 2,60
- Humuscreme mit Salsiccia-Wurst und Petersilie € 3,70
- Salat von Tomate und Mozzarella mit Basilikum-Pesto € 2,90
- Spieß von der Mini-Frikadelle mit Fetakäse € 2,20

### Happy Spoon

- Thunfisch-Praline mit Kapern und Gemüse-Salat € 2,90
- Lammrücken auf Pilzragout € 2,10
- Gebackene Garnele auf Avocado-Mayonnaise € 1,90
- Maispouarden-Praline im Pistazienmantel € 1,80
- Tomaten-Spargel-Salat mit gegrilltem Tofuwürfel € 1,90



**Warm**

- Gemüse-Tempura-Sticks € 2,50
- Mini-Cheeseburger € 3,50
- Mini-Pizza € 3,50
- Knuspriger Fetakäse mit getrockneten Tomaten € 3,00
- Datteln im Speckmantel € 3,50
- Mini-Back-Camembert mit Preiselbeerragout € 2,80
- Satéspieße von der Hähnchenbrust mit Erdnuss-Sauce € 3,50

**Tramezzini belegt mit:**

- Salami oder Schinken, Käse € 2,80
- Parmaschinken, getrocknete Tomate, Rucola € 3,50
- Frischkäse, Gurke, Paprika, Gartenkresse € 2,30

**Wraps:**

- Roastbeef € 4,90
- Marinierte Hähnchenbrust € 3,80
- Thunfisch-Mais € 4,30

**Dessert**

- Tiramisu mit frischen Früchten € 5,50
- Lasagne von dunkler und heller Schokoladenmousse mit Pflaumenragout € 4,90
- Helle und dunkle Profiteroles € 6,90
- Mango-Pannacotta mit Himbeerragout € 4,90
- Vanille-Mascarpone-Parfait mit Pistazien-Crumble € 4,60
- Frischer Ananas-Minz-Salat mit Prosecco-Brombeer-Sorbet € 4,50
- Mocca-Crème-Brûlée mit Amaretti Eiscreme € 4,90
- Mandel-Mascarpone-Küchlein mit Apfelsorbet € 4,60
- Cookiemousse mit Oreo-Keks € 5,90
- Weiße Schokoladen-Ricottacreme mit Knusper-Hippe € 6,90

## GETRÄNKE

Für jeden Anlass, für jede Veranstaltung die passende und individuelle Auswahl an Getränken. Wählen Sie aus einer Reihe an alkoholfreien Getränken oder stöbern Sie in unserer ATLANTIC Hotels Weinwelt. Wir stimmen unser Angebot auf Sie ab.

### Alkoholfreie Kaltgetränke

Coca Cola	0,20 l	€ 3,20
Coca Cola light	0,20 l	€ 3,20
Coca Cola zero	0,20 l	€ 3,20
Fanta	0,20 l	€ 3,20
Sprite	0,20 l	€ 3,20
Mezzo Mix	0,20 l	€ 3,20
Red Bull	0,25 l	€ 4,50
Schweppes Tonic Water	0,20 l	€ 3,20
Schweppes Bitter Lemon	0,20 l	€ 3,20
Schweppes Ginger Ale	0,20 l	€ 3,20
Schweppes Soda Water	0,20 l	€ 3,20
Schweppes Ginger Beer	0,20 l	€ 3,20
Schweppes Wild berries	0,20 l	€ 3,20
Thomas Henry Tonic Water	0,20 l	€ 3,50
Thomas Henry Bitter Lemon	0,20 l	€ 3,50
Thomas Henry Ginger Ale	0,20 l	€ 3,50
Thomas Henry Spicy Ginger	0,20 l	€ 3,50
Magnus Mineralwasser	0,25 l	€ 3,00
Magnus Mineralwasser	0,75 l	€ 6,90
Magnus ‚still‘	0,25 l	€ 3,00
Magnus ‚still‘	0,75 l	€ 6,90
Niehoff's Apfelsaft	0,20 l	€ 3,20
Niehoff's Orangensaft	0,20 l	€ 3,20
Niehoff's Traubensaft rot	0,20 l	€ 3,20
Niehoff's Tomatensaft	0,20 l	€ 3,20
Niehoff's Ananassaft	0,20 l	€ 3,20
Niehoff's Grapefruitsaft	0,20 l	€ 3,20
Niehoff's Kirsch Nektar	0,20 l	€ 3,20
Niehoff's Bananen Nektar	0,20 l	€ 3,20
Niehoff's Maracuja Nektar	0,20 l	€ 3,20
Niehoff's Johannisbeer Nektar	0,20 l	€ 3,20
Niehoff's Cranberry Nektar	0,20 l	€ 3,20
Niehoff's KiBa	0,20 l	€ 3,20
Niehoff's Multivitaminsaft	0,20 l	€ 3,20

**Niehoff's Fruchtschorlen**

Klare Apfelsaftschorle	0,33 l	€ 4,50
Traube Maracujaschorle	0,33 l	€ 5,00
Rharbarberschorle	0,33 l	€ 5,00
Paloma	0,355 l	€ 4,50

**Bier**

Beck's vom Fass	0,25 l	€ 3,20
Beck's vom Fass	0,40 l	€ 4,80
Alster	0,25 l	€ 3,20
Alster	0,40 l	€ 4,80
Haake-Beck Kräusen Pils vom Fass	0,30 l	€ 3,60
Haake-Beck Kräusen Pils vom Fass	0,50 l	€ 5,20
Franziskaner Weißbier hell vom Fass	0,30 l	€ 3,60
Franziskaner Weißbier hell vom Fass	0,50 l	€ 5,20
Leffe Brune 6,5 %	0,15 l	€ 2,90
Leffe Brune 6,5 %	0,25 l	€ 3,80
Beck's Gold	Flasche 0,33 l	€ 3,50
Beck's Green Lemon	Flasche 0,33 l	€ 3,50
Beck's alkoholfrei	Flasche 0,33 l	€ 3,50
Franziskaner Weißbier dunkel	Flasche 0,50 l	€ 5,20
Franziskaner Weißbier kristall	Flasche 0,50 l	€ 5,20
Franziskaner Weißbier alkoholfrei	Flasche 0,33 l	€ 3,30
Franziskaner Weißbier alkoholfrei	Flasche 0,50 l	€ 5,20
Corona	Flasche 0,355 l	€ 4,80
Vita Malz	Flasche 0,33 l	€ 3,50

**Kaffee / Tee**

Café creme	€ 2,80
Tasse Kaffee Hag	€ 2,80
Cappuccino	€ 3,20
Espresso	€ 2,70
Doppelter Espresso	€ 4,20
Espresso Macchiato	€ 2,70
Milchkaffee	€ 3,60
Latte Macchiato	€ 3,60
Becher Kakao	€ 3,50
ALTHAUS Teespezialitäten (Kännchen)	€ 4,60

*Fragen Sie bitte unsere Mitarbeiter nach unserer ALTHAUS Tee-Auswahl.*

Mit der ATLANTIC Hotels Weinwelt bieten wir Ihnen in allen Hotels der ATLANTIC Gruppe eine feine Auswahl an Weinen aus der ganzen Welt.

Die Weinwelt beinhaltet offene Weine, die als Glas oder Flasche bestellt werden können wie auch reine Flaschenweine.



## Weißweine

### Deutschland

<b>Weißer Burgunder QbA</b>	0,20 l € 6,50
Weingut Karl Pfaffmann, Pfalz	0,75 l € 24,00
Unaufdringlich fruchtige Aromen von Birne und Zitrone. Frische Ananas- und Apfelnoten runden den Wein ab.	
<b>„Grohsartig“ QbA</b>	0,20 l € 6,00
Weingut Groh, VDP-Erzeuger, Rheinhessen	0,75 l € 22,00
Ungemein schmelzig überzeugt er mit typischen Burgunderaromen von Zitrus, gelben Früchten und Pfirsich. Feine Säure und zartwürzige Mineralität.	
<b>Grauer Burgunder BIO QbA</b>	0,20 l € 10,00
Weingut Wittmann, VDP-Erzeuger, 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.	
<b>Riesling BIO QbA</b>	0,20 l € 9,00
Weingut Wittmann, VDP-Erzeuger, Rheinhessen	0,75 l € 32,00
Mehr von Mineralität, als von überbordender Primärfucht geprägt. Schmeckt nach Feuerstein und Salz sowie Ananas, Birne und Kiwi.	
<b>Weißer Burgunder QbA</b>	0,75 l € 49,00
Weingut Friedrich Becker, VDP-Erzeuger, Pfalz & Elsass	
Feine Nase mit Zitronengras, heller Melone, Birne und Pfirsich. Schmelzig, cremig, mit voluminösem Angang.	

### Österreich

<b>Grüner Veltliner BIO D.A.C</b>	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**

<b>Chardonnay Simboli DOC</b>	0,20 l € 7,00
Weingut Cantina La Vis, Trentino	0,75 l € 26,00
Unverkennbar durch Eleganz und Frische sowie einem angenehmen Duft nach Apfel und Ananas. Der Geschmack ist voll und angenehm harmonisch.	
 <b>Roero Arneis DOP</b>	 0,75 l € 52,00
Weingut Bruno Giacosa, Piemont	
Feine Bitterstoffe von Orange, Zitrone, Birne und zarter Ananas. Sehr duftig frisch und rassig in gelungener Harmonie. Ein Nachhall mit Pfirsich und Aprikose.	

**Frankreich**

<b>Sancerre Blanc Le Tournebride Bio, AOC</b>	0,75 l € 52,00
Weingut Vincent Gaudry, Sancerre	
Verblüffend aromatisch, reif, saftig und crispy frisch. Weiße Birne, frische Aprikose, Mirabelle, Renekloden, Quitte, Zitronengras, aber kaum Kiwi und Stachelbeere.	

**Südafrika**

<b>Kleine Rust</b>	0,20 l € 6,50
Weingut Stellenrust Winery, Stellenbosch	0,75 l € 24,00
Frische und animierende, kräuterwürzige Nase mit vielen tropischen Aromen. Am Gaumen saftig, viel Spiel. Easy drinking, dennoch gute Substanz.	

**Neuseeland**

<b>Sauvignon Blanc</b>	0,75 l € 45,00
Weingut Mount Nelson, Marlborough	
Herrliche Mineralität und komplexe, das explosive Fruchtigkeit. Delikate Aromen von Grapefruit, Pfirsich und Holunderblüten, gepaart mit Kräuternoten.	

**Roséwein****Frankreich**

<b>Aix Rosé</b>	0,20 l € 9,50
Weingut Saint Aix, Provence, Aix	0,75 l € 34,00
Im Bouquet mischen sich ausdrucksstarke Himbeeren, Schlehe und auch Sauerkirsche und Jasmin. Am Gaumen saftig und knackig, bleibt dabei trocken und süffig.	

## Rotweine

### Deutschland

**Spätburgunder QbA** 0,20 l € 8,00  
Weingut Karl Pfaffmann, Pfalz 0,75 l € 28,00  
Fruchtpower aus saftigen Kirschnoten, Pflaume und jungen Erdbeeren. Leichte, kühle Würze mit einem zartem Schokoschmelz im Finale.

**Ursprung** 0,20 l € 10,00  
Weingut Markus Schneider, Pfalz 0,75 l € 35,00  
Rotweincuvée mit einem intensiven Duft und Geschmack nach roten und schwarzen Beeren. Dazu gesellen sich Aromen von dunkler Schokolade und Kräutern.

**Pinot Noir „B“, QbA** 0,75 l € 48,00  
Weingut Friedrich Becker, Pfalz & Elsass  
In der Nase reife Kirsche, Walderdbeeren und Anis sowie eine fast explosive Sauerkirsche im Munde, auch Schlehe.

### Italien

**Chianti Colli Senesi Farnetella** 0,20 l € 9,00  
Weingut Felsina, Toskana 0,75 l € 32,00  
Sattes Kirschrot, vollmundig und warm, deutliche Kirsche auch in Mund und Nase, etwas Marzipan, dichte Frucht, sehr charmant.

**Langhe Nebbiolo Perbacco, DOCG** 0,75 l € 48,00  
Weingut Vietti, Piemont  
Überzeugt durch starke Struktur, Muskeln und Reife. Der Kern aus floralen Noten wird ummantelt von herrlicher Süße.

### Frankreich

**Château Les Rosiers** 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.

**Saint-Émilion Grand Cru** 0,75 l € 63,00  
Weingut Château Valade, Bordeaux, Saint-Émilion  
Dominiert in der Nase mit dunklen Kirschen und Brombeeren und bleibt dabei fein und filigran tänzelnd. Hohe Aromatik im Mund, vorwiegend nach schwarzer Kirsche und Brombeere mit leichten Röstaromen.

**Spanien**

**Altos Ibéricos Rioja DOCa** 0,20 l € 8,00

Weingut Miguel Torres, Rioja 0,75 l € 28,00

In der Nase blumig-fruchtige Aromen von Rosen und süßen Beeren, mit rauchigen, würzigen Eichenfass-Noten. Am Gaumen kraftvoll, doch samtweich mit Noten von roter Frucht und Würze.

**Lindes De Remelluri, DOCa** 0,75 l € 41,00

Weingut Bodegas Remelluri, Rioja Alavesa

Bringt eine unglaubliche Krautwürzigkeit, rote Frucht, schlanke, nicht süße Erdbeere und dazu ganz viel feine Kirsche. Toll umwoben und trotzdem eine würzige, kalksteinsalzige Frische.

**Australien**

**Stickleback Red** 0,20 l € 8,00

Weingut Heartland Wines, Langhorne Creek 0,75 l € 28,00

Shiraz, Dolcetto und Cabernet Sauvignon verleihen dem Wein einen würzig, saftig und vollmundigen Duft mit Noten von Schokolade, Gewürzen und schwarzen Früchten.

**Directors' Cut Shiraz** 0,75 l € 61,00

Weingut Heartland Wines, Langhorne Creek

Tiefgründiger Duft von Schokolade, Cassis, Tabak und reifen Brombeeren, am Gaumen zusätzlich Aromen von Blaubeere und Schwarzkirsche sowie Pfeffer, Schokolade, Nelke, Schwarzkümmel und Zeder.

**Südafrika**

**Jan Fiskaal Merlot** 0,20 l € 5,50

Weingut MAN Family Wines, Coastal Region 0,75 l € 20,50

Ein eleganter, klassischer Merlot mit feinem Pflaumenaroma und schmeichelnden Tanninen.

**Sekt****Deutschland**

**ATLANTIC Sekt Extra trocken** 0,10 l € 4,50

Schloss Affaltrach, Baden-Württemberg 0,75 l € 27,50

Toller, feiner Mousseux! Harmonischer Dreiklang, bei dem sich Kompaktheit, runder Geschmack und lebendige Säure in idealer Weise ergänzen.

## DAS VERANSTALTUNGSTICKET DER DEUTSCHEN BAHN

**Erfolgreich ankommen –**  
mit dem Veranstaltungsticket der Bahn zum Festpreis reisen.



Mit dem Kooperationsangebot der ATLANTIC Hotels und der Deutschen Bahn reisen Sie ab € 54,90 (einfache Fahrt) zu Ihrer Veranstaltung in den ATLANTIC Hotels. Machen Sie Reisezeit zu Ihrer Zeit und nutzen Sie die An- und Abreise zum Arbeiten, Entspannen oder Genießen – mit 100% Ökostrom im Fernverkehr.

Ihr Veranstaltungsticket\* zum bundesweiten Festpreis, von jedem DB-Bahnhof:

Veranstaltungsticket einfache Fahrt  
mit Zugbindung (solange der Vorrat reicht)

- für die 2. Klasse € 54,90
- für die 1. Klasse € 89,90

Veranstaltungsticket einfache Fahrt  
vollflexibel (immer verfügbar)

- für die 2. Klasse € 74,90
- für die 1. Klasse € 109,90

Dieses Angebot gilt für alle Events in den ATLANTIC Hotels in Bremen, Bremerhaven, Kiel, Lübeck, Travemünde, Wilhelmshaven und Essen bis zum 12.12.2020.

**City-Ticket inklusiv:** Der ÖPNV kann in 126 Städten zur An- und Abreise am Abfahrts- und Zielbahnhof genutzt werden.

Zur Online-Buchung gelangen Sie über: <https://www.atlantic-hotels.de/db-veranstaltungsticket> \*\*  
So sichern Sie sich das garantiert günstigste Ticket, denn Sie erhalten eine Übersicht aller Bahn-Angebote auf Ihrer Wunschstrecke.



© Deutsche Bahn AG

**Die ATLANTIC Hotels  
wünschen Ihnen eine gute Reise  
mit der Deutschen Bahn!**



Preisänderungen vorbehalten. Angaben ohne Gewähr.

\* Mit Zugbindung und Verkauf, solange der Vorrat reicht. Bei fahrplanbasierten Buchungen in der 1. Klasse ist die Sitzplatzreservierung im Preis enthalten. Ein Umtausch oder eine Erstattung ist bis einschließlich zum 1. Geltungstag gegen ein Entgelt pro Fahrkarte möglich. Nach dem 1. Geltungstag ist ein Umtausch oder eine Erstattung ausgeschlossen. Das Veranstaltungsticket gilt nicht in der Nord-Ostsee-Bahn. Bahn-Card 25- und BahnCard 50-Rabatt sowie der BahnCard Business 25- und BahnCard Business 50-Rabatt werden nicht gewährt.

\*\* Bei technischen Fragen zur Buchung wenden Sie sich bitte an die Service-Nummer +49 (0)1806 – 99 66 44. Die technische Hotline ist täglich von 8.00 – 21.00 Uhr erreichbar, die Telefonkosten betragen 20 ct pro Anruf aus dem deutschen Festnetz, maximal 60 ct pro Anruf aus den Mobilfunknetzen.









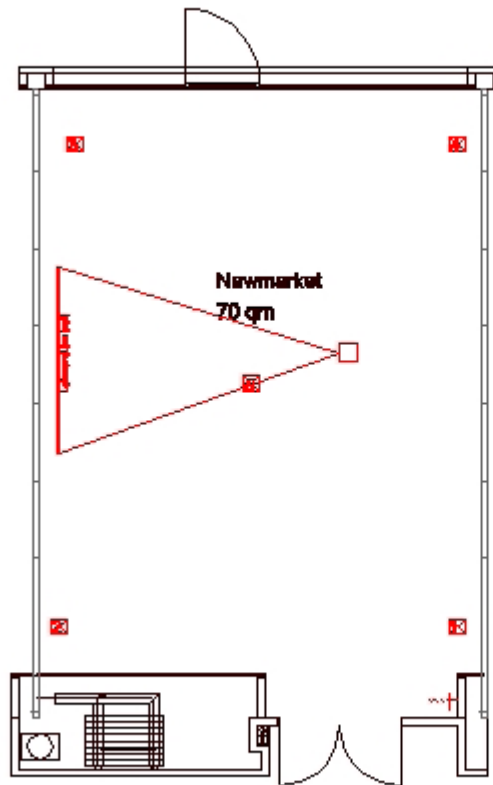




## Cheltenham

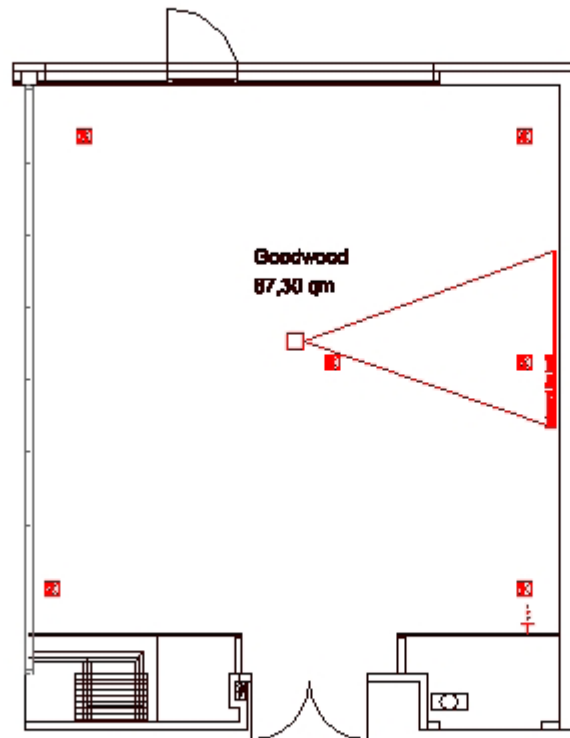
Tageslicht	✓
Klimatisiert	✓
Verdunkelbar	✓
Kfz-befahrbar	–
Internetzugang	WLAN/LAN
Stromanschlüsse	220 V / 16 A
Beamer	integriert
TV-Anschluss	✓
Audio-Anlage	✓
Bodenbelag	Teppich
Lage im Hotel	1. OG, mit Lastenaufzug
Besonderheiten	überdachte Terrasse, raumhohe Fensterfronten

## Newmarket



Tageslicht	✓
Klimatisiert	✓
Verdunkelbar	✓
Kfz-befahrbar	-
Internetzugang	WLAN/LAN
Stromanschlüsse	220 V / 16 A
Beamer	integriert
TV-Anschluss	✓
Audio-Anlage	✓
Bodenbelag	Teppich
Lage im Hotel	1. OG, mit Lastenaufzug
Besonderheiten	überdachte Terrasse, raumhohe Fensterfronten

## Goodwood



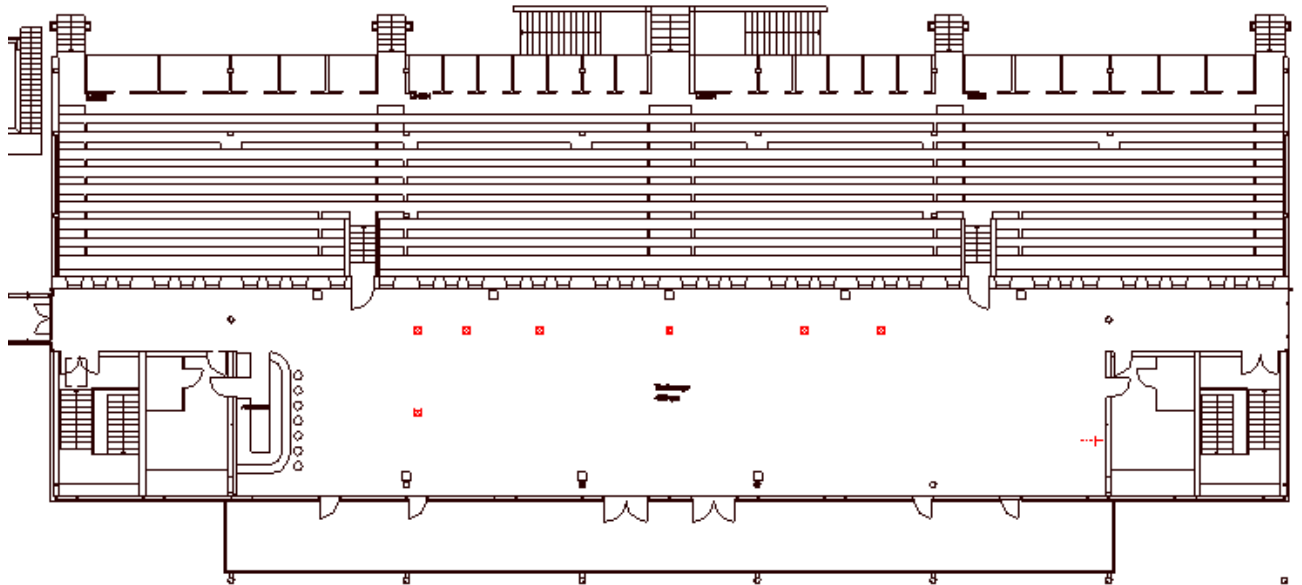
Tageslicht	✓
Klimatisiert	✓
Verdunkelbar	✓
Kfz-befahrbar	–
Internetzugang	WLAN/LAN
Stromanschlüsse	220 V / 16 A
Beamer	integriert
TV-Anschluss	✓
Audio-Anlage	✓
Bodenbelag	Teppich
Lage im Hotel	1. OG, mit Lastenaufzug
Besonderheiten	überdachte Terrasse, raumhohe Fensterfronten



## 5 Tagungsstudios

Tageslicht	✓
Klimatisiert	-
Verdunkelbar	✓
Kfz-befahrbar	-
Internetzugang	WLAN/LAN
Stromanschlüsse	220 V / 16 A
Beamer	mobil
TV-Anschluss	✓
Audio-Anlage	-
Bodenbelag	Teppich
Lage im Hotel	2. / 3. / 4. OG
Besonderheiten	raumhohe Fensterfronten

## Turf-Lounge



Tageslicht	✓
Klimatisiert	-
Verdunkelbar	-
Kfz-befahrbar	-
Internetzugang	WLAN/LAN
Stromanschlüsse	220 V / 16 A
Beamer	mobil
TV-Anschluss	✓
Audio-Anlage	✓
Bodenbelag	Teppich
Lage im Hotel	1. OG, mit Lastenaufzug
Besonderheiten	überdachte Terrasse, raumhohe Fensterfronten, Zugang zur Renntagstribüne

## RAUMKOSTEN

### Transparent und klar ...

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 <sup>2</sup>	Bereitstellungskosten in EUR	Raummiete in EUR
Saal 1	425	590,00	1.600,00
- St. Andrews	210	320,00	900,00
- Augusta	215	320,00	900,00
Foyer 1	170	auf Anfrage	auf Anfrage
Saal 2	230	420,00	1.100,00
- Cheltenham	70	160,00	400,00
- Newmarket	70	160,00	400,00
- Goodwood	90	190,00	500,00
Foyer 2	150	auf Anfrage	auf Anfrage
Cheltenham + Newmarket	140	350,00	900,00
Newmarket + Goodwood	160	350,00	900,00
5 Tagungsstudios, je	30	350,00	/
Turf-Lounge	440	600,00	1.600,00
Turf-Balkon	140	auf Anfrage	auf Anfrage

Die o.a. Bereitstellungskosten für Energie, Reinigung und Bestuhlung des Raumes entstehen unabhängig von Logis und Restaurantumsatz. Technik, sofern gewünscht, wird evtl. fremd angemietet und separat berechnet.

## RAHMENPROGRAMME

Mit unseren Rahmenprogrammen bieten wir Ihnen eine Auswahl spannender Erlebnisse in Bremen oder direkt an der Galopprennbahn. Ganz gleich ob für Firmen-, Seminar-, oder Privatgäste. Unser Veranstaltungsteam organisiert gemeinsam mit unseren kompetenten Partnern einen besonderen Moment für Sie und Ihre Gäste.

Hier finden Sie schon einmal einige Ihrer Möglichkeiten!

### Sommerfest mit Biergartenflair



Begrüßen Sie Ihre Gäste zu Ihrem Sommerfest in unserem Biergarten auf dem Gelände der Galopprennbahn. Die Bäume werden mit Floorspots beleuchtet, so erstahlt das Ambiente in sommerlicher Farbenvielfalt. Neben festlich geschmückten Stehtischen dürfen Fackeln und Feuerkörbe zu späterer Stunde natürlich nicht fehlen.

Genießen Sie das „Rustikale Grillbuffet“. Eine Getränkepauschale mit der Gültigkeit von vier Stunden ist mit folgenden Getränken bereits in der Pauschale inkludiert: Mineralwasser, Erfrischungsgetränke, Beck's / Beck's alkoholfrei und ein Rot- und Weißwein des Hauses.

Inklusivleistungen unserer Sommerfest-Pauschale sind:

- Empfang
- Eventfläche und Hausdekoration
- Rustikales Grillbuffet
- Getränke für den Zeitraum von 4 Stunden

ab € 58,50 pro Person zzgl. Bereitstellungskosten.

*Buchbar ab 30 Personen von April bis Oktober auf Anfrage und nach Verfügbarkeit.*

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage unter Tel. 0421 / 333 00-567 oder per E-Mail an [veranstaltung.ahg@atlantic-hotels.de](mailto:veranstaltung.ahg@atlantic-hotels.de)!

Reservieren Sie jetzt Ihren Wunschtermin!

### **Rustikales Grillbuffet**

Blattsalat mit diversen Dressings und Toppings

Kartoffel-Gurken-Salat mit Senf-Vinaigrette

Tomatensalat mit roten Zwiebeln

Nudelsalat mit Rucola und Pinienkernen

\* \* \*

Mariniertes Schweinenackensteak

Hähnchenbrust in Orangen-Pfeffer-Marinade

Bratwurst

Buttermakrele mit Kräutern

Kartoffelspalten und Sour Cream

Maiskolben und mariniertes Grillgemüse

Ketchup, Senf, Aioli, BBQ-Sauce, süß-saure Sauce, Tzatziki

Ofenfrisches Baguette und Oliven-Ciabatta

\* \* \*

Rote Grütze mit Vanillesauce

Schokomousse mit Mangoragout

## The Rock



Entdecken Sie THE ROCK, den außergewöhnlichen Geländewagen-Parcours von Mercedes Benz in Bremen. THE ROCK, das ist Action pur, Fahrspaß und Off-Road-Power rund um Bremens dritthöchste Erhebung.

Treiben Sie das Abenteuer auf die Spitze und bringen Sie sich und einen Mercedes Benz GLC an Ihre Grenzen. Nehmen Sie die Herausforderung an und testen Sie Ihr Fahrgeschick! Sie werden begeistert sein.

## Führung Mercedes-Benz Werk Bremen



Zehn Automodelle von Mercedes-Benz tragen das Siegel „Made in Bremen“. In Bremen werden seit 1978 Autos mit dem Stern auf der Motorhaube produziert – insgesamt mehr als acht Millionen Stück. 12.700 Beschäftigte sorgen dafür, dass jährlich über 400.000 Fahrzeuge vom Band laufen.

Beeindruckende Zahlen. Sie zeigen, dass in Bremen ein Herz fürs Auto schlägt. Und das ist mal sportlich-rasant und mal luxuriös-gediegen. So sind etwa die sportlichen Flitzer SL und SLC wahre Dauerbrenner. Das Daimler Werk Bremen ist gleichzeitig Leitwerk für die weltweite Produktion der C-Klasse. Von hier aus werden alle Produktionsstätten der C-Klasse gesteuert, überwacht und optimiert. Gehen Sie auf Entdeckungstour und schauen Sie hinter die Kulissen einer hochmodernen Automobilfabrik. Kombinieren Sie Ihre Führung mit dem Geländewagenparcours THE ROCK und einem leckeren BBQ.

## Besuch der Bremer Bonbon Manufaktur



Wer hatte nicht den Kinderheitstraum, einmal selbst seine Bonbons gestalten zu können? Hier haben Sie die Chance, sich diesen Traum zu verwirklichen. Mit viel Engagement führen Sabine Marquart und ihr Team Sie und Ihre Gäste in die Kunst der Bonbonherstellung ein – und das in der historischen Umgebung der Bremer Böttcherstraße. Selbst werden Sie auch aktiv und kreieren Ihren persönlichen „Wunschbonbon“!

## Wintermarkt



Unser Wintermarkt direkt auf dem Gelände der Bremer Galopprennbahn, bietet Ihnen das besondere Winterevent in privater Atmosphäre. Winterlich dekorierte Pavillons, Speisen und Getränke auf die Jahreszeit abgestimmt, können Sie mit Ihren Gästen Ihren eigenen Weihnachtsmarkt, Winterzauber oder Jahrmarkt schaffen und genießen!

Unser Team aus dem Veranstaltungsbüro berät Sie gern!

## PREFERRED PARTNER

Unsere Partnerfirmen für die Bereiche Technik, Blumen, Musik, Incentive und Event ergänzen unser Portfolio kompetent und auf einem hohen Qualitätsniveau!

### Externe Technik

HanseEvent GmbH  
Kongreß- & Medientechnik  
Solinger Straße 13  
28199 Bremen  
Tel. 0421/5340015  
info@hanseevent.de



active blue  
Bauerland 19  
28259 Bremen  
Tel. 0421/526286-0  
info@active-blue.com



### Mietartikel

Party Rent Bremen  
Bernard & Roes GmbH  
Auf der Muggenburg 7-9  
28217 Bremen  
Tel. 0421/4348368-0  
bremen@partyrent.com



### Florist

Brautstrauß Manufaktur  
Inh. Kerstin Adrian  
Hamburger Straße 173  
28205 Bremen  
Tel. 0421/22295684  
kerstinadrian@t-online.de



### Konditor

Café Hauptmeier  
Bahnhofsplatz 11  
28195 Bremen  
Tel. 0421/3059801  
info@zurpost.bestwestern.de



### Gastgeschenke

Bremer Bonbon Manufaktur  
Böttcherstraße 8  
28195 Bremen  
Tel. 0421/36491231  
post@bremer-bonbon-manufaktur.de



### Fotograf

Fotografie Antje Schimanke  
Schleusenstraße 24  
27568 Bremerhaven  
Tel. 0471/3095247  
info@schimanke-fotografie.de

**FOTOGRAFIE**  
Antje Schimanke

### Fotobox

Schnappschuss-Bremen  
Die mobile Fotobox  
Carl-Goerdeler-Straße 73  
28327 Bremen  
Tel. 0176/24921255  
info@schnappschuss-bremen.de



### DJ/Band

PowerStation Mobildisothek  
EBH Radio Software GmbH  
Haferwende 27  
28357 Bremen  
Tel. 0421/2048480  
powerstation@ebh.com

BRIDGES & HOOKS  
Markus Gensior  
Accumersiel 2  
26389 Wilhelmshaven  
Tel. 0178/4484919  
bridgesandhooks@online.de

  
**BRIDGES & HOOKS**  
Singer/Songwriter Music



## ANSPRECHPARTNER

### In guten Händen

Unser Veranstaltungsverkaufsteam freut sich, gemeinsam mit Ihnen Ihre Veranstaltung in unserem Hause zu planen. Kontaktieren Sie uns gern unter [veranstaltung.ahg@atlantic-hotels.de](mailto:veranstaltung.ahg@atlantic-hotels.de) oder Tel. 0421 33300-567!



**Julia Griesenbeck**  
Veranstaltungsleiterin  
Durchwahl: +49 (0)421 33300-561  
E-Mail: [jgriesenbeck@atlantic-hotels.de](mailto:jgriesenbeck@atlantic-hotels.de)



**Lia Hamann**  
Veranstaltungsverkaufsleiterin  
Durchwahl: +49 (0)421 33300-567  
E-Mail: [lhamann@atlantic-hotels.de](mailto:lhamann@atlantic-hotels.de)



**Rieke Schlamann**  
Veranstaltungsverkaufsleiterin  
Durchwahl: +49 (0)421 33300-562  
E-Mail: [rschlamann@atlantic-hotels.de](mailto:rschlamann@atlantic-hotels.de)