

ATLANTIC
GRAND HOTEL Bremen

Regards



Entspannt feiern:

CELEBRATE IN A RELAXED ATMOSPHERE: CHRISTMAS AND NEW YEAR'S EVE AT THE ATLANTIC GRAND HOTEL BREMEN

Weihnachten und Silvester im ATLANTIC Grand Hotel Bremen

Heiligabend-Menü *The Christmas Eve Menu*

24.12.2016

Das Restaurant alto serviert ein **kulinarisches Weihnachtsgedicht mit bis zu fünf Gängen**. Zum besinnlichen Feiern mit der Familie oder Freunden, vor oder nach der Bescherung.

1. Gang: Geräuchertes Garnelentatar mit geröstetem Haselnussbrot, Limetten-Crème-Fraîche und Frisée-Feldsalat
 2. Gang: Maronencrèmesuppe mit Ras-el-Hanout-Popcorn
 3. Gang: Rote-Bete-Seeteufel mit Kohlrabi-Estragon-Ragout, Rosenkohl und Lardoschaum
 4. Gang: Brust und Keule von der Ente mit Kartoffelklößen, Blaukraut und Bratapfel
 5. Gang: Gâteau von Schokolade und Spekulatius, Granatapfel, Tannen-Honig-Eis
- Pro Person: 69,00 EUR** (komplett 5 Gänge)
63,00 EUR (4 Gänge ohne Maronencrèmesuppe)
51,00 EUR (3 Gänge ohne Maronencrèmesuppe und Seeteufel)

Öffnungszeiten Heiligabend: 18 bis 21 Uhr. Reservierung erforderlich.

The alto restaurant will be serving a culinary Christmas delight of up to five courses. For a joyous celebration with your family or friends, before or after you exchange gifts.

1st course: Smoked prawn tartare with toasted hazelnut bread, lime crème fraîche and frisée lamb's lettuce

2nd course: Cream of chestnut soup with ras el hanout popcorn

3rd course: Beetroot monkfish with kohlrabi and tarragon ragout, Brussels sprouts and lardo foam

4th course: Breast and thigh of duck with potato dumplings, red cabbage and baked apple

5th course: Gâteau of chocolate and spekulatius, pomegranate and pine honey ice cream

Price per person: EUR 69.00 (5 courses)

EUR 63.00 (4 courses, without cream of chestnut soup)

EUR 51.00 (3 courses, without cream of chestnut soup and monkfish)

Christmas Eve opening hours: 6.00 p.m. – 9.00 p.m. Reservation required.

25. + 26.12.2016 Experience a mouth-watering variety of culinary delights at the **alto Christmas buffet** – in a relaxed, festive atmosphere, and with free children's entertainment. A celebration for the senses awaits you – from home-made jams and fresh salads to halibut pralines and delicious desserts. The live cooking station for the main course is a real highlight. Be it goose, salmon or beef – every delicacy is sliced fresh for you here.

Price per person: EUR 49.00

(including welcome glass of prosecco upon arrival, coffee, tea, water and juice)

Children up to 6 years old free, up to 12 years old EUR 25.50.

Opening hours: 12.00 p.m. – 3.00 p.m. Reservation required.

/// Fortsetzung auf der Rückseite ///

/// Continued overleaf ///



Weihnachtsbrunch *Christmas Brunch*

25. + 26.12.2016

Schenken Sie Ihren Liebsten die köstliche Vielfalt des **alto-Weihnachtsbuffets** in entspannt-festlicher Atmosphäre und mit einem kostenlosen Kinderprogramm. Es erwartet Sie ein Fest der Genüsse – von hausgemachten Marmeladen und frischen Salatvariationen über Heilbuttpralinen bis zu leckeren Desserts. Highlight ist die Live-Cooking-Station für den Hauptgang. Ob Gans, Lachs oder Rind – hier wird jeder Leckerbissen frisch für Sie tranchiert.

Pro Person 49,00 EUR (inkl. Begrüßungs-Prosecco, Kaffee, Tee, Wasser und Säfte),
Kinder bis 6 Jahre frei, bis 12 Jahre 25,50 EUR.

Öffnungszeiten: 12 bis 15 Uhr. Reservierung erforderlich.





Fortsetzung:

Highlights 2016/17

CONTINUED: ALL THE 2016/17 HIGHLIGHTS



In Kooperation mit
In cooperation with

- Reception:** Oyster bar live station – Sylter Royal with Chester bread and lemon
- 1st course:** Tataki and carpaccio of veal with Dijon mustard mayonnaise, Perigord truffles and Kikuna salad
- 2nd course:** Pheasant consommé with morel ravioli, pheasant dumplings and green mini asparagus
- 3rd course:** ½ Breton lobster, iquorice and coriander broth, blood oranges, avocado cream and Cape fig
- 4th course:** Lime sorbet and champagne
- 5th course:** Braised prime boiled beef and fillet of beef from Creekstone Farms, Kansas, USA, with crawfish and cauliflower ragout, pea purée, spiced pear and Romanoff sauce
- 6th course:** Truffle-honey panna cotta and chocolate moelleux with ginger ice cream

Price per person: EUR 199.00 (6-course menu including a party programme, live music, LANSON Champagne and other drinks)

Start: 7.00 p.m. (anyone who wants to keep dancing after 1.00 a.m. can do so free of charge at THE GRAND FINALE New Year's Eve party in the Golden Halls). Advance ticket sales at the ATLANTIC Grand Hotel.

THE GRAND FINAL: Silvester in den Goldenen Sälen

THE GRAND FINALE: New Year's Eve in the Golden Halls

31.12.2016

Eine **Riesen-Silvesterparty** mit Stil, Charme und der besten Musik der Stadt: „Houserocker“-DJ Sebastian LPC, DJ Choco und Jan Helmerding bringen die historischen Räumlichkeiten an der Böttcherstraße zum Beben. Und wer es etwas ruhiger mag, findet überall ein Plätzchen, um sich vom letzten Tanz zu erholen.
Pro Person 37,00 EUR (inkl. 1 Glas LANSON Champagner).
Einlass ab 21 Uhr.
Kartenvorverkauf an allen bekannten Vorverkaufsstellen von CTS Eventim und BTZ sowie im ATLANTIC Grand Hotel.

A huge New Year's Eve party with style, charm and the best music the city has to offer: "Houserocker" DJ Sebastian LPC, DJ Choco and Jan Helmerding are set to rock the historic rooms in Böttcherstraße. And anyone who wants a quieter time can always find somewhere to recover from the last dance.

Price per person: EUR 37.00 (including 1 glass of LANSON Champagne)
Entry from 9.00 p.m.

Advance ticket sales at all the usual CTS Eventim and BTZ booking offices, as well as at the ATLANTIC Grand Hotel.

Die wilden Zwanziger: Silvester in der Roof Lounge

The Roaring Twenties: New Year's Eve in the Roof Lounge

31.12.2016

Hoch oben auf dem ATLANTIC Grand Hotel startet eine **glamouröse Silvester-Zeitreise in die Zwanzigerjahre** des letzten Jahrhunderts – mit tanzbaren Jazz- und Swingklassikern vom **Metropol Ensemble** sowie einem berauschenden Blick über Bremen. Alle Gäste sind eingeladen, sich im Stil der Zeit zu kleiden. Kleiner Anreiz: das schickste Kostüm wird prämiert! Passend zum Motto serviert Küchenchef Daniel Otto ein spektakuläres 6-Gänge-Menü.

Empfang an der Austernbar Livestation: Sylter Royal mit Chesterbrot und Zitrone

1. Gang: Tataki und Carpaccio vom Kalb mit Dijon-Senf-Mayonnaise, Perigord-Trüffel und Kikuna-Salat
2. Gang: Fasanen-Consommé mit Morchel-Ravioli, Fasanenklößchen und grünem Mini-Spargel
3. Gang: ½ Bretonischer Hummer, Süßholz-Koriander-Sud, Blutorangen, Avocadocrème und Eiskraut
4. Gang: Limettensorbet und Champagner
5. Gang: Geschmorter Tafelspitz und Rinderfilet von Creekstone Farms, Kansas, USA, mit Flusskrebs-Blumenkohlragout, Erbsenpüree, Gewürzbirne und Sauce Romanov
6. Gang: Trüffel-Honig-Panna-Cotta und Schokoladen-Moelleux mit Ingwer-Eis

Pro Person 199,00 EUR (6-Gänge-Menü inkl. Partyprogramm, Livemusik, LANSON Champagner und weiterer Getränke)

Beginn: 19 Uhr. (Wer möchte, kann nach 1 Uhr kostenfrei auf der Silvesterparty THE GRAND FINAL in den Goldenen Sälen weitertanzen.)

Ticketvorverkauf im ATLANTIC Grand Hotel.

31.12.2016

Right at the top of the ATLANTIC Grand Hotel, a journey through time to the glamorous 1920s will take place on New Year's Eve. With jazz and swing classics to dance to from Metropol Ensemble and a heady view over Bremen. All guests are invited to dress in the style of the time. And a little incentive: The snazziest costume will win a prize. Befitting the occasion, head chef Daniel Otto will be serving a spectacular 6-course menu.

Silvester in der Almhütte New Year's Eve in the Almhütte

31.12.2016

Die **Almhütte** im Hofgarten des ATLANTIC Grand Hotels lädt zur größten Sause des Jahres ein. Für Stimmung sorgen das original alpenländische Ambiente, die besten Après-Ski-Hits und natürlich die Gäste selbst. Das beste Trachten-Outfit gewinnt einen Preis. Zur Stärkung serviert Küchenchef Daniel Otto ein ebenso exklusives wie zünftiges 4-Gänge-Menü.

1. Gang: Brotzeitplatten zum Teilen
2. Gang: Waldpilz-Consommé mit Pfefferroyal, Steinpilzravioli und Wurzelgemüse
3. Gang: Geschmorter Rinderschäufelbraten, geschmolzene Schalotten, Breznknödel, Rahmwirsing und reduzierte Schwarzbier-Honig-Sauce
4. Gang: Mandel-Nougat-Mousse-Terrine mit hausgemachtem Walnuss-Eis und Mandarinenragout

Pro Person 89,00 EUR

(inkl. Menü, Partyprogramm, Mitternachts-Snack und 1 Glas LANSON Champagner)
Einlass ab 19 Uhr.

Kartenvorverkauf im ATLANTIC Grand Hotel.

The Almhütte in the ATLANTIC Grand Hotel's courtyard garden invites you to join the greatest party of the year. The original Alpine atmosphere, best après-ski hits and, of course, the guests themselves, set the mood. The best costume wins a prize. For refreshment, head chef Daniel Otto will be serving an exclusive and hearty four-course menu.

1st course: Snack plates for sharing

2nd course: Forest mushroom consommé with royal pepper, porcino ravioli and root vegetables

3rd course: Braised beef shoulder roast, melted shallots, pretzel dumplings, creamed savoy cabbage and reduced black beer-honey sauce

4th course: Almond-nougat mousse terrine with home-made walnut ice cream and mandarin ragout

Price per person: EUR 89.00 (including the menu, party programme, midnight snack and 1 glass of LANSON Champagne).

Entry from 7.00 p.m.

Advance ticket sales at the ATLANTIC Grand Hotel.

Langschläfer-Frühstück Late breakfast

01.01.2017

Einfach ausschlafen und an nichts denken müssen. Das **Frühstück im Restaurant** enthält alles, was Sie brauchen, um mit einem guten Bauchgefühl ins neue Jahr zu starten.

Pro Person: 20,00 EUR, Kinder bis 6 Jahre frei, bis 12 Jahre 10,00 EUR.

Öffnungszeiten: 8 bis 15 Uhr.

Just sleep in and don't worry about a thing. Breakfast in the restaurant has everything you need to start the New Year well rested.

Price per person: EUR 20.00, children up to 6 years old free of charge, children up to 12 years old EUR 10.00

Opening hours: 8.00 a.m. – 3.00 p.m.

Weitere Informationen Further information

www.atlantic-hotels.de/grandhotel, Telefon: +49 421 620 62-0, grandhotel@atlantic-hotels.de

*Pro Person im Comfort-Doppelzimmer. Per person in a comfort double room.

