



SMART TAGEN IM ATLANTIC HOTEL UNIVERSUM



ATLANTIC Hotel Universum GmbH
Wiener Straße 4 · 28359 Bremen
Tel. +49 (0)421 24 67-0
Fax +49 (0)421 24 67-500
universum@atlantic-hotels.de

Veranstaltungsabteilung
Tel. +49 (0)421 24 67-553
veranstaltung.ahu@atlantic-hotels.de

EIN VERANSTALTUNGORT MIT VIELEN MÖGLICHKEITEN

Der ‚UNIVERSUM Komplex‘ mit Hotel, Konferenzmöglichkeit und Universum® Bremen bietet Ihnen das perfekte Komplettpaket für Ihre Veranstaltung – Übernachten, Tagen und Rahmenprogramm in Einem:

- Unser Conference Center: beste Möglichkeiten für Meetings, Tagungen oder Workshops bis hin zur Aktionärsversammlung oder Automobilpräsentation.
- Das großzügige Foyer des Conference Centers bietet optimale Voraussetzung zur gastronomischen Versorgung und als Ausstellungsfläche mit großzügigem Blick auf das Universum® Bremen
- 8 barrierefreie und z. T. PKW-befahrbare Tagungs- und Veranstaltungsräume mit bis zu 5 Meter Deckenhöhe für Veranstaltungen bis zu 500 Personen vermitteln Großzügigkeit und Transparenz – ebenso wie die raumhohen Fensterfronten, die einmalige Ausblicke ermöglichen.
- Es erwartet Sie modernste Tagungstechnik vom Beamer bis zur Glasfaserverkabelung im großen Saal. Wir können für die Anbindung an das Bremer Breitbandnetz sorgen. Internet per ADSL und WLAN ist in allen Tagungsräumen verfügbar.
- Außenparkplatz mit 50 Stellplätzen sowie 20 Garagenplätze, weitere großzügige Parkflächen im unmittelbar benachbarten Universitätsgelände stehen zur Verfügung.
- Das benachbarte Universum® Bremen bietet sich für ein Rahmenprogramm der besonderen Art an: Firmen-Events, Incentives und Feiern mit bis zu 700 Personen lassen sich dort realisieren – professionell von uns unterstützt und gastronomisch begleitet durch unser Restaurant CAMPUS.
- Wir sind Mitglied bei den ‚TOP250 besten Tagungshotels Deutschland‘.
- Im August 2012 wurden wir ausgezeichnet mit den VDR-Prüfsiegeln (Verband deutsches Reise-management e. V.) ‚Certified Conference Hotel‘ und ‚Certified Green Hotel‘.
- Nach der Einführung und dem konsequenten Aufbau eines Qualitätsmanagement-Systems seit 2009 wurden die ATLANTIC Hotels im September 2013 von der **„Deutschen Gesellschaft zur Zertifizierung von Managementsystemen“** (DQS in Frankfurt/Main) nach DIN EN ISO 9001:2008 zertifiziert.

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
- CO₂-Rechner
- 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

Alternativ zur Abrechnung der gastronomischen Leistungen nach Verbrauch bieten wir Ihnen mit einer Tagungspauschale eine feste Rechengröße und Budgetsicherheit. Wir haben hierin die Standardtechnik, Tagungsgetränke, Mittagessen und die Kaffeepausen kalkuliert.

Unsere ATLANTIC Breaks beinhalten täglich wechselnde süße und herzhafte Kaffeepausen-Snacks – für jeden Geschmack ist etwas dabei. Lassen Sie sich überraschen!

Alle angegebenen Tagungspauschalen verstehen sich inkl. der derzeit gesetzlich gültigen MwSt. und sind ab 10 Personen buchbar.

Tagungspauschale ALL INCLUSIVE

- Standardtagungstechnik im Plenum (Leinwand, Beamer, 1 Flipchart, 1 Pinnwand)
- Blöcke und Stifte
- ganztags unbegrenzt alkoholfreie Kaltgetränke im Plenum
- ATLANTIC Break am Vormittag mit Filterkaffee, verschiedenen ALTHAUS-Teespezialitäten sowie süße, herzhafte und saisonale Snacks lt. Küchenempfehlung
- Kaffee & mehr: als Geschenk des Hauses reichen wir zu jeder Kaffeepause ein kaltes Getränke-Schmankerl nach Wahl des Hauses (z. B. hausgemachter Smoothie, Eistee, Milchshake oder Buttermilch)
- Mittagessen (Teilnahme LunchBuffet oder 3-Gang-Menü lt. Küchenempfehlung mit 3 Hauptgängen zur Wahl – belegungsabhängig)
- Mineralwasser und Apfelsaft zum Mittagessen
- ATLANTIC Break am Nachmittag mit Filterkaffee, verschiedenen ALTHAUS-Teespezialitäten sowie süße, herzhafte und saisonale Snacks lt. Küchenempfehlung

€ 68,50 pro Person

€ 91,50 pro Person inkl. Abendessen (DinnerBuffet oder 3-Gang-Menü lt. Küchenempfehlung mit 3 Hauptgängen zur Wahl – belegungsabhängig)

Tagungspauschale CERTIFIED CONFERENCE

- Raumkosten eines geeigneten Tagungsraums
(d. h. keine separate Berechnung von Bereitstellungskosten und Raummiete)
- Standardtagungstechnik (Leinwand, Beamer, 1 Flipchart, 1 Pinnwand)
- 2 alkoholfreie Kaltgetränke à 0,2 l pro Person im Tagungsraum
- ATLANTIC Break am Vormittag mit Filterkaffee, verschiedenen ALTHAUS-Teespezialitäten sowie Gebäck oder wahlweise Obst & Joghurt, Gemüsesticks
- Businesslunch in Form eines Buffets oder 3-Gang-Menüs lt. Küchenempfehlung mit 2 Hauptgängen zur Wahl – belegungsabhängig
- 1 alkoholfreies Kaltgetränk zum Mittagessen à 0,2 l
- ATLANTIC Break am Nachmittag mit Filterkaffee, verschiedenen ALTHAUS-Teespezialitäten sowie Gebäck

€ 59,50 pro Person

Tagungspauschale BUSINESS

- Standardtagungstechnik im Plenum (Leinwand, Beamer, 1 Flipchart, 1 Pinnwand)
- Blöcke und Stifte
- 2 alkoholfreie Kaltgetränke 0,2 l im Plenum
- ATLANTIC Break am Vormittag mit Filterkaffee, verschiedenen ALTHAUS-Teespezialitäten sowie süße, herzhaft und saisonale Snacks lt. Küchenempfehlung
- Kaffee & mehr: als Geschenk des Hauses reichen wir zu jeder Kaffeepause ein kaltes Getränke-Schmankerl nach Wahl des Hauses (z. B. hausgemachter Smoothie, Eistee, Milchshake oder Buttermilch)
- Mittagessen (Teilnahme Lunchbuffet oder 3-Gang-Menü lt. Küchenempfehlung mit 3 Hauptgängen zur Wahl – belegungsabhängig)
- ATLANTIC Break am Nachmittag mit Filterkaffee, verschiedenen ALTHAUS-Teespezialitäten sowie süße, herzhaft und saisonale Snacks lt. Küchenempfehlung

€ 55,50 pro Person

€ 62,00 pro Person inkl. ganztags unbegrenzt Kaltgetränke im Plenum

€ 78,50 pro Person inkl. Abendessen (Dinnerbuffet oder 3-Gang-Menü lt. Küchenempfehlung mit 3 Hauptgängen zur Wahl – belegungsabhängig)

Halbtagespauschale BASIC

- Standardtagungstechnik im Plenum (Leinwand, Beamer, 1 Flipchart, 1 Pinnwand)
- Blöcke und Stifte
- 1 alkoholfreies Kaltgetränk 0,2 l im Plenum
- ATLANTIC Break wahlweise am Vor- **oder** Nachmittag mit Filterkaffee, verschiedenen ALTHAUS-Teespezialitäten sowie süße, herzhaft und saisonale Snacks lt. Küchenempfehlung
- Kaffee & mehr: als Geschenk des Hauses reichen wir zur Kaffeepause ein kaltes Getränke-Schmankerl nach Wahl des Hauses (z. B. hausgemachter Smoothie, Eistee, Milchshake oder Buttermilch)
- wahlweise Mittag- oder Abendessen (Snackbuffet oder 2-Gang-Menü lt. Küchenempfehlung mit 3 Hauptgängen zur Wahl – belegungsabhängig)

€ 39,00 pro Person

KAFFEEPAUSEN

Kaffee & mehr

Zur Kaffeepause begrüßen wir Sie in angenehmer Atmosphäre in unserem Foyer mit frisch gebrühtem Kaffee und Kaffeespezialitäten. Für Teeliebhaber halten wir eine vielfältige Auswahl an ALTHAUS-Teesorten bereit.

Unser Küchenchef und sein Team verwöhnen Ihren Gaumen während der Kaffeepausen mit täglich variierenden Leckereien, bestehend aus süßen, herzhaften und saisonalen Bestandteilen.

Begrüßen Sie Ihre Gäste direkt mit einem Kaffee vor dem Tagungsstart:

- Begrüßungskaffee mit Kaffee, Tee
und zwei halben belegten Brötchen € 8,00 pro Person

Zusätzlich zu den Kaffeepausen sind folgende Snacks buchbar:

- Cup Cakes € 3,00 pro Person
- Spieß von Cherrytomate und Mozzarella € 3,00 pro Person
- Mini-Wraps mit Hühnchen € 3,50 pro Person
- Mini-Wraps mit Räucherlachs € 4,00 pro Person
- Verschieden belegte Sandwiches € 3,50 pro Person
- Caesar-Salad im Glas mit Hähnchenbrustscheiben € 4,00 pro Person
- Danone Actimel € 2,00 pro Person
- Energydrink € 3,50 pro Person
- Bionade, verschiedene Sorten € 3,00 pro Person

Energietankstelle

Sie sind ausgepowert und der Akku ist leer? Dann ist es Zeit für unsere Energietankstelle. Zusätzlich zu Ihrer gebuchten Tagungspauschale bieten wir Ihnen unser Energiepaket an:

- Traubenzucker
- Handobst
- Energydrink
- Müsliriegel
- Pfefferminztaler
- Pocket Coffee

Das Energy-Package ist zum Preis von € 9,50 pro Person buchbar.

TAGUNGSTECHNIK

Technik, die begeistert

Alle unsere Tagungsräume verfügen über vielseitige Konferenz- und Präsentationstechnik. In allen Tagungspauschalen ist die Standardtagungstechnik im Plenum (Beamer, Leinwand, 1 Flipchart, 1 Pinnwand) bereits enthalten. Ob Dolmetscherkabine oder Videokonferenztechnik – alles ist möglich: Wir arbeiten mit namhaften Technikfirmen zusammen!

Ein Auszug aus unserer Technikpreisliste:

(Preise inklusive derzeit gültiger Mehrwertsteuer)

Beschallungsanlage	€ 120,00 pro Tag
inkl. einem drahtlosen Hand- oder Clip-Mikrofon	
weitere Mikrofone:	
- drahtgebundenes Handmikrofon	€ 55,00 pro Stück / Tag
- drahtloses Handmikrofon	€ 77,00 pro Stück / Tag
- Clip-Mikrofon	€ 77,00 pro Stück / Tag
Flipchart inkl. 20 Blatt und 4 Stiften	€ 15,00 pro Stück / Tag
Flipchartpapier	€ 1,00 pro Blatt
Folienkopien	€ 1,00 pro Kopie
Fotokopien	€ 0,25 pro Kopie
	€ 0,15 ab 100 Kopien
Leinwand, fest im Raum installiert	mietfrei
Moderatorenkiste	€ 30,00 pro Stück / Tag
Overheadprojektor, 400 Watt	€ 15,00 pro Stück / Tag
Beamer	
- 2.500 ANSI-Lumen	€ 85,00 pro Stück / Tag
- 4.200 ANSI-Lumen	€ 95,00 pro Stück / Tag
Pinnwände	€ 10,00 pro Stück / Tag
Rednerpult	€ 77,00 pro Stück / Tag
Tanzfläche, 25 qm	€ 250,00 pro Tag
Technikerbetreuung	€ 35,00 pro Mitarbeiter / Stunde
Telefonanschluss	
- Einrichten	€ 35,00 einmalig
- Einheiten	€ 0,30 pro Einheit

TV-/Video-Kombination	€ 125,00 pro Stück / Tag
DVD-/ CD-Player	€ 25,00 pro Stück / Tag
Laptop	€ 110,00 pro Stück / Tag

Internetzugang

- Einzelticket (Tagesticket)	€ 7,50 pro Tag
- Veranstaltungsticket (Gruppentagesticket)	€ 35,00 pro Tag
- Private Network	auf Anfrage

Hinweis: Bitte beachten Sie, dass die aufgeführten technischen Geräte nur in begrenzter Anzahl im Hotel vorhanden sind und eine rechtzeitige Bestellung für einen reibungslosen Ablauf unbedingt erforderlich ist. Gegebenenfalls wird technisches Equipment über unsere Technikpartner bereitgestellt.

TAGUNGSMENÜS

Alles abgestimmt

In unseren Tagungspauschalen ist in der Regel bereits ein Mittagessen für Ihre Konferenzteilnehmer 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 Preise verstehen sich pro Person und inkl. der derzeit gültigen MwSt.

Menü 1

Bunte Blattsalate mit Balsamicodressing,
geräuchertem Landschinken und Croûtons

* * *

Schweinerückensteak mit Kräuterkruste, Rotweinjus,
Bohnengemüse und kleinen krossen Kartoffeln

oder

Rotbarschfilet mit Senfsauce,
Blattspinat und Salzkartoffeln

oder

Pasta in Gorgonzola-Chilisauce
mit Cherrytomaten und Rucola

* * *

Rote Grütze mit Vanillesauce

€ 28,00

(Bitte wählen Sie einen einheitlichen Hauptgang)

Menü 2

Karotten-Ingwersuppe mit Schnittlauch

* * *

Streifen von der Rinderhüfte mit Pfeffersauce,
gebratenen Champignons,
Butterspätzle und Kräuterschmand

oder

Gebratenes Hokifilet
mit Curry-Kokossauce, Wokgemüse und Basmatireis

oder

Gefüllte Paprikaschote mit Couscous,
Schafskäse und Tomaten-Olivensauce

* * *

Mousse au Chocolat mit Mango-Currykompott

€ 30,00

(Bitte wählen Sie einen einheitlichen Hauptgang)

Menü 3 (vegetarisch)

Gartenkräutersuppe
mit Bärlauch-Croûtons

* * *

Gefüllte Ofentomaten mit Parmesan gratiniert
auf Gemüse-Couscous
mit hausgemachtem Chutney

oder

Ricotta-Spinatlasagne mit Ziegenkäse gratiniert
an Tomaten-Basilikumsauce

* * *

Panna Cotta
mit Gewürzorange-Kompott

€ 26,00

(Bitte wählen Sie einen einheitlichen Hauptgang)

TAGUNGSBUFFETS

CAMPUS Allerlei

Mit einer vielseitigen Auswahl an Vorspeisen, Hauptgängen und Desserts erreichen Sie jeden Ihrer Tagungsgäste:

Buffet 1

Bunte Salatbar mit verschiedenen Toppings und Dressings
zum selber Zusammenstellen

Tomate und Mozzarella mit hausgemachtem Basilikumpesto

Balsamico-Linsensalat mit geräucherter Putenbrust

Mediterraner Nudelsalat

* * *

Gemüsecremesuppe

* * *

Streifen von der Putenbrust mit Champignons
in grober Senfsauce und Gemüsereis

Gebratenes Rotbarschfilet mit Olivensauce,
mediterranem Gemüse und Röstkartoffeln

Pasta in Gorgonzolasauce mit frischen Kräutern,
getrockneten Tomaten und Rucola

* * *

Vanillepudding mit Fruchtsauce

Rote Grütze mit Vanillesauce

€ 28,90 pro Person

Buffet 2

Bunte Salatbar mit verschiedenen Toppings und Dressings
zum selber Zusammenstellen

Verschiedene eingelegte Antipasti
mit spanischen Serrano-Schinken

Asiatischer Reissalat mit Sesamöl und Sojasauce

Großmutter's Kartoffelsalat mit Pfefferbeißern

* * *

Rinderkraftbrühe mit Einlage

* * *

Medaillons vom Schweinerücken mit Gorgonzolasauce,
Tomaten-Zucchini-Gemüse und Reis

Pochiertes Lachsfilet in Limonen-Weißweinsauce,
Karotten-Lauch-Gemüse und Salzkartoffeln

Pasta in Tomaten-Olivensauce mit Rucola

* * *

Vanilleeis mit frischem Obst

Mousse au Chocolat

€ 31,90 pro Person

Buffet 3

Bunte Salatbar mit verschiedenen Toppings und Dressings
zum selber Zusammenstellen

Waldorfsalat mit geräucherter Putenbrust und Mandarinen

Tomaten-Rucola-Brotsalat mit roten Zwiebeln
und Balsamicodressing

Karotten-Orangen-Fenchelsalat

* * *

Fruchtige Currycremesuppe

* * *

Pikantes Gulasch (halb und halb)
mit Paprika und Pilzen und Butterspätzle

Seelachsfilet mit körniger Senfsauce, Blattspinat
und Basmatireis

Gemüse-Pasta-Schafskäsegratin

* * *

Mango-Quarkcreme

Milchreis mit frischen Früchten

€ 29,90 pro Person

TAGUNGSBUFFETS – FINGERFOOD

Klein, aber oho

Als Flying Plates oder angerichtet am Buffet, als kleine Häppchen zum Aperitif oder Steh-Imbiss zum Ausklang des Abends.

Gern bieten wir Ihnen folgendes Fingerfood-Buffet an:

Fingerfoodbuffet CAMPUS

Scheiben vom Lachswrap mit Rucola
und Honig-Chili-Senfsauce

Marinierte Rinderhüftwürfel mit Römersalat
und gehobelem Parmesan

Spieß von Mozzarella & zweierlei Cherrytomaten
mit hausgemachtem Pesto

Asiatischer Geflügelsalat
mit Chili und Mungosprossen

* * *

Andalusische Gazpacho mit Kräutercroûtons

* * *

Miniblätterteigtaschen mit verschiedenen Füllungen

Geflügelsatéspieße mit Mango-Chilichutney

Pikante Chickenwings mit Asia-Dip

* * *

Panna Cotta mit Fruchtmark

Mousse au Chocolat

€ 34,00 pro Person

Frei kombinierbar

Unsere nachfolgenden Empfehlungen sind individuell zusammenstell- und kombinierbar mit zum Beispiel einer Suppe oder einem leckeren Dessert:

Satéspeiß vom Geflügel mit Erdnusssauce

Kräuter-Garnelen mit Chilisauce

Rauchlachsrose mit Wasabi

Szechuan Hühnchen auf Glasnudelsalat mit Sojasauce

Mini-Hamburger

Mini-Cheeseburger

„Chorizo“ Hot Dog

Cream Cheese Jalapenos mit Chili-Dip

Tortilla-Chips mit Guacamole und Salsa-Sauce

Käsespieße mit Gouda und Trauben

Pflaumen und Datteln im Speckmantel

Spieß von Mozzarella & zweierlei Cherrytomaten
mit hausgemachtem Pesto

Auswahl von insgesamt 4 Teilchen pro Person € 14,00

Auswahl von insgesamt 5 Teilchen pro Person € 17,50

Auswahl von insgesamt 6 Teilchen pro Person € 21,00

Auswahl von insgesamt 8 Teilchen pro Person € 28,00

Alternativ zu diesen Fingerfood-Empfehlungen bieten wir Ihnen an, Ihre ganz individuelle Fingerfood-Auswahl zu kreieren – sprechen Sie uns gerne an!

GETRÄNKE

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

Alkoholfreie Getränke

Magnus Imperial still & feinperlig	0,25 l	€ 2,80
Magnus Imperial still & feinperlig	0,75 l	€ 6,50
Coca Cola	0,2 l	€ 2,80
Coca Cola Light	0,2 l	€ 2,80
Fanta	0,2 l	€ 2,80
Sprite	0,2 l	€ 2,80
Mezzo Mix	0,2 l	€ 2,80
Schweppes Bitter Lemon	0,2 l	€ 3,00
Schweppes Ginger Ale	0,2 l	€ 3,00
Schweppes Tonic Water	0,2 l	€ 3,00
Niehofts Vaihinger Apfelsaft	0,2 l	€ 3,00
Niehofts Vaihinger Orangensaft	0,2 l	€ 3,00
Niehofts Vaihinger Maracujanektar	0,2 l	€ 3,00
Niehofts Vaihinger Pfirsichnektar	0,2 l	€ 3,00
Niehofts Vaihinger Kirschnektar	0,2 l	€ 3,00
Niehofts Vaihinger Rhabarbernektar	0,2 l	€ 3,00
Niehofts Viahinger Traubensaft	0,2 l	€ 3,00
Niehofts Vaihinger Johannisbeernektar	0,2 l	€ 3,00
Tasse Kaffee		€ 2,50
Milchkaffee		€ 3,20
Latte Macchiato		€ 3,20
Cappuccino		€ 2,90
Espresso		€ 2,30
Espresso doppelt		€ 3,70
Heißer Kakao		€ 3,20
Kännchen Tee		€ 4,40

Biere vom Fass

Beck's Pils	0,3 l	€ 3,30
	0,5 l	€ 4,80
Alster	0,3 l	€ 3,30
	0,5 l	€ 4,80
Haake Beck Kräusen	0,3 l	€ 3,30
	0,5 l	€ 4,80
Franziskaner Hefeweizen	0,3 l	€ 3,30
	0,5 l	€ 4,80
Leffe Brune	0,15 l	€ 2,50
	0,25 l	€ 3,30

Biere aus der Flasche

Beck's Pils alkoholfrei	0,33 l	€ 3,30
Beck's Gold, Beck's Green Lemon	0,33 l	€ 3,30
Franziskaner Hefeweizen dunkel	0,5 l	€ 4,80
Franziskaner Hefeweizen kristall	0,5 l	€ 4,80
Vita Malz	0,33 l	€ 3,00

Sekt / Prosecco / Champagner / Aperitif

Ragazzo Prosecco Frizzante DOC	0,1 l	€ 4,50
	0,75 l	€ 24,00
Lorenz & Dahlberg Sekt	0,1 l	€ 4,50
	0,75 l	€ 24,00
Perrier Jouët Champagner Brut Impérial	0,75 l	€ 89,00
Campari Milano	0,2 l	€ 8,50
Basilikum Secco	0,2 l	€ 8,50



Weißweine

Deutschland

Weißer Burgunder QbA Weingut Karl Pfaffmann, Pfalz Lebendige, fruchtige Ausstrahlung mit Noten von Birne und Limette. Dezenzte, elegante Fruchtsäure.	0,75 l € 24,00
Gutedel Heugumber QbA Hanspeter Ziereisen, Baden Frisch und glasklar. Am Gaumen seidig weich mit Aromen von Birnen.	0,75 l € 28,00
Grauer Burgunder BIO QbA Weingut Wittmann, Rheinhessen Komplexer Duft nach saftigen Äpfeln, Karamell und nussige Noten. Elegantes Säurespiel, cremig-saftiger Schmelz und feine Zitrusfrucht am Gaumen.	0,75 l € 35,00
Riesling BIO QbA Weingut Wittmann, Rheinhessen Mehr von Mineralität, als von überbordender Primärfrucht geprägt. Riecht salzig und besitzt Aromen von reifer Ananas, Steinobst und gelber Kiwi.	0,75 l € 32,00
„Grohsartig“ QbA trocken Weingut Groh, Rheinhessen Ungemein schmelzig überzeugt er mit typischen Burgunderaromen von Zitrus, gelben Früchten und Pfirsich. Feine Säure und zartwürzige Mineralität.	0,75 l € 22,00
Laumersheimer Chardonnay QbA trocken Weingut Zelt, Pfalz Vielschichtig, feinfruchtig, viel Schmelz. Das Bouquet ist von Aromen gelber Früchte, Apfel und Honigmelone geprägt, von nussigen Noten begleitet.	0,75 l € 32,00

Österreich**Grüner Veltliner BIO D.A.C**

0,75 l € 34,00

Weingut Loimer, Kamptal

Strahlende Aromen von gelben Äpfeln, Grapefruit, weißem Pfeffer und leicht exotische Fruchtnoten. Schöne, schlanke Struktur mit herrlich belebender Säure.

Italien**Chardonnay Simboli DOC**

0,75 l € 26,00

La Vis, Trentino

In der Farbe strohgelb mit grünen Nuancen. Angenehm fruchtiger Duft nach Apfel und Ananas. Voller und harmonischer Geschmack.

Frankreich**Touraine Sauvignon AOP**

0,75 l € 22,00

Calvet, Sauvignon Blanc, Loire

Ausdrucksstarker Duft mit Noten von exotischen Früchten, Zitrusfrüchten und Blumen. Frisch, fruchtig und rund am Gaumen mit einem guten Gleichgewicht.

Südafrika**Kleine Rust**

0,75 l € 24,00

Stellenrust Winery, Stellenbosch

Frische und animierende, kräuterwürzige Nase mit vielen tropischen Aromen durch Chenin Blanc und Sauvignon Blanc. Am Gaumen saftig, viel Spiel.

Roséwein**Frankreich****Aix Rosé**

0,75 l € 34,00

Saint Aix, Provence, Aix

Im Bouquet mischen sich ausdrucksstarke und intensive Himbeeren, Schlehe und auch Sauerkirsche und Jasmin sind zu vernehmen.

Rotweine

Deutschland

Ursprung trocken

0,75 l € 35,00

Weingut Markus Schneider, Pfalz

Rotweincuvée mit einem intensiven Duft und Geschmack nach roten und schwarzen Beeren. Dazu gesellen sich Aromen von dunkler Schokolade und Kräutern.

Spätburgunder QbA

0,75 l € 28,00

Weingut Karl Pfaffmann, Pfalz

Rote Beeren und eine erfrischende Art prägen ihn als fruchtbetonten, harmonischen Tropfen mittlerer Fülle.

Italien

Chianti Colli Senesi Farnetella

0,75 l € 32,00

Felsina, Toskana

Sattes Kirschrot, vollmundig und warm, deutliche Kirsche auch in Mund und Nase, etwas Marzipan, dichte Frucht, sehr charmant.

Barbera d'Alba

0,75 l € 34,00

Azienda Agricola Corino, Piemont

Berühmt für seine Frucht und seinen Charme, verführt er mit seinem rotbeerigen Früchtekorb, feiner Zwetschge und einem Hauch Mokka. Ein charmanter, dichter Spaßmacher.

Frankreich

Chateau Les Rosiers Bordeaux

0,75 l € 26,00

Weingut Les Rosiers, Bordeaux

Duft nach Schwarzkirsche, reifer Zwetschge und roten Früchten. Im Mund zart und frisch, Finesse mit einem Hauch feiner Süße, etwas Kirsche und frische Cassis-aromen.

Réserve Spéciale Syrah

0,75 l € 26,00

Gérard Bertrand, Südfrankreich

Am Gaumen reif und mollig, körperreich, dicht und kraftvoll, mit saftig verführerischer Frucht und feiner Kräuterwürze, elegant umrahmt von feinkörnigem Tannin.

Spanien**Tempranillo Ibéricos Rioja DO**

0,75 l € 28,00

Miguel Torres, Rioja

Am Gaumen extrem verführerisch mit spürbarem, doch sanft eingebundenem Tannin, im Finale lang und anhaltend mit feiner Würze.

Vinea Crianza DO Cigales

0,75 l € 30,00

Finca Museum, DO Cigales

Ausdrucksstarker, sortentypischer Tempranillo. Großartige Struktur und ein Bouquet mit Noten von Vanille, Gewürzen, Nelken, Lakritz und Cassis. Eine feine Säurestruktur.

Australien**Stickleback Red**

0,75 l € 28,00

Heartland Wines, Süd-Australien

Cabernet Sauvignon, Shiraz und Grenache verleihen eine komplexe, reichhaltige Aromenvielfalt mit Noten von Kirschen und Johannisbeeren. Würzig und sanfte Tannine.

Südafrika**Jan Fiskaal Merlot**

0,75 l € 20,50

MAN Family Wines, Coastal Region

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

Sekt**Deutschland****ATLANTIC Sekt Extra trocken**

0,75 l € 24,00

Schloss Affaltrach, Baden-Württemberg

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

ANGEBOTE

Weihnachtsfeier

Das Team des ATLANTIC Hotel Universum begrüßt Sie und Ihre Gäste zu Ihrer Weihnachtsfeier in unserem Restaurant CAMPUS. Der wunderschöne Blick auf das mit Lichteffekten beleuchtete Universum® Bremen gibt Ihrem Weihnachtsfest einen besonderen Rahmen. Und unsere Lage am Bürgerpark bietet Ihnen die Möglichkeit zu einem gemeinsamen Spaziergang, bevor Sie mit festlicher Dekoration, wärmenden Getränken und einem weihnachtlichen Buffet Ihre Feier begehen!

Weihnachtspauschale:

- Empfang mit Glühwein oder Feuerzangenbowle (bis 30 Personen) und Fingerfood
- Reservierte Sitzplätze im Restaurant CAMPUS
- Hauseigene weihnachtliche Dekoration
- Weihnachtsbuffet lt. Küchenempfehlung (Ente als Hauptgang)
- Getränkepauschale zum Essen für 3 Stunden

€ 59,00 pro Person

Unsere Veranstaltungsabteilung freut sich auf Ihre Anfrage unter 0421 2467-553 oder per E-Mail an veranstaltung.ahu@atlantic-hotels.de.

DAS VERANSTALTUNGSTICKET DER DEUTSCHEN BAHN



Mit dem Kooperationsangebot der ATLANTIC Hotels und der Deutschen Bahn reisen Sie ab € 49,50 (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.

Der Preis für Ihr Veranstaltungsticket* zum ATLANTIC Hotels Veranstaltungsort zum bundesweiten Festpreis beträgt:

Veranstaltungsticket einfache Fahrt
mit Zugbindung (solange der Vorrat reicht)

- für die 2. Klasse € 49,50
- für die 1. Klasse € 79,50

Veranstaltungsticket einfache Fahrt
vollflexibel (immer verfügbar)

- für die 2. Klasse € 69,50
- für die 1. Klasse € 99,50

Dieses Angebot gilt für alle Veranstaltungen (Kongresse, Tagungen, Seminare u. ä.) in den ATLANTIC Hotels in Bremen, Bremerhaven, Kiel, Lübeck, Travemünde, Wilhelmshaven und Essen im Jahr 2017/2018 – buchbar mit dem Stichwort „ATLANTIC Hotel“.

Buchen Sie online und sichern Sie sich das garantiert günstigste Ticket auf Ihrer Wunschstrecke. Zur Online-Buchung gelangen Sie über: <https://www.atlantic-hotels.de/db-veranstaltungsticket> **



© Deutsche Bahn AG

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



Preisänderungen vorbehalten. Angaben ohne Gewähr.

* Vorausbuchungsfrist mindestens 1 Tag. 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. Beachten Sie bitte, dass für die Bezahlung mittels Firmenkreditkarte ein Zahlungsmittelentgelt erhoben wird.

** Eine Anleitung zur Buchung finden Sie [hier](#). Bei technischen Fragen zur Buchung wenden Sie sich bitte an die Service-Nummer +49 (0)1806 – 99 66 44. Die techn. Hotline ist täglich von 7.30 – 21.00 Uhr erreichbar, die Telefonkosten betragen 20 Cent pro Anruf aus dem deutschen Festnetz, maximal 60 Cent pro Anruf aus den Mobilfunknetzen.

CO₂-RECHNER

Die Klimabilanz Ihrer Veranstaltung

Mit Hilfe unseres ATLANTIC CO₂-Rechners können Sie berechnen, welche Klimawirkung von Ihrer Veranstaltung ausgeht. Wenn Sie möchten, können Sie am Ende der Berechnung auch einen Klimaschutzbeitrag buchen. Die entsprechenden CO₂-Emissionen spart unser Partner „atmosfair“ dann in Klimaschutzprojekten wieder ein. Dies wird Ihnen durch ein Zertifikat bezeugt, dass Sie den Teilnehmern der Veranstaltung vorzeigen oder aushändigen können.



Innerhalb des CO₂-Rechners sind die Daten zu Nutzfläche, Energieverbrauchswerten, Jahresheizbedarf, Tagungsräumen, Pauschalen usw. unseres Hauses direkt hinterlegt, so dass Sie exakt die entstehenden CO₂-Emission berechnen können.

Der ATLANTIC CO₂-Rechner

Sie gelangen zu unserem CO₂-Rechner unter www.smart-taggen-und-feiern.de

RÄUME

Vielseitige Möglichkeiten zum Tagen und Feiern

Unser Conference Center:

- Saal 1 (500 m²) mit außergewöhnlichem Blick auf das Universum® Bremen ist innerhalb weniger Minuten mittels schalldichter Trennwand in 2 Säle (je 250 m²) zu unterteilen.
- Saal 1 ist, wie unsere Hotellobby, PKW-befahrbar
- Das großzügige Foyer des Conference Centers – zur gastronomischen Nutzung oder als Ausstellungsfläche
- 4 unmittelbar an den großen Saal angrenzende Meetingräume von 26 bis 44 m² – für Seminare und Workshops für 10 bis 30 Personen (bestuhlungsabhängig)

Im Hotel befinden sich die beiden Konferenzräume Albert Einstein (50 m²) und Conrad Röntgen (70 m²):

- Raum Conrad Röntgen besticht durch seinen Blick auf das Universum® Bremen
- Raum Albert Einstein – optimal aufgrund seiner Deckenhöhe (3,30m) ideal für ‚freie Köpfe‘

Kapazitäten

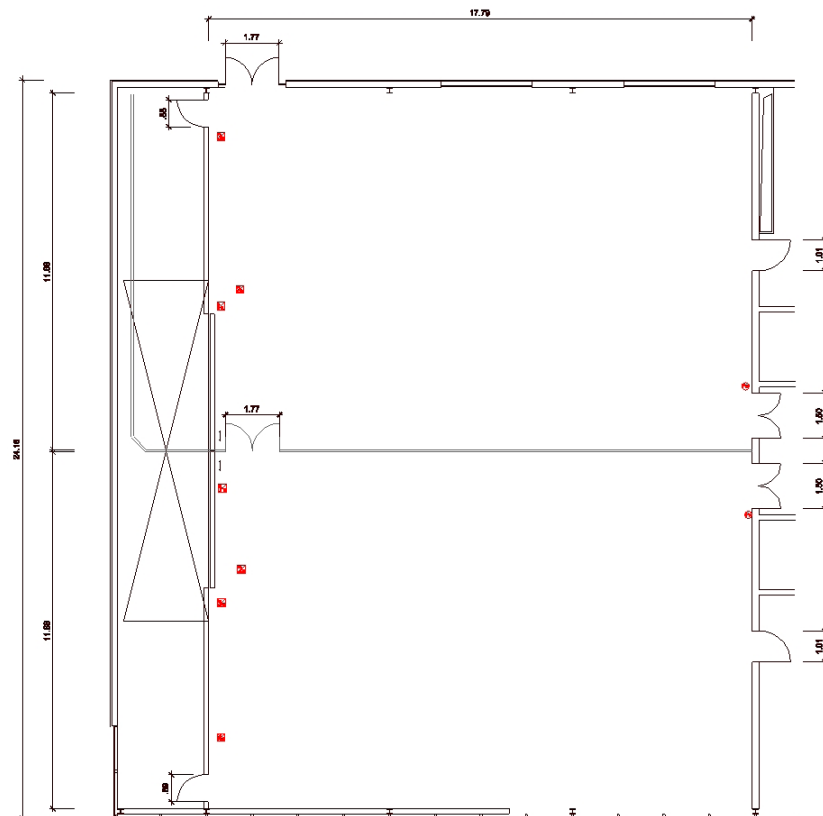
Das Conference Center verfügt über 6 Veranstaltungsräume von 26 bis 500 m² sowie ein großes Foyer und ist direkt durch einen ebenerdigen Übergang mit dem Hotel verbunden. In sehr kurzer Distanz sind die beiden weiteren Tagungsräume Albert Einstein und Conrad Röntgen unmittelbar zu erreichen.

	m ²	Maximale Personenzahl						Raummaße in m		
								Länge	Breite	Höhe
Conference Center:										
Saal 1	500	500	260	60	280	–	260	17,80	23,20	5,00
Saal 1a	250	200	130	45	130	–	130	17,80	11,50	5,00
Saal 1b	250	200	130	45	130	–	130	17,80	11,50	5,00
Saal 2	44	30	20	15	24	20	–	5,75	7,15	2,50
Saal 3	42	25	20	15	24	20	–	5,75	7,10	2,50
Saal 4	40	25	18	12	–	20	–	5,80	5,20	2,50
Saal 5	26	15	–	–	–	10	–	5,80	3,50	2,50
Foyer	280	–	–	–	–	–	200	15,00	15,00	5,00
Hotel:										
Albert Einstein	50	35	25	18	24	20	–	6,90	6,90	3,30
Conrad Röntgen (3. OG)	70	50	36	30	24	35	–	10,60	6,25	2,15

Visualisierungen

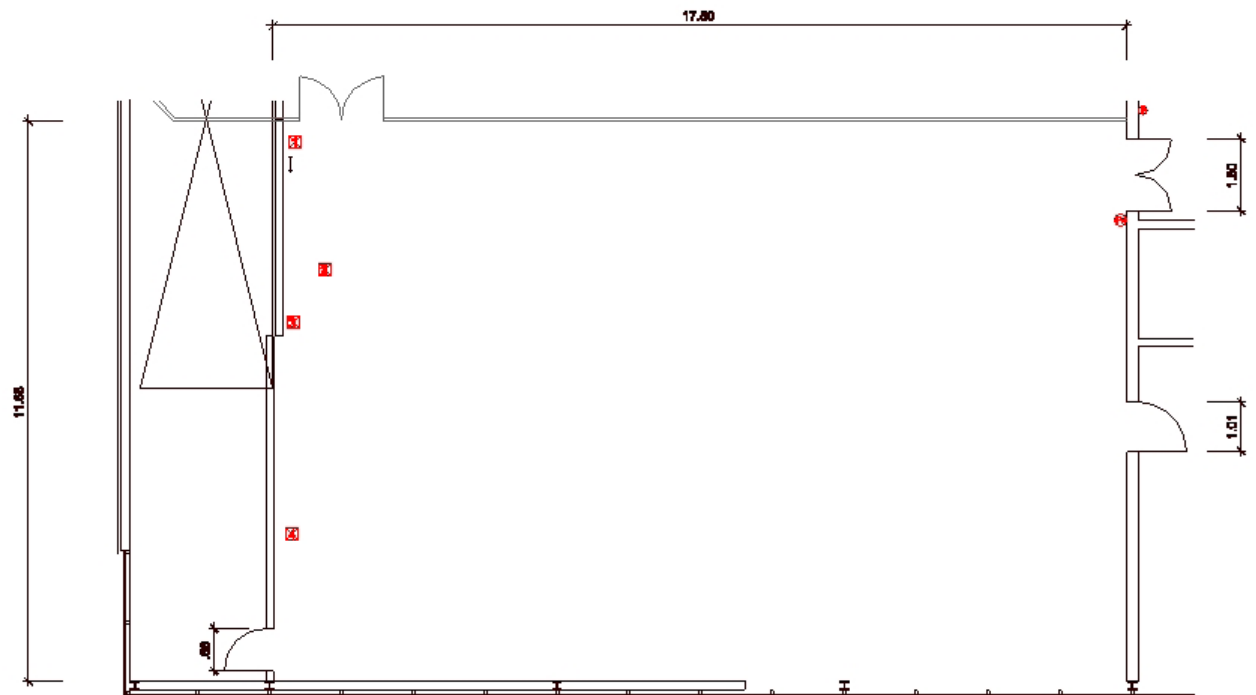
Manchmal braucht es die Ideen auf Papier, um sie sich besser vorstellen zu können. Mithilfe eines speziellen Programms erstellen wir Ihnen gern CAD-basierte Bestuhlungspläne für Ihre ganz persönliche Veranstaltung. Gern lassen wir Ihre Vorstellungen ‚Form annehmen‘ – sprechen Sie uns gerne an!

Saal 1



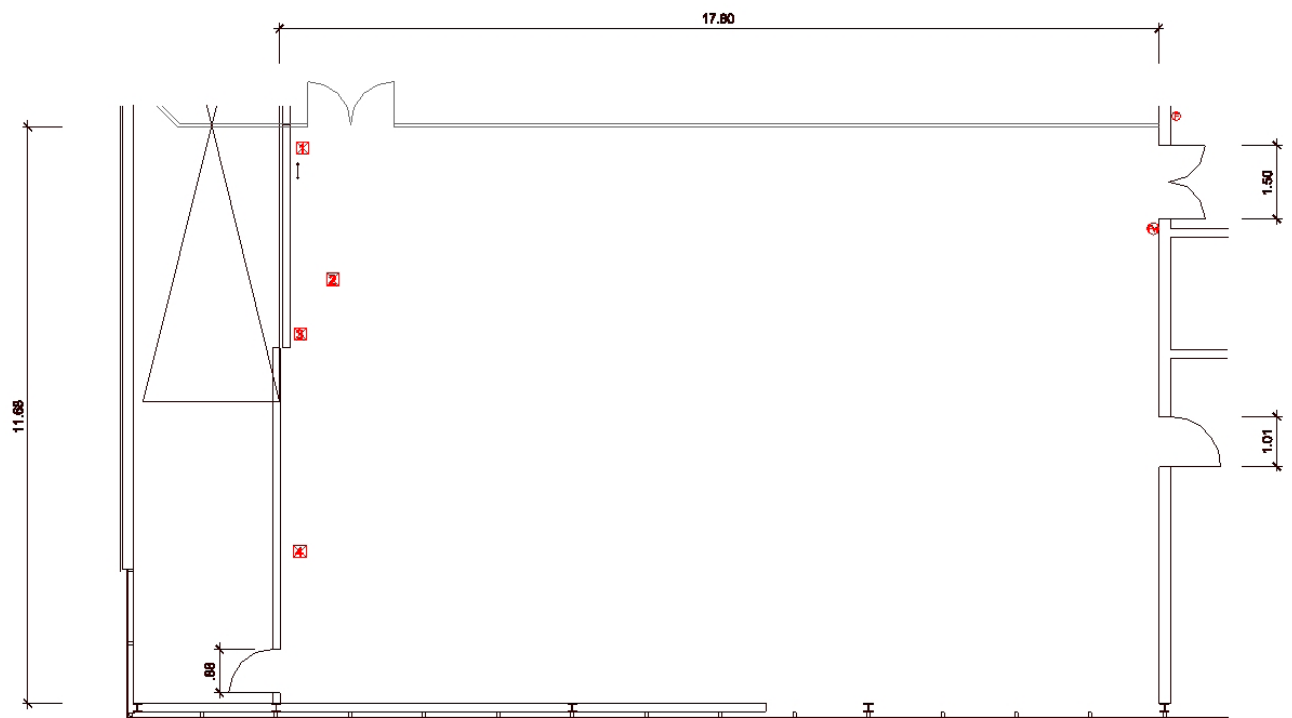
Tageslicht	x
Klimatisiert	x
Verdunkelbar	x
Kfz-befahrbar	x
Internetzugang	WLAN/LAN
Stromanschlüsse	28 x 230 V / 5 x 380 V
Beamer	mobil
TV-Anschluss	x
Audio-Anlage	x
Bodenbelag	Teppich
Lage im Hotel	EG
Besonderheiten	abmontierbare Deckenlampe, dimmbares Licht

Saal 1a

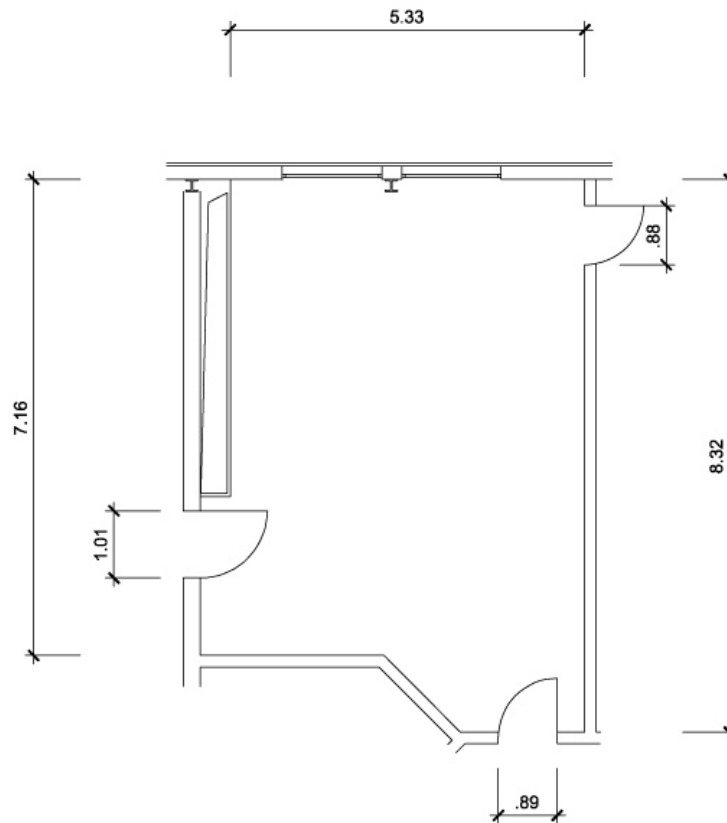


Tageslicht	x
Klimatisiert	x
Verdunkelbar	x
Kfz-befahrbar	x
Internetzugang	WLAN/LAN
Stromanschlüsse	14 x 230 V / 2 x 380 V
Beamer	mobil
TV-Anschluss	x
Audio-Anlage	x
Bodenbelag	Teppich
Lage im Hotel	EG
Besonderheiten	abmontierbare Deckenlampe, dimmbares Licht

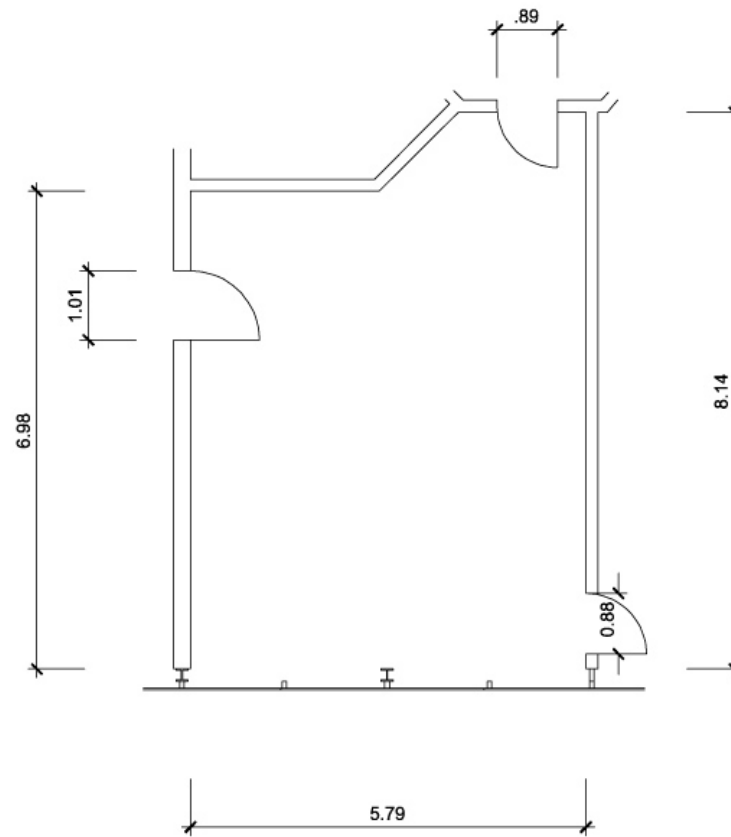
Saal 1b



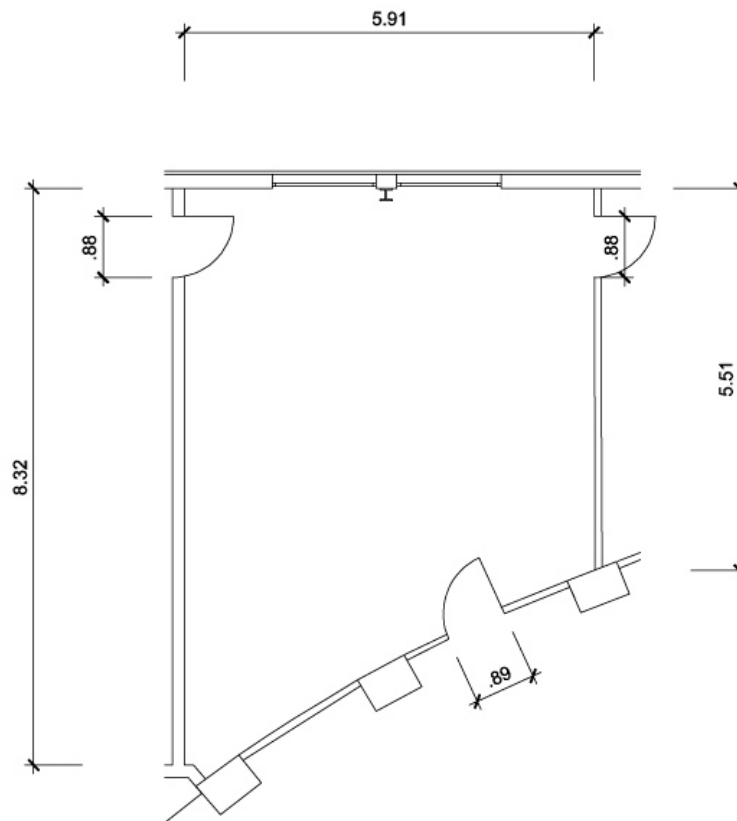
Tageslicht	x
Klimatisiert	x
Verdunkelbar	x
Kfz-befahrbar	x
Internetzugang	WLAN/LAN
Stromanschlüsse	14 x 230 V / 3 x 380 V
Beamer	mobil
TV-Anschluss	x
Audio-Anlage	x
Bodenbelag	Teppich
Lage im Hotel	EG
Besonderheiten	abmontierbare Deckenlampe, dimmbares Licht

Saal 2

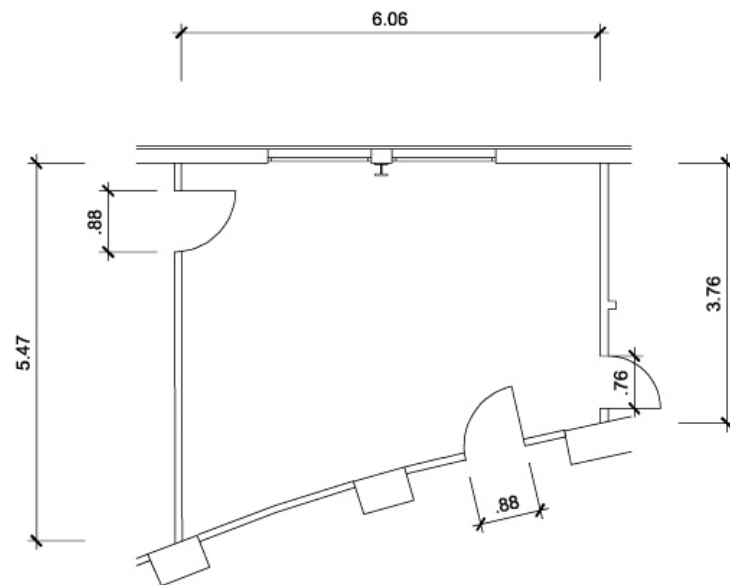
Tageslicht	x
Klimatisiert	x
Verdunkelbar	x
Kfz-befahrbar	–
Internetzugang	WLAN/LAN
Stromanschlüsse	7 x 230 V / 1 x 380 V
Beamer	mobil
TV-Anschluss	x
Audio-Anlage	–
Bodenbelag	Teppich
Lage im Hotel	EG
Besonderheiten	dimmbares Licht

Saal 3

Tageslicht	x
Klimatisiert	x
Verdunkelbar	x
Kfz-befahrbar	–
Internetzugang	WLAN/LAN
Stromanschlüsse	7 x 230 V
Beamer	mobil
TV-Anschluss	x
Audio-Anlage	–
Bodenbelag	Teppich
Lage im Hotel	EG
Besonderheiten	dimmbares Licht

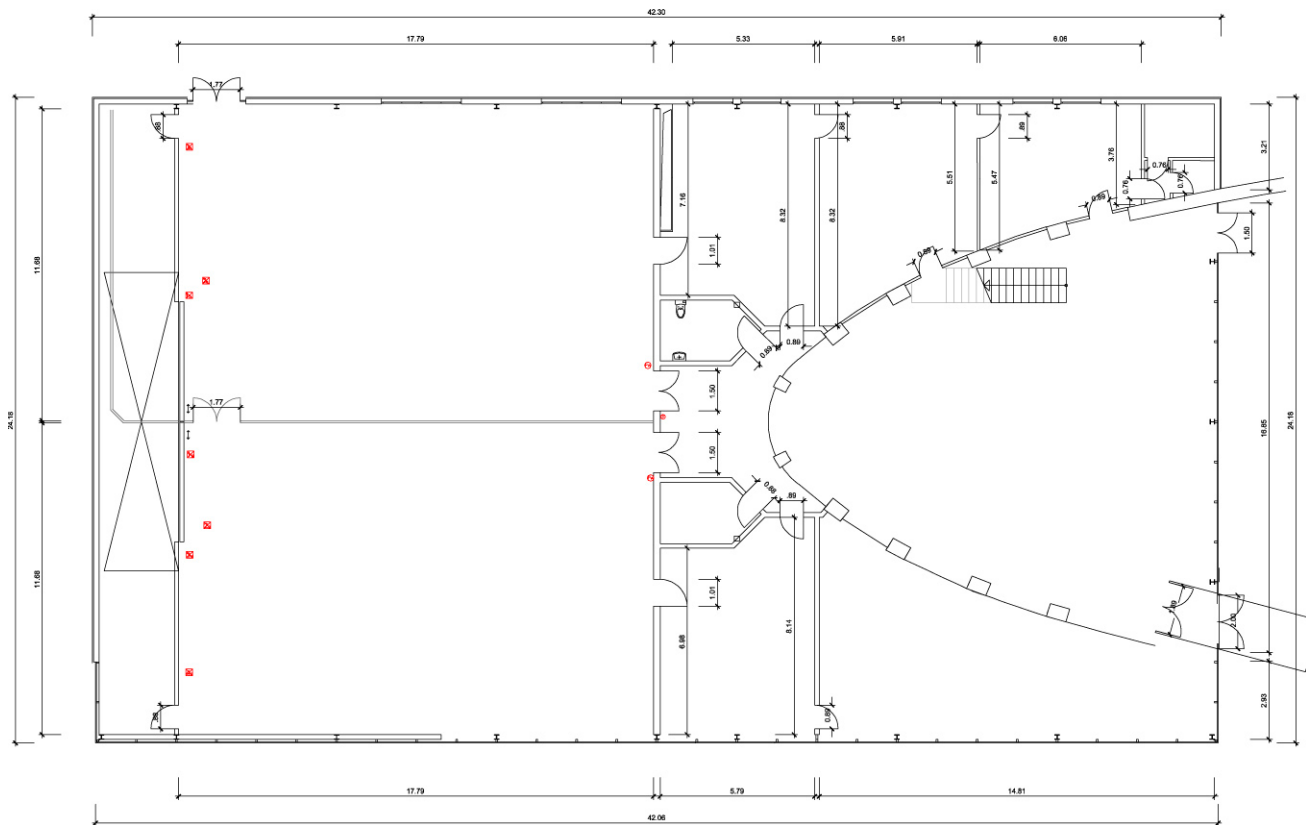
Saal 4

Tageslicht	x
Klimatisiert	x
Verdunkelbar	x
Kfz-befahrbar	–
Internetzugang	WLAN/LAN
Stromanschlüsse	9 x 230 V
Beamer	mobil
TV-Anschluss	x
Audio-Anlage	–
Bodenbelag	Teppich
Lage im Hotel	EG
Besonderheiten	dimmbares Licht

Saal 5

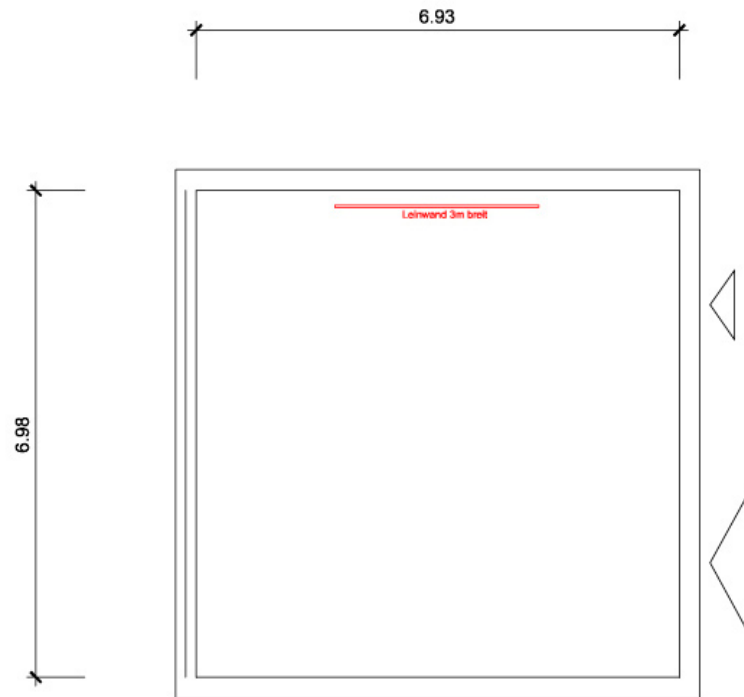
Tageslicht	x
Klimatisiert	x
Verdunkelbar	x
Kfz-befahrbar	–
Internetzugang	WLAN/LAN
Stromanschlüsse	6 x 230 V / 1 x 380 V
Beamer	mobil
TV-Anschluss	x
Audio-Anlage	–
Bodenbelag	Teppich
Lage im Hotel	EG
Besonderheiten	dimmbares Licht

Foyer Conference Center

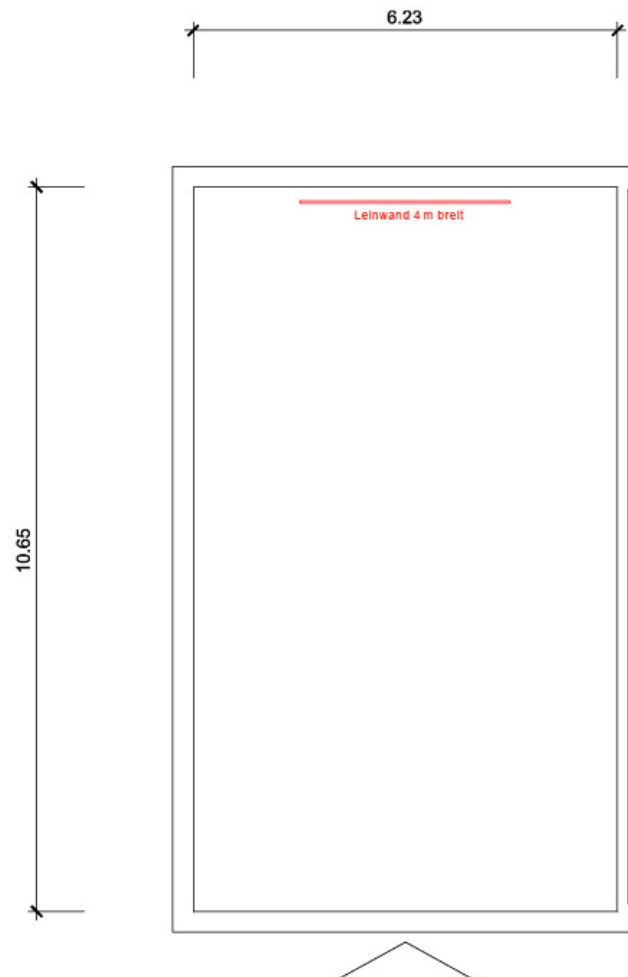


Tageslicht	x
Klimatisiert	x
Verdunkelbar	–
Kfz-befahrbar	–
Internetzugang	WLAN/LAN
Stromanschlüsse	14 x 230 V / 2 x 380 V
Beamer	mobil
TV-Anschluss	x
Audio-Anlage	–
Bodenbelag	Teppich
Lage im Hotel	EG
Besonderheiten	verschiedene Beleuchtungsvarianten möglich

Albert Einstein



Tageslicht	x
Klimatisiert	x
Verdunkelbar	x
Kfz-befahrbar	–
Internetzugang	WLAN/LAN
Stromanschlüsse	7 x 230 V
Beamer	mobil
TV-Anschluss	x
Audio-Anlage	–
Bodenbelag	Teppich
Lage im Hotel	EG
Besonderheiten	dimmbares Licht

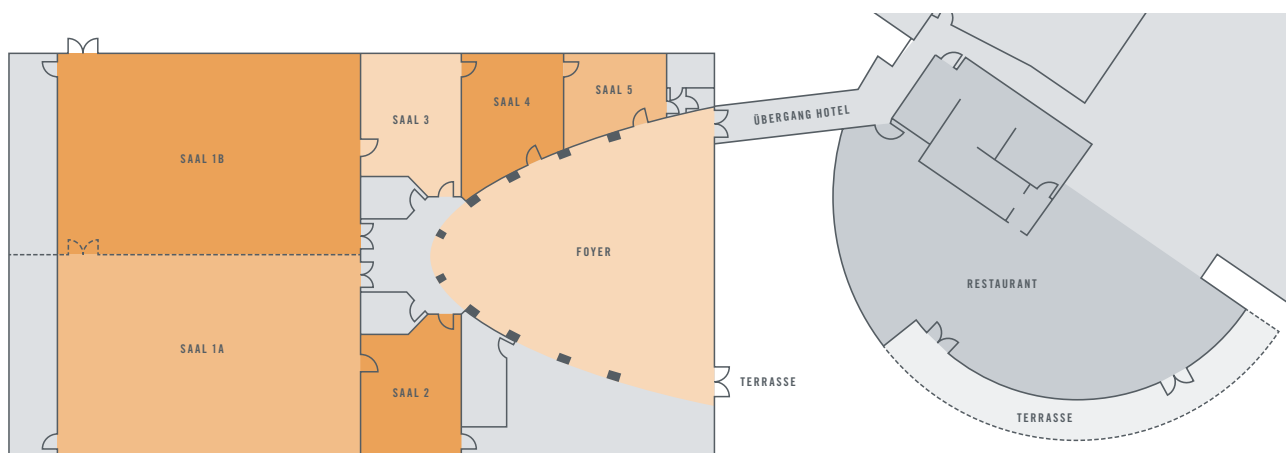
Conrad Röntgen

Tageslicht	x
Klimatisiert	x
Verdunkelbar	x
Kfz-befahrbar	–
Internetzugang	WLAN/LAN
Stromanschlüsse	17 x 230 V / 6 x 380 V
Beamer	mobil
TV-Anschluss	x
Audio-Anlage	–
Bodenbelag	Teppich
Lage im Hotel	3. OG
Besonderheiten	dimmbares Licht

RAUMKOSTEN

Transparent und klar ...

Transparenz ist eine der Säulen im „SMART Tagen und Feiern“-Konzept der ATLANTIC Hotels. Daher werden Raumkosten grundsätzlich separat berechnet.



Conference Center Bremen
Erdgeschoss

	Raumgröße in m ²	Bereitstellungskosten in EUR	Raummiete in EUR
Saal 1	500	745,00	2.000,00
Saal 1a	250	435,00	1.100,00
Saal 1b	250	435,00	1.100,00
Saal 2	44	95,00	195,00
Saal 3	42	95,00	195,00
Saal 4	40	95,00	180,00
Saal 5	26	60,00	100,00
Foyer Conference Center	280	Ausstellungsmiete: EUR 15,00 pro m ² und Tag	
Albert Einstein	50	95,00	200,00
Conrad Röntgen	70	190,00	300,00

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. Die Berechnung der Raummiete hängt vom Volumen der Veranstaltung ab und wird individuell kalkuliert.

RAHMENPROGRAMME

Unvergessliche Momente

Unabhängig, ob Sie im Kreise Ihrer Familie bei uns zu Gast sind oder ein Incentive für Ihre Firmenveranstaltung planen – wir bieten vielfältige Möglichkeiten, um Ihren Bremaufenthalt zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen.

Gerne stellen wir das für Sie passende Rahmenprogramm nach Ihren speziellen Anforderungen und Wünschen zusammen und freuen uns über Ihre Kontaktaufnahme.

Hier haben wir für Sie einige Highlights ausgewählt:

Aroma-Abend – Impulse für alle Sinne



Erleben Sie die Pflanzen- und Kräuterwelt mit allen Sinnen! Durch Kräuter, Gewürze und Aromen wird ein gutes Essen zu einer Gourmetspezialität – lernen Sie mehr darüber! An Ihrem Aroma-Abend geht es zuerst in den botanischen Garten. Erleben Sie „duftende Pflanzen für Küche, Wellness und Medizin“ hautnah und erfahren Sie mehr über die kleinen, aber wichtigen Unterschiede „lecker versus giftig“ während einer Führung durch den botanischen Garten Bremen.

Anschließend werden Sie mit einem leckeren Kräutercocktail in unserem Restaurant empfangen und mit einem 3-Gang-Aromamenu nach Empfehlung unseres Küchenchefs verwöhnt. Neben schönen Erinnerungen, die Sie mit nach Hause nehmen, überreichen wir Ihnen zusätzlich eine Gewürzfibel als Gastgeschenk – zusammengestellt von unserem Küchenchef Stefan Thiemann.

Inklusivleistungen Aroma-Abend:

- Führung durch den botanischen Garten Bremen
- Kräutercocktail-Empfang im Restaurant CAMPUS
- 3-Gang-Aromamenu im Restaurant CAMPUS
- Gewürzfibel und Rezepte als Geschenk

€ 34,00 pro Person (exkl. Transfer und Getränke zum Menü)
Zeitempfelung: 17–21 Uhr (ca. 4 Stunden)

Der Aroma-Abend ist ab 15 Personen von April bis Oktober auf Anfrage und nach Verfügbarkeit buchbar.

Cocktails selbst gemixt im CAMPUS



Denken Sie fasziniert an Ihren letzten Barbesuch zurück? Wollen Sie mehr über die Vielfalt von Cocktails erfahren?

Als Rahmenprogramm und entspannten Einstieg in den Abend bieten wir Ihnen einen Cocktailkurs mit anschließendem Abendessen in unserem Restaurant CAMPUS an. Unter Anleitung unserer geschulten Barmitarbeiter werden Sie in die Kunst des Cocktailmixens eingeführt und erfahren interessante Geschichten aus der Welt der Cocktails.

Folgende Leistungen sind in unserem Event enthalten:

- 1 Aperitif-Cocktail vor dem Essen
- 3-Gang-Menü laut Küchenempfehlung
- 2 Cocktails nach Wahl (auch alkoholfrei)

Gerne variieren wir den Ablauf der Cocktailanleitung und -zubereitung entsprechend Ihren Vorstellungen. Ihre Gäste werden persönlich in die Welt der Cocktails entführt und können sich in einem neuen Bereich mit Ihren Fertigkeiten austoben. Für die Absprache Ihrer Speisewünsche steht Ihnen unser Küchenchef Stefan Thiemann gerne im Vorfeld des Abends zur Verfügung.

€ 49,00 pro Person (bis 25 Personen buchbar)

Besuch des Universum® Bremen



Seit Menschen denken können, versuchen sie, die Welt zu verstehen. Forscher und Wissenschaftler begeben sich auf die Suche, um zu ergründen, was sich eigentlich nicht fassen lässt. Das Universum® Bremen ist ein Ort, der Sie spielerisch und mit viel Spaß an den Wundern des Lebens und der Welt teilhaben lässt.

In der Tagungspause:

Impulse für neue Gedanken – nutzen Sie die Gelegenheit und legen Sie eine Pause von bis zu 1,5 Stunden während Ihrer Tagung ein! Entdecken Sie das Universum® Bremen und erleben Sie Wissenswertes zu den Themen Erde, Mensch und Kosmos. Mit frischem Schwung können Sie Ihre Veranstaltung fortsetzen.

Sonderkondition für Tagungsteilnehmer: € 5,00 pro Person

Als Event am Abend:

Alternativ zu einem Abendessen in unserem Hause weisen wir an dieser Stelle gern auf die Möglichkeit einer Abendveranstaltung im unmittelbar benachbarten Universum® Bremen hin. Sprechen Sie uns an! Wir übernehmen gern das Catering für Ihre Abendveranstaltung im Rahmen einer Exklusivbuchung des Universum® Bremen.

GPS-Schatzsuche



Knifflige Rätsel lösen, dabei Bremen kennenlernen und – natürlich – einen (kleinen) Schatz finden.

Lernen Sie Bremen auf eine andere (vielleicht noch unbekannte) Weise kennen: per GPS erkunden Sie die Stadt und erfahren dabei Wissenswertes über unsere Hansestadt. Anschließend erwarten wir Sie gerne zum Abendessen in unserem Restaurant CAMPUS.

Inklusivleistungen:

- Kurzweilige 15–20 minütige Einführung
- 2–3 stündige Schnitzeljagd durch die Innenstadt oder den Bürgerpark
- Ausleihe eines modernen GPS-Gerätes mit einfacher Touchscreen-Steuerung
- Ausleihe der Schatzsucher-Tasche mit Materialien
- kleiner Gewinn am Zielort

€ 19,00 pro Person exkl. Transfer und Abendessen
Zeitempfehlung ca. 3 Stunden

Die GPS-Schatzsuche ist ab 20 Personen auf Anfrage und nach Verfügbarkeit buchbar.

Feuerzangenbowle



Einen lustigen Filmklassiker mit dem passenden Getränk können Sie bei uns an Ihrer Firmenweihnachtsfeier erleben. Starten Sie zusammen mit Ihren Kollegen in einen gemütlichen Abend mit einem winterlichen Aperitif, bevor Sie das weihnachtliche 3-Gang-Menü genießen. Im Anschluss erhält jeder Tisch seine Feuerzangenbowle! Heinz Rühmann wird Sie mitnehmen in die Welt des lustigen Filmklassikers.

Inklusivleistungen des Feuerzangenbowlen-Events:

- Winterlicher Aperitif zur Begrüßung
- Weihnachtliches 3-Gang-Menü
- Leckere Feuerzangenbowle
- Vorführung des Filmklassikers die Feuerzangenbowle

€ 59,00 pro Person exkl. Getränke zum Abendessen
Zeitempfehlung ca. 4–5 Stunden

Das Feuerzangenbowle ist ab 20 Personen auf Anfrage und nach Verfügbarkeit im November und Dezember buchbar.

PREFERRED PARTNER

Wir machen alles möglich

... aber manchmal bedarf es Unterstützung. An unserer Seite stehen kompetente Fachfirmen für Technik, Blumendekoration, Musik und Entertainment, die unsere hohen Ansprüche kennen und durch jahrelange Zusammenarbeit unser Vertrauen erlangt haben. Wir sprechen gerne unsere Empfehlung aus:

Externe Technik

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

Blumen Galerie Oyten
Hauptstraße 111
28876 Oyten
Tel. 04207/6683740
info@blumen-galerie-oyten.de



Konditor

Cafe Hauptmeier
Im BEST WESTERN Hotel zur Post
Bahnhofsplatz 11
28195 Bremen
Tel. 0421 / 3059801
info@zurpost.bestwestern.de



DJ/ Band

OnStage Event
Steven Heins & Micha Suhrkamp GbR
Neustadtswall 47
28199 Bremen
Tel. 0421 / 695 834 81
Fax 0421 / 695 834 82
info@hsprobremen.de



Eventagentur

Buhl outdoor & sport events GmbH
An der Autobahn 8
26215 Wiefelstede
Tel. 0441 – 38 44 9 65
Fax 0441 – 38 44 9 66
Mobil: 0171 – 41 66 7 54
buhl-events@t-online.de



Fotograf

Fotografie Antje Schimanke
Bismarckstraße 51
27570 Bremerhaven
Tel. 0471/3095247
info@schimanke-fotografie.de



ANSPRECHPARTNER

Unsere Veranstaltungsverkaufsabteilung steht Ihnen gerne zur Verfügung und berät Sie kompetent und professionell rund um alle Themen Ihrer Veranstaltung.

Vereinbaren Sie einen Termin zum persönlichen Kennenlernen unseres Hauses. Wir freuen uns über Ihre Kontaktaufnahme unter veranstaltung.ahu@atlantic-hotels.de oder Tel. 0421 – 24 67 553!



Leonie Wiegand

Stellvertretende Veranstaltungsverkaufsleiterin

Tel. 0421 – 24 67 553

lwiegand@atlantic-hotels.de