









2024/25



GASTRO & EVENTS

GEBÜHREND INS NEUE JAHR STARTEN

Lassen Sie sich von unseren einzigartigen Angeboten für einen unvergesslichen Jahreswechsel begeistern. In unseren Restaurants erwartet Sie ein kulinarisches Highlight zum letzten Abend des Jahres. Ob ein eleganter Abend im RIVA mit stimmungsvoller Pianobegleitung oder eine unvergessliche Zeitreise über den Dächern Bremens im DECK20 – bei uns ist für jeden Geschmack das Richtige dabei. Zögern Sie nicht und sichern Sie sich jetzt Ihre Tickets für einen besonderen Silvesterabend.









UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN ÜBER DIE FEIERTAGE

RIVA | Q1 | JUSTUS

24.12. – geschlossen

Heiligabend

26.12. – mittags und abends geöffnet

2. Weihnachtstag

25.12. – mittags und abends geöffnet

1. Weihnachtstag

Neujahr – geschlossen

Silvester

An allen weiteren Tagen haben wir natürlich wie gewohnt für Sie geöffnet. Für weitere Informationen besuchen Sie uns gerne online unter g-gastro.com.

RIVA



MEDITERRANES FESTESSEN MIT LIVE-PIANO-MUSIK

Genießen Sie in entspannter Candlelight-Atmosphäre das mediterrane 6-Gänge-Silvester-Menü im RIVA. Feiern Sie mit uns und unserem Team ins Neue Jahr – musikalisch auf dem Piano begleitet.

Zum Empfang reichen wir Ihnen ein Glas Kir Royal und ein Amuse-Bouche.

Kartenvorverkauf RIVA/Tel 0421 - 369 350 94

Einlass 18:00 Uhr

Menü 19:00 Uhr/gemeinsamer Start

Reservierung erforderlich, persönlich im Restaurant

Preis 120.00 Euro/Person

Getränke sind nicht im Preis mit inbegriffen.



IM RIVA AB 18:00 UHR MIT LIVE-PIANO-MUSIK

MENÜ

GEMEINSAMER MENÜSTART UM 19:00 UHR

EIN AMUSE-BOUCHE

zum Empfang

**

DUETT VON ZIEGENKÄSE UND ROTE BETE

an Feldsalat

**

WEISSES TOMATENSÜPPCHEN

mit Basilikum und Pinienkernen

**

GEBRATENES ZANDERLOIN AUF PERLGRAUPEN-RISOTTO

mit Blattspinat und Weißwein-Schaum

**

ZITRONEN-SORBET

mit Prosecco aufgegossen

**

TRANCHEN VOM ROSA GEBRATENEN RINDERFILET

an buntem Gemüsebouquet, getrüffeltem Kartoffelstampf und Barolo-Jus

**

DREIERLEI VON DER SCHOKOLADE

cremig, geeist, gebacken

**

Preis pro Person 120.00 €



IM RIVA AB 18:00 UHR MIT LIVE-PIANO-MUSIK

VEGGIE-MENÜ

GEMEINSAMER MENÜSTART UM 19:00 UHR

EIN AMUSE-BOUCHE

zum Empfang

**

DUETT VON KÄSE UND ROTE BETE

an Feldsalat

**

WEISSES TOMATENSÜPPCHEN

mit Basilikum und Pinienkernen

**

GRILLIERTER/MARINIERTER KNOLLENSELLERIE AUF PERLGRAUPEN-RISOTTO

mit Blattspinat und Weißwein-Schaum

**

ZITRONEN-SORBET

mit Prosecco aufgegossen

**

GEGRILLTES VEGANES BEEF

an buntem Gemüsebouquet, getrüffeltem Kartoffelstampf und Jus

**

DREIERLEI VON DER SCHOKOLADE

cremig, geeist, gebacken

**

Preis pro Person 120.00 €

DECK20



SILVESTERABEND ÜBER DEN DÄCHERN BREMENS

Um 22:00 Uhr beginnt die Silvesternacht im DECK20 über den Dächern Bremens und auf Augenhöhe mit dem Feuerwerk an! DJ Oliver Bodzin heizt die Stimmung an, mit "FLASHBACK" Finest Dance Groove of the 70s + 80s + 90s!

Ihre Eintrittskarte für dieses großartige Event erwerben Sie im RIVA. Die Kartenanzahl ist limitiert auf 80 Stück.

Kartenvorverkauf RIVA/Tel 0421 - 369 350 94

Einlass ab 22:00 Uhr

Reservierung erforderlich, persönlich im Restaurant RIVA

Preis 65.00 Euro/Person, keine Sitzplätze

Zu Mitternacht erwarten Sie tolle Latenight-Snacks: Würstchen

im Frack und Berliner-Lollis.

Unsere Bar wurde 2024 aufwendig renoviert und erstrahlt nun in einem modernen, frischen Look. Für eine angenehme Atmosphäre ist das Rauchen ab sofort nicht mehr gestattet. 01



METROPOLITAN-MENÜ WIE IM BIG APPLE

Erleben Sie einen einzigartigen Jahreswechsel im Q1 in "Downtown" Bremen. Mit einem exklusiven 6-Gänge-Menü feiern Sie glamourös, für 115.00 Euro pro Person, ganz im Stil des Big Apple. Happy New Year!

Zum Empfang gibt es ein Glas Champagner und dreierlei Fingerfood.

Kartenvorverkauf Q1/Tel 0421 - 830 62 800

Einlass 18:00 Uhr

Menü 19:00 Uhr/gemeinsamer Start

Reservierung erforderlich, persönlich im Restaurant

Preis 115.00 Euro/Person

Getränke sind nicht im Preis mit inbegriffen.



IM Q1 AB 18:00 UHR

MENÜ

GEMEINSAMER MENÜSTART UM 19:00 UHR

FINGERFOOD-VARIATION & CHAMPAGNER

zum Empfang

**

TRIO ASIA STARTER

gebackene Tempura-Garnele mit Spicy Smashed Pumpkin, geflämmtem Lachs-Sashimi mit Wakame und Wasabi-Mayo sowie Edamame in Sesam

**

TRÜFFELPASTA AUF RINDERCARPACCIO

mit Balsamicoperlen und Hobeln vom Grana Padano

**

SALTIMBOCCA VOM SEETEUFEL AUF CREMIGEM SAFRAN-RISOTTO

mit grünem Spargel und Schaum von weißen Tomaten

**

YUZU-SORBET MIT PROSECCO

**

24 H BEEF

butterzart geschmorte Ochsenbacke in kräftiger Rotweinsauce mit cremiger Polenta, gegrillten Kräuterseitlingen, Mini-Mais und glacierten Karotten in Ahornsirup

**

Q1 BEST OF SWEETNESS

Tiramisu, New York Cheesecake, Mango Mochi, Crème Brûlée mit Tonkabohne

**

Preis pro Person 115.00 €



IM Q1 AB 18:00 UHR

VEGANES MENÜ

GEMEINSAMER MENÜSTART UM 19:00 UHR

FINGERFOOD-VARIATION

zum Empfang

**

GEBACKENE SUSHIROLL

mit Gemüsefüllung in Tempura ausgebacken, dazu Wakame, Wasabi und Sojasauce

**

GETRÜFFELTE PASTA

mit Balsamicoperlen und Cashewcrunch

**

BAO BUN

gefüllt mit Plant Chicken, veganer Yuzumayonnaise und Shisokresse

**

LITSCHISORBET MIT PROSECCO

**

GERÄUCHERTER BLUMENKOHL

auf Mandel-Blumenkohlpüree mit gerösteten Mandeln, Kerbelöl und Erbsensprossen

**

VEGANE MOUSSE AU CHOCOLAT

mit Himbeere und Cassissorbet

**

Preis pro Person 115.00 €

JUSTUS



DEFTIGES BUFFET MIT ANSCHLIESSENDER PARTYSAUSE

Es geht doch nichts über ein schmackhaftes Buffet mit anschließender Party. Klingt gut? Dann ist die Silvesternacht im JUSTUS genau das Richtige für Sie! Wir servieren wie gewohnt moderne Italo-Alpenküche mit schmackhaften Gerichten für den perfekten Jahreswechsel. Danach legt DJ Mario Manni zur Danceparty auf und das neue Jahr wird feierlich mit dem ein oder anderen Schnaps begrüßt.

Kartenvorverkauf JUSTUS/Tel 0421 - 830 62 820

Einlass ab 19:00 Uhr

Buffet 20:00 Uhr/gemeinsamer Start

Party ab 22:00 Uhr

Reservierung erforderlich, persönlich im Restaurant

Preis 85.00 Euro/Person

Getränke sind nicht im Preis mit inbegriffen.



IM JUSTUS AB 19:00 UHR / GEMEINSAMER BUFFETSTART UM 20:00 UHR

ZUR BEGRÜßUNG

Brezeln, gesalzene Butter, Obazda

AUF DEN TISCHEN UM 20:00 UHR

ANTIPASTI-GEMÜSE

mit hausgemachter Aioli

**

MOZZARELLA IM RUCOLABETT

**

GERÄUCHERTER SCHINKEN UND LUFTGETROCKNETE SALAMI

**

PFLAUMEN IM SPECKMANTEL

**

HAUSGEBEIZTER LACHS

à la Campari-Orange

**

ROSA GEGARTES ROASTBEEF

mit Schnittlauch-Vinaigrette

HAUPTGANG AB 20:30 UHR

SPANFERKEL

mit schlotzigem Kartoffelsalat, Braunbier-Zwiebelsauce, Bauernbrot und Senf

**

GNOCCHI IN TRÜFFELRAHM

aus dem Parmesanlaib

**

RINDERROULADE, BUTTERZART GESCHMORT

mit Apfelrotkohl, grünen Speckbohnen, Kartoffelpüree und Kartoffelknödel in Bröselbutter

KNUSPRIGES BACKHÄHNCHEN MIT ZITRONE

Rosmarinkartoffeln, buntes Blechgemüse und Sourcream

**

SPINATKNÖDEL IN TOMATENSAUCE

mit frischem Blattspinat und geriebenem Bergkäse

DESSERT BUFFET AB 21:00 UHR

SCHOKOLADENMOUSSE

mit hausgemachtem Eierlikör-Topping

**

TIRAMISU

im Weckglas

**

HIMBEER-BAYRISCH-CREME

mit Schokocrunch

**

SWEET AND SALTY BAR

... die ganze Nacht

UM MITTERNACHT

MIDNIGHT BUFFET

Omas Kartoffelsalat und Wiener Würstchen Currywurst mit Brot Mini-Berliner

**

Preis pro Person 85.00 €