



ATLANTIC

HOTEL Sail City

Resteessen

»» Gang für Gang – neue Erkenntnisse!

Jedes Jahr verschwenden Privathaushalte, Handel und Großverbraucher in Deutschland 18 Millionen Tonnen Nahrung – damit ließe sich das größte Containerschiff der Welt 29 mal beladen.

Mit unserem besonderen Veranstaltungsformat Resteessen – zu gut für die Tonne steht bei uns die Wertschätzung gegenüber Lebensmitteln im Fokus. Zudem geben wir Ihnen wertvolle Tipps gegen Lebensmittelverschwendung mit auf den Weg, durch die Sie nicht nur Kosten sparen, sondern obendrein Ressourcen und Klima schonen!



Grün unterwegs.



Je nach Saison könnte ein Menü wie folgt aussehen:

3erlei Bruschetta mit kleinem Salat
Tomate / Gurke Chili / Wasserbüffel Cornedbeef

Bremerhavener Fischsuppe

Wasserbüffelroulade & Wollschweinschnitzel
Riesenkartotten / Serviettenknödel

Kabinettpudding / Apfelsorbet

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage:

veranstaltung.ahs@atlantic-hotels.de
oder telefonisch unter 0471 - 30 99 05 62
Buchbar ab 20 Personen

48,00 Euro pro Person

Freuen Sie sich auf ein
nachhaltiges Rahmenprogramm
und einen unterhaltsamen Abend
mit unserem Küchenchef!

Appetit auf ein besonderes Veranstaltungsformat?



Das ATLANTIC Hotel Sail City engagiert sich
aktiv in der Initiative United Against Waste e. V.

www.gruenunterwegs.de

Klimaneutral und auf FSC-Papier gedruckt.