



## ALLE JAHRE WIEDER...

... steht plötzlich Weihnachten vor der Tür, obwohl doch gerade noch Sommer war.

Sind Sie noch auf der Suche nach einem Raum für Ihre Weihnachtsfeier?  
Ob mit der Familie, dem Sportteam oder den Kollegen - das Jahr gemeinsam Revue passieren zu lassen, ist eine schöne Tradition.

### **Buchen Sie entspannt bei uns, denn wir haben ein Herz für Kurzenschlossene!**

Unsere inklusiven Restaurants verleihen Ihrer Feier einen einzigartigen Rahmen. Bei uns haben Menschen mit Beeinträchtigungen die Chance, auf dem Arbeitsmarkt Fuß zu fassen. In der Küche und im Gastraum arbeiten wir alle gemeinsam.

Ein bunt gemischtes, motiviertes Team freut sich darauf, Ihr Gastgeber zu sein.

Gerne kochen wir für Sie klassisch oder neu interpretiert, nordisch oder mediterran, als Buffet oder Menü. Eine kleine Speisen-Auswahl haben wir Ihnen hier zusammengestellt. Für Ihre individuellen Wünsche sprechen Sie uns gerne an!



**Feiern mit bis zu 80 Personen im  
Quartierszentrum Huckelriede**

Niedersachsendamm 20 A  
28201 Bremen

Tel. (0421) 53 747 705  
raumvermietung@martinsclub.de



**Feiern mit bis zu 50 Personen  
am Sonnenplatz in Kattenturm**

Theodor-Billroth-Straße 30  
28277 Bremen

Tel. (0421) 53 74 74 74  
kontakt@rotheo.com

Tomatencremesuppe mit Balsamico-Glasur und Kokos | Brot

\*\*\*

½ gebratene Ente mit Feigenrotkohl und Mohnklößen

Oder: Schweinebraten in Tomaten-Zimtjus mit Bohnengemüse und Kartoffelgratin

Oder: Kichererbsen-Ragout mit dreierlei Bohnen und Gewürzreis mit Rosinen

\*\*\*

Dunkle oder weiße Schokoladenmousse mit Karamellsplittern

*28,50 € pro Person*

**BUFFET | Fisch & Fleisch**

Winterliche Antipasti | Brot und Butter

Blattsalate mit Hausdressing

Kürbissuppe mit Laugencroûtons und Kernöl

\*\*\*

Gebratene Ente mit Feigenrotkohl und Kartoffel-Zimtklößen

Fischragout mit Tomaten-Fenchel-Gemüse und Basmatireis

\*\*\*

Gewürz-Panna Cotta mit Kokos-Streuseln

Mohn-Quark-Mousse mit Feigenkompott

*38,50 € pro Person*

**BUFFET | Veggi-Vegan**

Rote Beete-Apfelsuppe

Oder: Rote Beete-Salat mit Haselnüssen und Rosinen

Winterliche Antipasti

\*\*\*

Kichererbsen-Linsencurry mit gegrillten Süßkartoffelwürfeln und Gewürzbulgur

Kartoffel-Sellerietaler mit Tomatenpesto und Kräuterquark-Dip

\*\*\*

Dunkle oder weiße Schokoladenmousse mit Karamellsplittern

Vegane Schokocreame mit Orangenragout, vegane Rote Grütze

*31,50 € pro Person*

