



Restaurant
"Alte Gilde"
“

Ja dne Inh. Helmut Dittmann – Ansgaritorstraße 24 – 28195 Bremen
Telefon (0421) 17 17 12 – FAX (0421) 1 57 01
www.restaurant-alte-gilde.de

nur wenige Gehminuten: Weser, Schlachte und historische Altstadt

Menüvorschläge

Unser gemütliches, altdeutsches Restaurant befindet sich im historischen Gewerbehaus – dem Sitz der ältesten Handwerkskammer Deutschlands – im Herzen Bremens.

*(direkt neben Modehaus **Finke** – große Dachwerbung-)*

Folgende Räumlichkeiten stehen zur Verfügung:

<i>Restaurant</i>	<i>140 Plätze</i>
<i>Innungssaal</i>	<i>38 Plätze</i>
<i>Handwerkssaal</i>	<i>130 Plätze</i>

*Öffnungszeiten von 11.00 Uhr bis 22.00 Uhr – Sonntags Ruhetag ,
Ihre Essenbestellung sollte am Veranstaltungstag **bis 10.00 Uhr** bei uns vorliegen.
Um Missverständnisse zu vermeiden, bitte auch die aktuelle Personenzahl !*

*Wir wünschen unseren verehrten Gästen
einen angenehmen Aufenthalt in unserem Restaurant !*

**Die nachstehenden Preise verstehen sich für Gruppen ab 20 Personen und
nur mittags bis 15.00 Uhr**

!!! mit maximal drei (3) Auswahlmöglichkeiten !!!

<i>Tagessuppe (nur in Verbindung mit einem Hauptgericht)</i>	<i>2.00 €</i>
<i>Dessert (nur in Verbindung mit einem Hauptgericht)</i>	<i>2.00 €</i>
1. Kalbsbraten mit Blumenkohl, pikanter Sauce, Salzkartoffeln	<i>11,20 €</i>
2. Paniertes Schweineschnitzel, Champignonsauce, Bohnenbündchen, Röstkartoffeln,	<i>11,20 €</i>
3. Portion Goldbarschfilet auf Blattspinat, Kräuterrahmsauce, Salzkartoffeln,	<i>11,50 €</i>
4. Steakteller, Schweinesteak und Hähnchenbrust , Prinzeßbohnenbündchen, Rahmchampignons, Grilltomate, Röstkartoffeln	<i>11,30 €</i>
5. Edelfischfilets der Saison, Champignons, Kardinalsauce, Salzkartoffeln	<i>12,50 €</i>
6. Hühnerfrikassee mit Mettbällchen & Champignons in Weißweinsauce mit Reis	<i>10,30 €</i>
7. Curry vom Huhn, (gedünstete Hähnchenbrust) Curryrahmsauce, Obst, Reis,	<i>10,30 €</i>
8. Nudeln in Rahmsauce mit Spinat, Tomate und Champignons(vegetarisch)	<i>8.90 €</i>

gültig ab März 2009