



The Lobby
friendship on a plate

FESTIVE SEASON WEIHNACHTEN & SILVESTER 2026

GOOD FOOD | GOOD FRIENDS | GOOD TIMES



ÜBERNACHTUNGS- SPECIAL

Übernachtungen vom 23. bis 28. Dezember
jetzt schon ab € 72,50 im Doppelzimmer
pro Person und Nacht.

BREMEN BUDDIES



Wir lieben die Zusammenarbeit mit Betrieben aus der Region. So arbeiten wir unter anderem mit tollen Unternehmen zusammen wie: Stoffers Hoff, Fischhandel Firma Bodes, Fruchthaus Hulsberg – Gemüse und Obst, Bäckerei Markwort, Honighof Göken, Heinrich Borgmeier GmbH, Lenes Bio-Backstube.

GOOD FOOD | GOOD FRIENDS | GOOD TIMES

Freuen Sie sich auf die festlichste Zeit des Jahres in unserem schönen Restaurant The Lobby. Mit kreativem guten Essen, wie man es seinen besten Freunden serviert, feiern wir das Leben, die Freundschaft, die gemütliche Jahreszeit und die Feiertage.

Unser Küchenchef Tim hat wieder tolle Foodkreationen für Sie zusammengestellt – ein kulinarisches Highlight jagt das nächste.

Was gibt es Schöneres, als gemeinsam mit der Familie und den besten Freunden bei einem guten Essen zu lachen, zu reden und eine entspannte Zeit zu verbringen. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

SCHWEDISCHER CHOR SANTA LUCIA

Der wundervolle schwedische Chor Santa Lucia singt **exklusiv** für Sie. Ein ganz besonderes Erlebnis.

Vom 1. bis 7.12. jeweils morgens & abends (7:30 und 20:00 Uhr) singen diese bei uns im Atrium des Restaurants The Lobby.



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

JULBORD

27. & 28. November
04. & 05. Dezember
11. & 12. Dezember
18. & 19. Dezember

Bei Gruppenanfragen auch an
weiteren Tagen exklusiv buchbar.



18:00 bis 21:00 Uhr | € 59 pro Person

Frühbucherrabatt: € 49 p.P., buchbar bis 15.11.2026

Begrüßungsgetränk

"Glögg" – skandinavischer Glühwein

Vorspeisen

Winterliche Blattsalate und Feldsalat

Gesalzene Butter

Knäckebrot und Baguette

Räucherfischvariation mit Aal, Lachs und Makrele

Ganzer, pochiertes Lachs mit Hovmästarsauce (Honig-Senf-Dill)

Elchschinken (Rentier)

Roastbeef, rosa, mit Balsamico-Preiselbeerreduktion

Gefüllte Eier mit Forellenkaviar

Mixed Pickles

„Grönkål i söt senapsdressing“ – Grünkohl in süßem Senfdressing

Veganer Auberginen Senf-Hering

Suppe

Muskat-Kürbissuppe mit Kernen und Öl

Hauptgänge

"Julskinka" (Weihnachtsschinken) mit Senfkruste

Entenkeule mit Orangensauce

Gedämpfter Kabeljau in Senfsauce

Vegane Köttbullar mit Rahmsauce

"Rostade rödbetor med apelsin och granatäpple" – geröstete

Rote Bete mit Orange und Granatapfel

Apfelrotkohl

"Janssons frestelse" – Kartoffel-Anchovi-Gratin

Ofenkartoffeln in Schale

Käseauswahl

Stilton | Ziegenfrischkäse | Bergkäse

Trauben | Walnusskerne | Feigensenf

Desserts

"Risgrynsgröt" – Vanillemilchreis

Gedeckter Apfelkuchen

Obstsalat mit Granatapfel

Weihnachtsstollen der Bäckerei Markwort

Buntes Weihnachtsgebäck



HEILIGABEND BUFFET

24. Dezember



Ein Glas
Champagner zur
Begrüßung, Sekt, feine
Weinauswahl, Bier, Soft-
getränke, Wasser, Kaffee
und Tee inklusive!



18:00 bis 22:00 Uhr | € 139 pro Person
Kinder bis 6 Jahre kostenfrei / 7-12 Jahre € 69,50

Vorspeisen

Verschiedene Sorten Brot und französische Landbutter
Winterliche Blattsalate mit Bio-Walnuss- und Himbeerdressing
Grissini mit Petersilienpesto
Antipasti-Variation vom hauseigenen Grill
Rote Bete Carpaccio mit Walnusscrunch
Grana Padano-Laib
Langustenschwanz auf Ananas-Tatar mit Szechuan Pfeffer
Winterlich gebeizter Bio-Lachs mit Honig-Senf-Dill-Sauce
Vitello Tonnato mit Kapernäpfel und Zitrone
Bündnerfleisch mit Pinienkernen und Parmesan

Suppe

Schwarzwurzelsüppchen mit lila Kartoffelchips

Hauptgänge – live von der Tranchierstation

Roastbeef, rosa gebraten, mit Madeirasauce
Bio-Lachsfilet vom Zedernholzbrett mit Salsa Verde

Weitere Hauptgänge

Geschmorte Bio-Entenkeule mit Portwein-Kirschsaure
Edelnussbraten mit Gemüsejus
Kartoffel-Trüffel-Gratin
Semmelknödel mit Brösel
Cassis-Rotkohl
Gemüsevariation aus Brokkoli, Blumenkohl und Karotte
Sauce Béarnaise

Desserts

Crème Brûlée von der Tonkabohne mit Orangen-Grand-
Marnier-Sauce
Lebkuchenmousse mit Früchten aus dem Rumtopf
Sticky Date Pudding mit Tahiti-Vanillesauce
Christstollen von der Bäckerei Markwort
Exotischer Obstsalat
Weihnachtsgebäck

ÜBERNACHTUNGS- SPECIAL

Übernachtungen vom 23. bis 28. Dezember
jetzt schon ab € 72,50 im Doppelzimmer
pro Person und Nacht.



WEIHNACHTS- BRUNCH

25. Dezember



12:00 bis 15:00 Uhr | € 119 pro Person

Kinder bis 6 Jahre kostenfrei / 7-12 Jahre € 39

Frühbucherrabatt: € 109 p.P., buchbar bis 06.12.2026

Frühstück

Frische Brötchen, Croissants, Auswahl von verschiedenen Cerealien und Aufstrichen, Chia-Pudding, Overnight Oats, Bircher Müsli, verschiedene Sorten Wurst und Käse, Rührei, Frühstücksspeck, Falafel mit Currycreme, Frühstücksspeck

Vorspeisen

Verschiedene Sorten Landbrot und Butter mit Meersalz
Winterliche Blattsalate mit Bio-Walnuss- und Himbeerdressing
Sellerie-Carpaccio mit gerösteten Haselnüssen & Granatapfelkernen
Kartoffel-Gurkensalat mit Radieschen
„Alte“ Tomaten mit Büffelmozzarella & Petersilienpesto
Grana Padano-Laib
Räucherfischvariation aus Bremerhaven mit frischem Meerrettich
Hausgebeizter Bio-Lachs mit Sternanis & Fenchelsamen, dazu Orangensenf
Kalt aufgeschnittener Tafelspitz mit Kürbiskernvinaigrette

Suppe

Getrüffelte Lauchcremesuppe mit Kartoffelcroûtons

mit
**LIVE-MUSIK
& KIDS-KINO**

Sektempfang,
Hauswein, Bier,
Softgetränke, Wasser,
Kaffee & Tee
inklusive!

Hauptgang – live von der Tranchierstation

Ganzer Truthahn mit klassischer Brotfüllung

Weitere Hauptgänge

Rehkeulenbraten mit Preiselbeersauce
In Kräuteröl confierter Kabeljau mit Champagner-Sauce
Juicy Marble „Wellington“ mit Gemüsejus
Cassis-Rotkohl
Gemüsevariation aus Rosenkohl, Blumenkohl und Karotten
Kartoffelklöße mit Bröseln
Mandelkroketten

Desserts

Salat von frischen Früchten | Zitronentarte mit Himbeersauce
Crème Brûlée mit Tahitivanille | Guanaja 70% Zartbitter-
Schokoladenmousse mit Amarenakirschen | Christstollen von
der Bäckerei Markwort | Weihnachtliches Gebäck

Kinderbuffet

Gemüsesticks mit Humus | Dino Nuggets mit Pommes
Spaghetti mit Tomatensauce oder Bolognese | Schokoladen-
mousse mit Vanillesauce | Wackelpudding



SILVESTER 2026

BUFFET "DRINK, EAT, DANCE & SLEEP"

31. Dezember



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

mit
DJ & TANZ

**Einlass 18:30 Uhr | Buffet 19:30-22:30 Uhr |
1:00 Uhr Ende der Veranstaltung | Buffet mit
einer Übernachtung im Doppelzimmer inkl.
Frühstück | € 295 pro Person**

Vorspeisen

Gemischte Baguettes und Landbrote, dazu Hummus 🍴 | Französische Landbutter | Große Blattsalatauswahl mit verschiedenen Toppings 🍴 | Antipasti-Variation mit Artischocken und gefüllten Kirschpaprika 🍴 | Salat Caprese | Geaschter Ziegenfrischkäse mit frischer Feige, Honig & Walnüssen | Hausgebeizter Bio-Lachs mit Zitrusaromen und Birnenmeerrettich | Gegrillte Riesengarnelen an Caesarsalat | Austernbar mit Sauce Mignonette und Austernbrot | Gyoza mit Gemüse🍴oder Hähnchenfüllung | Erdnuss-Chilidip und Pflaumensauce🍴 | Rindercarpaccio mit Parmesanobel & Balsamico XO

Suppe

Hummerbisque mit Sauce Rouille

Live-Cooking

Live aufgeschnittener Iberico Schinken
Frisches Rindertatar mit gebratenem Wachtelspiegelei
Linguine aus dem Parmesanlaib mit gehobelem Trüffel
Knackiges asiatisches Gemüse aus dem Wok mit Sojajus & Wildreis 🍴
Sushivariation by Sushi Meister Take

Hauptgänge

Kalbsrücken mit Kräuter-Nuss-Kruste und Kalbsjus
Saltimbocca vom „Kikok“ Maishähnchensteak in Morchel-Rahm
Hokkaido Wedges mit Knoblauch und Rosmarin gebacken 🍴
Gebratener Seeteufel auf Croûton mit Safransauce
Rote-Bete-Ingwer-Falafel mit Wasabidip 🍴
getrüffltes Kartoffelgratin 🍴
Gegrillter grüner Spargel 🍴
Winterliches Gemüse mit Rosenkohl, Pastinake und Karotte 🍴

Desserts

Salat von exotischen Früchten 🍴 | Bio-Chia-Kokos-Pudding 🍴
Duett von Himbeer- und weißem Schokoladenmousse
Mandel Crème Brûlée | Snickers-Schnitte mit Salzkaramell 🍴
New York Cheesecake | Französische Käseauswahl mit Feigensenf, Weintrauben, Wallnüssen und Stangensellerie 🍴

Mitternachtsbuffet

Currywurst in fruchtiger Currysauce, klassisch oder vegan 🍴
Gulaschsuppe mit Baguette
Mini Berliner



The Lobby

friendship on a plate

FEIER DIE WEIHNACHTSZEIT

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



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

FEIER SILVESTER BEI UNS

Reservierungen: Conference & Events Team
Nina Rackelmann | Tel. +49 (0)421 3696 682
oder per Mail: reservations.bremen@radissonblu.com



The Lobby Restaurant

Böttcherstraße 2 | Zugang über Wachtstraße | 28195 Bremen
T +49 (0) 421 36 96 620 | info.bremen@radissonblu.com
www.thelobby-restaurant.de

