

31.12.2021



Inklusive Sekt, Wein, Bier, Softgetränke, Wasser, Kaffee & Tee und Longdrinks wie Lillet Berry, Gin Tonic, Wodka Lemon etc.

SILVESTER 2021- BUFFET

18:30 – 01:00 Uhr, EUR 159,00 pro Person
Kinder bis 6 Jahre kostenfrei 7-12 Jahre EUR 79,50

Vorspeisen

Große Salatauswahl sowie verschiedene angemachte Salate, Caesar Salat mit knusprigen Kichererbsen im Glas, mariniertes und gepickeltes Gemüse, gebeizter Lachs mit asiatischen Aromen mariniert, gegrillte marinierte Riesengarnelen, gratinierter Ziegenkäse mit Honig und Walnüssen, Parmaschinken, Austern mit Zitrone und Chester-Brot, hausgemachte Dim-Sum und gedämpfte Dumbledings – verschieden gefüllt mit Erdnuss-Chili-Sauce und Hoi-Sin-Sauce, Baguette und Brot mit Kräutern und Café de Paris-Butter

Suppe

Champagner-Parmesan-Suppe mit Käse-Croûtons und Kräutern



Hauptgänge Live-Cooking-Station

Pasta aus dem Parmesanlaib mit gehobeltem Trüffel, Mini-Lobby-Burger mit Zwiebel-Tomaten-Relish im Brioche-Bun, frisch tranchierter Kalbsrücken mit Kräuter-Nuss-Kruste und Kalbsjus, frisches asiatisches Gemüse aus dem Wok mit Soja-Chili-Sauce und Basmatireis, Sushi und gedämpfte Dim Sum – live vom Sushi-Meister zubereitet

Weitere Hauptgänge

Saltimbocca von der Hähnchenbrust mit mediterranem Gemüse und Morchel-Rahm, gegrillter Seeteufel mit Safranschaum und lila Kartoffel-Stampf, gebackene Falafel mit gedämpften Gemüse-Bulgur und Sesam-Minz-Sauce, Kartoffelgratin, gegrillter grüner Spargel

Dessert

Zweierlei Mousse au Chocolat, Himbeer-Mascarpone-Törtchen, Salat von frischen Früchten, Oreo-Brownie mit Vanillesauce, New York Cheesecake im Glas, Käseauswahl mit Feigensenf, Weintrauben, Nüssen und Aprikosenbrot, fruchtiger Chia-Kokos-Pudding

Mitternachtsbuffet

Mini Berliner, Currywurst mit Baguette, Gulaschsuppe



POWERED BY
Radisson BLU
HOTEL, BREMEN



The Lobby
friendship on a plate



The Lobby
friendship on a plate

FEIER DIE FESTLICHSTE ZEIT DES JAHRES

RESERVIERUNGEN unter T 0421 / 3696 611 oder
www.thelobby-restaurant.de



The Lobby Restaurant
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

WEIHNACHTEN & SILVESTER

GOOD FOOD | GOOD FRIENDS | GOOD TIMES



GOOD FOOD | GOOD FRIENDS | GOOD TIMES

Wir haben die (Speise)Karten neu gemischt und unser Restaurant The Lobby einer Frischzellenkur unterzogen. Das Ergebnis: Einfach gutes Essen, wie man es seinen besten Freunden serviert ...

Frisch und knackig, saftig und lecker kommt unser neues Foodkonzept daher. Wir feiern das Leben, die Freundschaft, gutes Essen und unsere Community.

Auch für die Feiertage hat unser Küchenchef Phillip wieder tolle Foodkreationen zusammengestellt. Damit wird die festlichste Zeit des Jahres auch noch kulinarisch zum Highlight.

24.12.2021

Inklusive ein Glas
Champagner zur Begrüßung,
Sekt, Hauswein, Bier,
Softgetränke, Wasser,
Kaffee & Tee

HEILIGABEND- BUFFET

18:00 – 22:00 Uhr, EUR 99,00 pro Person
Kinder bis 6 Jahre kostenfrei, 7-12 Jahre EUR 49,50

Vorspeisen

Vitello Tonnato, Räucherfischvariation aus Bremen mit Sahnemeerrettich, hausgebeizter Lachs mit Honig-Senf-Dill-Sauce, Rote Bete Carpaccio mit Feldsalat, karamellisierten Walnüssen und gehobeltem Meerrettich, klassischer Waldorfsalat, verschieden eingelegetes und gegrilltes Gemüse, Strauchtomaten und Büffelmozzarella, Humus, Tabouleh, verschiedenes Brot und Butter



Suppe

Blumenkohl-Orangen-Suppe mit Croûtons und Kräutern

Hauptgänge

live von der Tranchierstation

Roastbeef rosa gebraten mit Thymianjus, Lachsfilet unter der Salzkruste mit Weißwein-Sauce

Weitere Hauptgänge:

Keule und Brust von der Gans mit Orangen-Sauce Maispoularde in Jus, Kabeljaufilet mit Kerbelsauce, Pilz-Wellington, Kartoffel-Trüffel-Gratin, Kartoffelklöße, Rotkohl, Wirsing a la Crème

Dessert

Bratpfel mit Vanillesauce, Rote Grütze, Christstollen, Frisches Bananenbrot, Salat von frischen Früchten und Minze

Bei Fragen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten, sprechen Sie uns gerne an.

25. & 26.12.

WEIHNACHTS- BRUNCH 1 & 2 Weihnachtsfeiertag

12:00 – 15:00 Uhr, EUR 89,00 pro Person
Kinder bis 6 Jahre kostenfrei 7-12 Jahre EUR 44,50

Frühstück

Frische Brötchen Croissants, Rührei, Speck, verschiedene Sorten Wurst und Käse, kleine Nürnberger Rostbratwürstchen, Cerealien, Chia-Pudding, Overnight Oats, Bircher Müsli

Vorspeisen

Roastbeef kalt mit Remouladensauce, Räucherfischvariation aus Bremen mit Sahnemeerrettich, hausgebeizter Lachs mit Honig-Senf-Dill-Sauce, Rote Bete Carpaccio mit Feldsalat, karamellisierten Walnüssen und gehobeltem Meerrettich, klassischer Waldorfsalat, verschieden eingelegetes und gegrilltes Gemüse, Strauchtomaten und Büffelmozzarella, Humus, Tabouleh, verschiedenes Brot und Butter

Suppe

Gänse-Consommé mit Flädle und Gemüse, Gemüse-Consommé

mit
LIVE MUSIK!

Hauptgang

live von der Tranchierstation

Rinderhochrippe mit Sauce Béarnaise

Weitere Hauptgänge

Keule und Brust von der Gans mit Orangen-Sauce, Hähnchenbrustfilet unter der Kräuterkruste, confierter Kabeljau in Aromaten gegart mit Beurre blanc, Gnocchi mit Walnüssen und Kirschtomaten, Porree Dal mit Koriander-Soja-Joghurt-Dip und Naan-Brot, Reis, Kartoffelklöße mit Schmelze, Rotkohl, Rosenkohl

Dessert

Salat von frischen Früchten, Crème Brûlée mit Orange und Zimt, aromatisiertes Lebkuchen-Mousse au Chocolat, Christstollen, Weihnachtliches Gebäck, Himbeer-Mascarpone-Crème

Kinderbuffet

Chicken Nuggets mit Pommes, Spaghetti Bolognese, Schokoladenpudding mit Vanillesauce, Wackelpudding

Inklusive
Sekttempfang, Hauswein,
Bier, Softgetränke, Wasser,
Kaffee & Tee