



GRUSSWORT

Liebe Genießerinnen und Genießer, liebe Gäste!

Was für ein Sommer liegt hinter uns! Die EM-Euphorie hat unsere Herzen erobert und die Olympischen Spiele in Paris haben diese positive Stimmung durch den Sommer begleitet. Sogar das norddeutsche Wetter hat mitgespielt und oft dazu eingeladen, die Zeit aktiv im Freien zu verbringen.

Pünktlich zum Spätsommer erscheint unsere neue Ausgabe der Culinaire, die Sie herzlich in die zweite Jahreshälfte begleitet – eine Zeit, die besinnlicher, aber auch voller aufregender Momente sein wird. Zum Beispiel in unserer Almhütte, wo Sie bei „Schmankerln und oana Maß Bier“ feiern können, oder im Restaurant alto, wo Janes Gerdes mit regionalen Partnern das kulinarische Angebot erweitert. Was Sie sonst noch bei uns erwartet und wie Sie das neue Jahr mit einem rauschenden Fest einläuten – das erfahren Sie in der aktuellen Ausgabe.

Erleben Sie die bremische Gastfreundschaft unseres Teams – wir freuen uns auf Sie!

Hoteldirektor Clemens Hieber
ATLANTIC Grand Hotel Bremen

HEIMAT. PUR.
LEBENSFREUDE.
**Qualität &
Regionalität**



Das Frühstücksteam (von links): Jan Iseemann, Tobias Wilhelm, Alexandra Dobre, Oliver Gröbel, Maik Godos (unten im Bild)



HIGH FIVE ...

FOR BREAKFAST!

Dürfen wir vorstellen: Unser Frühstücksteam, das unsere Gäste jeden Morgen herzlich willkommen heißt und dafür sorgt, dass der Tag mit knusprigen Brötchen und einem köstlichen Cappuccino beginnen kann. Tatkräftig unterstützt werden sie von unseren talentierten Auszubildenden und unseren hervorragenden Köchen, die das leckere Frühstück zubereiten.

Hinter diesen freundlichen Gesichtern verbergen sich leidenschaftliche Hundeliebhaber, fürsorgliche Eltern, ein ehemaliger Banker, ein passionierter Eintracht-Frankfurt-Fan und ein Globetrotter, der sich auf der ganzen Welt zu Hause fühlt. Allen gemeinsam ist neben dem „Early-Bird-Rhythmus“ ein ausgeprägter Teamgeist und ihre Gabe, den Gästen mit einer Tasse Tee und einem freundlichen Lächeln

den Tag zu versüßen. Ihr Engagement verdient höchste Anerkennung. Eine besondere Gelegenheit, unseren warmherzigen Service zu erleben, bietet sich Ihnen spätestens beim Weihnachtsbrunch am 1. und 2. Weihnachtstag. Wir freuen uns darauf, Sie bei uns begrüßen zu dürfen!



Reservierungen unter 0421-620 62-599
oder info@alto-bremen.de

ALMHÜTTE IM HOFGARTEN O'ZAPFT IS!

Von November bis Februar erwartet Sie ein unvergessliches Erlebnis in unserer alpenländischen Hütte im bezaubernden Hofgarten. Eine „Mordsgaudi“, ideal für Geburtstage, Weihnachtsfeiern und jede Art von Feier.

Sichern Sie sich unseren Winterbonus:
Feiern Sie im Januar und Februar und profitieren Sie von sagenhaften **15% Rabatt*** auf alle Speisen und Getränke! Verwandeln Sie Ihre Weihnachtsfeier in eine schwungvolle Kick-off-Party im Januar und starten Sie mit Elan ins neue Jahr.

Für Gruppen von 20 bis 80 Personen.

Kulinarisch erwarten Sie zünftige Köstlichkeiten, die das Herz höherschlagen lassen: Von knusprigem Backendl über saftigen Spanferkelrollbraten bis hin zu süßem Kaiserschmarrn – hier bleiben keine Wünsche offen!

Reservieren Sie jetzt und sichern Sie sich Ihren Platz für das ultimative Hüttenerlebnis: **0421-620 62-563** oder unter almhuette@atlantic-hotels.de

*Angebot gültig im Januar & Februar 2025 auf Anfrage und nach Verfügbarkeit.



WINTERBONUS
**15% AUF
GETRÄNKE
& SPEISEN***



MEGA-GAUDI
LOPES DUO
Freitag, 15. Nov.
18-23 Uhr

HÜTTENGAUDI

ALMHÜTTEN-FEELING PUR ERLEBEN!

Bei unserer „Hüttengaudi“ entführen wir Sie in die zauberhafte Welt der Alpen und garantieren Ihnen einen Abend voller unvergesslicher Momente. Freuen Sie sich auf das **Hamburger Lopes Duo**, das mit seiner mitreißenden Stimmung und fantastischen Musik die Almhütte zum Beben bringt.

Ihr Auftritt im ATLANTIC Grand Hotel ist längst zur Tradition geworden – sei es im Sommer bei der Summer Night oder im Winter in der Almhütte.

Genießen Sie die lebhaftere Atmosphäre und die energiegeladene Musik des Duos, während Sie sich an dem köstlichen Almhütten-Buffer stärken, das keine Wünsche offenlässt. Wir freuen uns auf einen fantastischen Saisonauftakt mit Ihnen.

Pro Person 74,00 EUR

Alpenländisches Buffet, 1 x 0,5l Bier und Live-Entertainment mit dem Lopes Duo

Jetzt reservieren unter **0421-620 62-563** oder almhuette@atlantic-hotels.de. Weitere Infos über den QR-Code sowie im ATLANTIC Grand Hotel.





ALTO WEIHNACHTSBRUNCH

FEIERTAGE VOLLER GENUSS

Genießen Sie festliche Leckereien und gemütliche Stunden mit Ihrer Familie und guten Freunden. Im Restaurant alto laden wir Sie zu einem stimmungsvollen Weihnachtsbrunch ein. Freuen Sie sich auf ein reichhaltiges Buffet aus hausgemachten Marmeladen und frischen Salatvariationen über Roastbeef und Vitello Tonnato. Unser Küchenchef verwöhnt Sie mit Rinderrücken von der Live-Cooking-Station, Bauernentenbraten, Gänsebraten und Lachsfilet, begleitet von köstlichen Beilagen. Zum Abschluss erwarten Sie hausgemachte Desserts wie Apfelcrumble, Schokoladen-Mousse, Cheesecake und unser Christstollen.

Pro Person 64,00 EUR

Inkl. 1 Glas Sekt, Kaffee- und Teespezialitäten sowie verschiedener Säfte

Kinder bis 6 Jahre frei, bis 12 Jahre für 32,00 EUR

Reservierung erforderlich

Reservierungen unter 0421-620 62-599
oder info@alto-bremen.de



AM 25.
UND 26.12.

**JEWELS
12-15 UHR**

SILVESTER IM HERZEN VON BREMEN



GALA-BUFFET &
ÜBERNACHTUNG

220,- EUR

p. P. im Comfort Doppelzimmer
Buchbar auf Anfrage und
nach Verfügbarkeit

Feiern Sie einen unvergesslichen Jahreswechsel im ATLANTIC Grand Hotel und lassen Sie das Jahr stilvoll ausklingen. Küchenchef Janes Gerdes und Team bereiten ein exklusives Gala-Buffet im Restaurant alto, das Ihre Herzen höherschlagen lässt!

Ab 22.00 Uhr laden wir Sie ein, in der Roof Lounge über den Dächern von Bremen bei Pianoklänge oder in der ATLANTIC Bar mit Champagner anzustoßen. So kann das neue Jahr starten!

Pro Person 99,00 EUR

Gala-Buffet, Mitternachts-Snack und 1 Glas LANSON-Champagner

20.00 bis 2.00 Uhr

Vorverkauf & Buffet-Übersicht über den QR-Code sowie unter www.atlantic-hotels.de/grandhotel
0421-620 62-0 · grandhotel@atlantic-hotels.de



QUALITÄT UND REGIONALITÄT

DAS CREDO VON KÜCHENCHEF JANES GERDES



Die Leidenschaft und der Drang nach Veränderung liegen Janes Gerdes quasi im Blut. Der gebürtige Bremer hat in seiner 23-jährigen Karriere zahlreiche Stationen in der Sterne-Gastronomie durchlaufen. Sein Wissen und seine Erfahrung kommen nun seinem Herzensprojekt, dem Restaurant alto, zugute.

„Es wird nie langweilig bei uns“, so Gerdes. Seine Kreativität zeigte sich schon in der Zusammenarbeit mit einer Bremer Töpferei, mit der er seine eigene Tellerserie entwarf. Dieses Jahr liegt der Fokus verstärkt auf der Auswahl der Partner für hochwertige Lebensmittel für das Restaurant und Events.

Regionalität und Qualität im Fokus

Für Janes Gerdes und sein Team steht fest: Regionalität ist nur dann sinnvoll, wenn die Qualität stimmt. Deshalb werden die Lieferketten genau geprüft und so kurz wie möglich gehalten. „Bei 120.000 Gästen und den entsprechenden Abnahmemengen benötigen wir eine Liefersicherheit“, erklärt Gerdes. Er selbst kauft privat gerne auf dem Findorffmarkt ein oder direkt beim Erzeuger. Doch für das Grand Hotel ist das ganze Jahr über eine gleichbleibend hohe Qualität unerlässlich.

Partnerschaften mit regionalen Erzeugern

Inzwischen hat das Restaurant alto regionale Erzeuger gefunden, die diesen hohen Ansprüchen gerecht werden. So wird beispielsweise der Weidegockel und das Heidschnuckenfleisch vom Familienbetrieb „Wümmen Rind“ bezogen. Auch die Firma „Kalieber“ aus Lastrup überzeugt durch ihr Engagement für Tierwohl, Verantwortung und Nachhaltigkeit. Diese Partnerschaften bieten viele Vorteile, insbesondere bei der Erstellung neuer Gerichte und Rezepturen. Der direkte Kontakt ermöglicht es, intensiv zusammenzuarbeiten und kreative Prozesse zu gestalten – von der Idee bis zur Umsetzung.

Nachhaltiger Fischfang und höchste Qualität

Beim Fischlieferanten fiel die Wahl gleichermaßen leicht wie naheliegend auf den Traditions-Fischhändler F.L. Bodes. Der älteste Fischhandel Bremens in der 5. Generation ist MSC-zertifiziert und bezieht seinen Fang ausschließlich aus nachhaltiger Fischerei. Durch diese sorgfältige Auswahl kann das alto seinen Gästen die bestmögliche Qualität auf dem Teller bieten. Statt Sie uns einen Besuch ab und erleben Sie die kulinarische Exzellenz, die Janes Gerdes und sein Team mit Leidenschaft und Hingabe kreieren.

Kontaktieren Sie uns für genussvolle Momente unter: 0421-620 62-599 oder info@alto-bremen.de · www.alto-bremen.de



SILVESTER AUF DER ALM ALMHÜTTE IM HOFGARTEN

Erleben Sie einen unvergesslichen Jahreswechsel im zünftigen Ambiente unserer Almhütte, direkt im Hofgarten des ATLANTIC Grand Hotels. Hier brauchen Sie weder Skilift noch Bergsteigerausrüstung – bringen Sie einfach Feierlaune mit!

Unsere Almhütte verspricht eine authentische Silvesterstimmung mit gemütlicher Atmosphäre, mitreißenden Après-Ski-Hits und einer fantastischen Gästeschar. Für das passende Outfit gibt es sogar eine Belohnung: Das beste Trachtenoutfit wird prämiert! Unser Almhütten-Team verwöhnt Sie mit einem exklusiven Buffet, das keine Wünsche offenlässt. Also, rein in die Trachten und feiern bis in den Neujahrsmorgen!

Pro Person 119,00 EUR

**Inkl. Buffet, Partyprogramm, Mitternachts-Snack
und 1 Glas LANSON-Champagner**

19.00 bis 3.00 Uhr



PARTY UND
ÜBERNACHTUNG

220,- EUR

p. P. im Comfort Doppelzimmer
Buchbar auf Anfrage und
nach Verfügbarkeit

ALPENLÄNDISCHES BUFFET (AUSZUG)

Almhütten-Brotzeitplatten

Rauchlachstatar
Rindertatar

Pumpernickel und Kapern
Ziegenkäse
Paprika-Tomatenconfit

Bardiertes Schweinefilet
Hähnchen-Drumsticks

Lachsforellenfilet
Kartoffel-Trüffel-Gratin

Semmelknödel
Käsespätzle

Kartoffel-Senf-Stampf
Rote-Bete-Gnocchi

Morcheln in Rahm
Speckbohnen

Schmorgemüse
Rahmsauerkraut

Pfefferrahm, Jus
Biersauce, Beurre Blanc

Marillen-Knödel mit Zwetschgenröster
Kaiserschmarrn mit Vanillesauce
Verschiedene Desserts im Glas

Mitternachtsimbiss

Currywurst, Berliner

Kartenvorverkauf, Reservierungen & weitere Informationen:
0421-620 62-0 oder unter grandhotel@atlantic-hotels.de
www.atlantic-hotels.de/grandhotel



ATLANTIC

GRAND HOTEL Bremen

Culinaire – die Zeitung der ATLANTIC Grand Hotel Bremen GmbH

Herausgeber und Redaktion

Bredenstraße 2 · 28195 Bremen · Tel. 0421-620 62-0 · Fax 0421-620 62-500
www.atlantic-hotels.de/grandhotel · grandhotel@atlantic-hotels.de
www.instagram.com/atlanticgrandhotelbremen
www.facebook.com/ATLANTIC.Grand.Hotel.Bremen

Datenschutz

Liebe Leserinnen und Leser, personenbezogene Daten werden bei den ATLANTIC Hotels gemäß Datenschutzgesetz gespeichert, verarbeitet und zweckgebunden für Eigenwerbung genutzt. Aufgrund dieser Speicherung erhalten Sie unsere Zeitung zur Information. Sollten Sie die *Culinaire* nicht erhalten wollen oder der Speicherung Ihrer personenbezogenen Daten nicht zustimmen, können Sie Ihr Einverständnis jederzeit schriftlich per E-Mail an grandhotel@atlantic-hotels.de oder telefonisch unter 0421-620 62-0 widerrufen.

V. i. S. d. P.: Clemens Hieber, Hoteldirektor

Redaktion: Arzu Kuhlmann

Konzeption & Gestaltung: Grimm und Arnold Werbeagentur GmbH

Fotos: Thilo Müller, Gaby Ahnert