

POWERED BY

Radisson **BLU**
HOTEL, BREMEN

The Lobby

UNSERE AKTIONEN IM ÜBERBLICK

TUESDAY IS FRIENDSDAY.....Jeden Dienstag: Buffet mit monatlich wechselnden Food-Themen im „family style“ auf eurem Tisch zum Teilen serviert.

SUNDAY IS LAZY DAY.....Jeden Sonntag: Das Beste vom Frühstück und mehr!

HAPPY EASTER

Für Reservierungen direkt den QR Code scannen oder einfach auf unsere Homepage gehen: www.thelobby-restaurant.de



oder eine Mail schreiben: info.bremen@radissonblu.com



The Lobby Restaurant | powered by Radisson Blu Hotel, Bremen
Böttcherstraße 2 | Zugang über Wachtstraße | 28195 Bremen
T +49 (0) 421 36 96 620 | F +49 (0) 421 36 96 960
info.bremen@radissonblu.com | www.thelobby-restaurant.de

Dieses Fallblatt ist auf umweltfreundlichem PEFC™ Papier und klimaneutral gedruckt.



The Lobby
friendship on a plate

OSTERBRUNCH



GOOD FOOD | GOOD FRIENDS | GOOD TIMES

Unser Restaurant The Lobby feiert jeden Tag das Leben, die Freundschaft, gutes Essen und unsere Community. Frisch und knackig, saftig und lecker kommt unser Foodkonzept daher.

Auch für die Osterfeiertage hat unser Küchenchef Tim Hoffmann wieder ein kreatives und vielfältiges Angebot zusammengestellt. Unser Brunch-Buffer ist ein Genuss für die gesamte Familie!

€ 59,-
pro Person

(Kinder bis 6 Jahre
kostenfrei/7-12 Jahre
€ 29,50)



Osterbrunch
am 9. & 10.4.
von 12 bis 15 Uhr
mit Live-Musik
& Kids-Kino

BRUNCH-BUFFER

Frühstück

Frische Brötchen, Croissants, Cerealien, Chia Pudding, Overnight Oats, Bircher Müsli, Joghurt, Rührei, Speck, Nürnberger Würstchen, verschiedene Sorten Wurstaufschnitt und Käse

Vorspeisen

Bunte Blattsalate und Wildkräuter mit Sprossen, Kernen & getrockneten Früchten, Granatapfel - und Kräutervinaigrette, Bunte Gemüsesticks mit Hummus, Parmesanlaib, Condiments
Oma's Eiersalat im Glas, Shrimps Cocktail mit Avocado, Vitello Tonnato mit Kapernäpfeln und Zitronenfilets

Suppe

Bärlauchsuppe mit Schwarzbrotcroûtons

Hauptgang

Plant based Lamb Kebap mit Harissacreme und Rosmarinfocaccia, Osterschinken mit Honig-Senfglasur und Madeirajus, Geflügel Saltimbocca, Flamm-Lachs auf dem Zedernholzbreit mit Chimichurri, Spinat mit Pinienkernen und Tomaten Concassée, Junges Gemüse, Kartoffelgratin, Safranreis

Dessert

Nougat Crème Brûlée, Rhubarbercrumble mit Vanillesauce, Himbeermousse mit weißer Schokolade, Obstsalat mit frischen Beeren, Hefezopf, Osternaschereien, Waldmeisterbowle

Kids-Buffer

Gemüsesticks mit Sour Cream, Fischnuggets mit Pommes, Ketchup und Majo, Pasta mit Bolognese oder Tomatensauce, Wackelpudding mit Vanillesauce, geschnittenes Obst

Getränke

Sekt, Hausweine, Bier, Saft, Kaffee und Lobby Wasser sind inklusive.

Für die Kleinen haben wir eine tolle Kinderspielecke mit Kids-Kino eingerichtet.