

  
**RIVA**  
MEDITERRAN  
INSPIRIERT

**Q1**  
METROPOLITAN  
KITCHEN  
&  
BAR

**DECK  
20**  
DIE BAR IM  
LANDMARK

**B**  
**JUS  
TUS**  
URBANES  
WIRTSCHAUS 2.0  




**Silvester**

**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 [q-gastro.com](http://q-gastro.com).

# Q1



## 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.	

# Silvester 2024

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, geflammtem 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 €

# Silvester 2024

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 €