

ATLANTIC
GRAND HOTEL Bremen

Regards



Das Beste zum Schluss:

SAVING THE BEST TILL LAST: 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*

24.12.2015 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: Jakobsmuschel-Trüffel-Carpaccio mit Orangen-Pfeffer-Vinaigrette
 2. Gang: Maronencremesuppe und Früchtebrotcroûtons
 3. Gang: Konfierter Kabeljau, gebratener Grünkohl mit Steckerrübenpüree und Grapefruit-Walnuss-Sauce
 4. Gang: 1/2 Oldenburger Bauernente mit Glühweinjus, Mandarinen-Rotkohl und Beifußkartoffelklößen sowie Apfel-Vanille-Kompott
 5. Gang: Birnen-Karamell-Riegel mit marinierten Blaubeeren und Ingwerreis
- Pro Person: 69,00 EUR** (komplett 5 Gänge)
63,00 EUR (4 Gänge ohne Maronencremesuppe)
51,00 EUR (3 Gänge ohne Maronencremesuppe und Kabeljau)

Öffnungszeiten Heiligabend: 18 bis 21 Uhr. Reservierung erforderlich.

The alto restaurant will be serving a culinary Christmas poem of up to five courses. For a festive celebration with your family or friends, before or after your exchange presents.

1st course: Scallop and truffle carpaccio with an orange and pepper vinaigrette

2nd course: Chestnut cream soup with fruit loaf croûtons

3rd course: Confit cod, fried cabbage with turnip puree and a grapefruit and walnut sauce

4th course: 1/2 Oldenburg farm duck with a mulled wine jus, red cabbage with mandarin and mugwort potato dumplings, served with an apple and vanilla compote

5th course: Pear and caramel bars with marinated blueberries and ginger 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 confit cod)

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

Weihnachtsbrunch *Christmas Brunch*

25.12.2015 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 Ente, Truthahn, Steinbutt 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 24,00 EUR.

Öffnungszeiten: 12 bis 15 Uhr. Reservierung erforderlich.

25.12.2015

Treat your loved ones to the mouthwatering variety of the alto Christmas buffet – amid a relaxed, festive atmosphere and with free child entertainment. A celebration of 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. Whether duck, turkey, turbot 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 24.00.

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

/// Fortsetzung auf der Rückseite ///

/// Continued overleaf ///





Fortsetzung:

Highlights 2015/16

CONTINUED: ALL THE 2015/16 HIGHLIGHTS

Weihnachten à la carte Christmas à la carte

26.12.2015 Am zweiten Weihnachtstag öffnet im Restaurant alto der **festlich gedeckte Mittagstisch** – für Gaumenfreuden nach Wunsch.
Öffnungszeiten: 12 bis 15 Uhr.

The festive lunch table opens in the alto restaurant on Boxing Day – for your choice of delicacies.

Opening hours: 12.00 p.m. – 3.00 p.m.

THE GRAND FINAL: Silvester in den Goldenen Sälen

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

31.12.2015 Eine **Riesen-Silvesterparty** mit Stil, Charme und der besten Musik der Stadt: „Houserocker“-DJ Sebastian, 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 35,00 EUR (inkl. 1 Glas 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: "house rocker" DJ Sebastian, DJ Choco and Jan Helmerding will rock the historic rooms on Böttcherstraße. And anyone who wants a quieter time can always find somewhere to recover from the last dance.

Price per person: EUR 35.00 (including 1 glass of 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 wild twenties: New Year's Eve in the Roof Lounge

31.12.2015 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 berausenden Blick über Bremen. Alle Gäste sind eingeladen, sich im Stil der Zeit zu kleiden. Passend zum Motto serviert Küchenchef Daniel Otto ein spektakuläres 6-Gänge-Menü.

1. Gang: Geräucherte Entenleber, Fruchtebrot mit Pêché-Mignon-Gelée und Sellerie-Stroh

2. Gang: Blumenkohl-Trüffelcrèmesuppe mit Dill-Frischkäse-Frühlingsrolle

3. Gang: Gebratenes Seeteufelbäckchen an Pancetta-Schinken-Mousse, Beluga-Kaviar, Minz-Joghurt und Garnelencracker

4. Gang: Blutorangensorbet mit Sake

5. Gang: Pochiertes Kalbsfilet, gebratenes Bries und geschmorte Brust vom Kalb mit Morcheljus, Dill-Steckrüben-Püree, gebackener Lotuswurzel und Sakura-Kresse

6. Gang: Mokka-Buttercrème-Riegel mit Honig-Macaron und Birnensorbet

Pro Person 199,00 EUR

(inkl. 6-Gänge-Menü und Getränken)

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.

31.12.2015

*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. In-keeping with the occasion, head chef Daniel Otto will be serving a spectacular 6-course menu.*

1st course: Smoked duck liver, fruit loaf with gelée au pêché mignon and celery straw

2nd course: Cream of cauliflower and truffle soup with dill cream cheese spring roll

3rd course: Roasted monkfish cheeks on pancetta and ham mousse, Beluga caviar, minted yogurt and shrimp crackers

4th course: Blood orange sorbet with sake

5th course: Poached fillet of veal, fried sweetbread and braised breast of veal with morel jus, mashed turnip with dill, baked lotus root and sakura cress

6th course: Mocha butter cream bars with honey macaron and pear sorbet

Price per person: EUR 199.00

(including a 6-course menu and 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.

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

31.12.2015

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

2. Gang: Rinderkraftbrühe mit Flädle, Wurzelgemüse, Kalbsklößchen und Schnittlauch

3. Gang: Aromatisches Spanferkel-Karree mit Schwarzbiersauce, Essiggurken, Sauerkraut und Servietten-Apfel-Knödel

4. Gang: Marillenknödel mit Aprikosenragout und Vanilleeis

Pro Person 89,00 EUR

(inkl. Menü, Mitternachtssnack und 1 Glas Champagner)

Einlass ab 19 Uhr.

Kartenvorverkauf im ATLANTIC Grand Hotel.

The Alpine Cabin 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. Head chef Daniel Otto will also be serving an exclusive and hearty 4-course menu.

1st course: Snack plates

2nd course: Beef bouillon with sliced pancakes, root vegetables, veal dumplings and chives

3rd course: Aromatic suckling pig with dark beer sauce, gherkins, sauerkraut and apple dumplings

4th course: Apricot dumplings with apricot sauce and vanilla ice cream

Price per person: EUR 89.00

(including the meal, midnight snack and 1 glass of Champagne).

Entry from 7.00 p.m.

Advance ticket sales at the ATLANTIC Grand Hotel.

Langschläfer-Frühstück 9 bis 16 Uhr

Late breakfast 9.00 a.m. – 4.00 p.m.

01.01.2016

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: EUR 20,00, Kinder bis 12 Jahre frei, 12 bis 16 Jahre EUR 10,00.

Öffnungszeiten: 9 bis 16 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 12 years old free of charge, children aged 12 to 16 EUR 10.00

Opening hours: 9.00 a.m. – 4.00 p.m.

Weitere Informationen Further information

www.atlantic-hotels.de/grandhotel, Tel. +49 (0)421 620 62-0, grandhotel@atlantic-hotels.de