



PIER6
Meer als gutes Essen

*Erfahrung und
Leidenschaft*



Jubiläum
Hochzeit
Geburtstag



HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT PIER 6

Ob Geburtstag, Hochzeit, Jubiläum oder andere Festlichkeiten. Egal welchen Anlass Sie bei uns feiern möchten – Wir beraten Sie gern. Mit Erfahrung und Leidenschaft stehen wir Ihnen zur Seite und machen Ihre Feier zu einem unvergesslichen Erlebnis für Sie und Ihre Gäste.

Diese Mappe soll Ihnen einen kleinen Einblick geben, wie Ihr Event bei uns aussehen könnte. Grundsätzlich sei gesagt – es gibt bei uns keine Pauschalangebote – jede Feier ist so individuell wie sein Gastgeber. Gerne besprechen wir persönlich Ihre Wünsche und die mögliche Umsetzung und gehen auf Sie und die Bedürfnisse Ihrer Gäste ein.

Die Location passt nicht aber Sie wollen auf unseren Service und die Qualität nicht verzichten? Kein Problem – Wir bieten auch Catering an. Gerne stellen wir Ihnen für Ihre Feier sowohl im PIER6 als auch außer Haus ein passendes Angebot zusammen.

Lassen Sie sich auf den nächsten Seiten inspirieren. Wir danken Ihnen für das Vertrauen und wünschen viel Spaß beim Blättern.

Ihr Team PIER6

Planung

Termin

Anlass

Zeitraumen

Räumlichkeiten



WIE VIELE GÄSTE?

Alles beginnt mit der Anzahl der Gäste.

Die entscheidet nämlich darüber, ob eine geschlossene Gesellschaft möglich ist oder eher im kleineren Kreis. Falls letzteres der Fall sein sollte müssen wir darauf hinweisen, dass sich in unseren Räumlichkeiten noch weitere Restaurantbesucher aufhalten werden.

Unser Restaurant bietet ca. 90 Sitzplätze – Sie möchten mit mehr Gästen feiern?

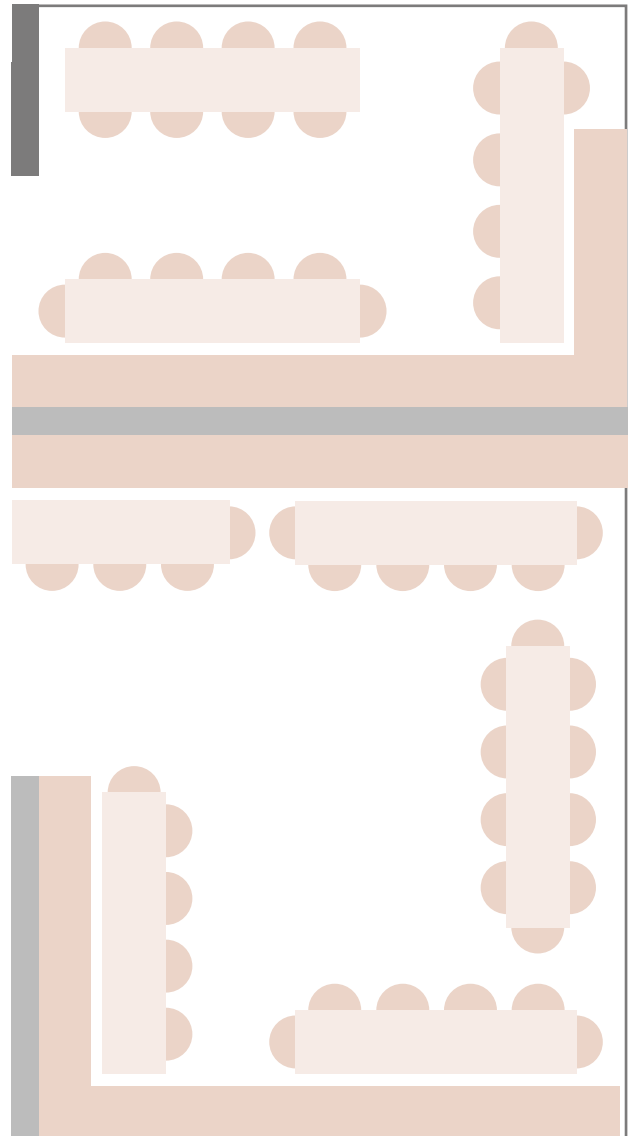
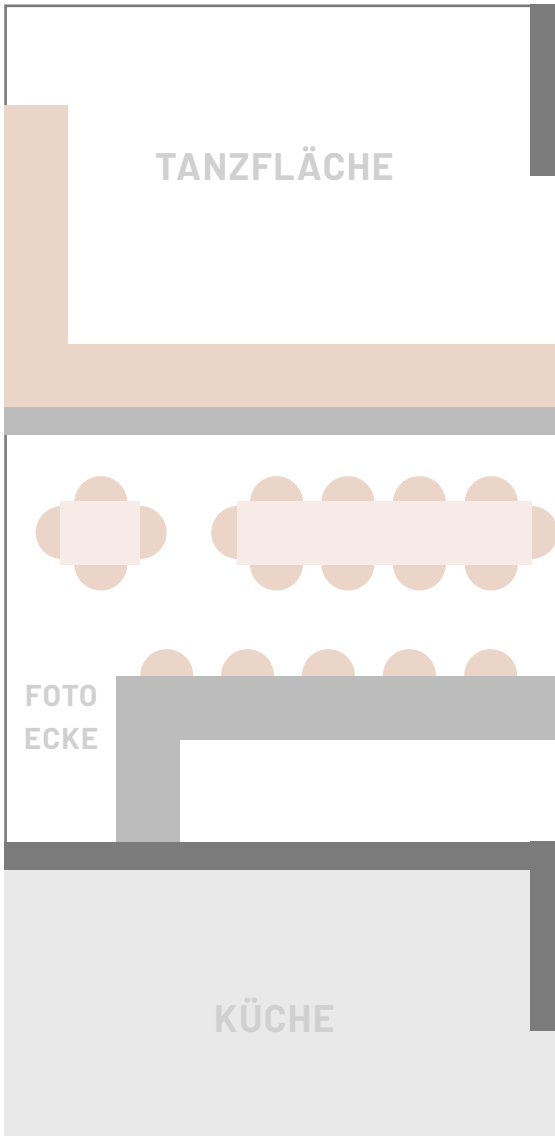
Kein Problem. Mit zusätzlichem Mobiliar können wir noch etwas aufstocken.

Sie sind weniger? Man kann über alles reden. Wir reservieren Ihnen gerne einen Bereich im Restaurant oder sprechen über die Möglichkeit einer geschlossenen Gesellschaft bei entsprechender Personenzahl und Mindestverzehr. Die passende Tafelform besprechen wir dann mit Ihnen und entscheiden gemeinsam, wer wo wie am besten sitzt. Da unser Restaurant barrierefrei ist, können auch körperlich eingeschränkte Personen bei uns wunderbar mitfeiern.

Bei entsprechendem Wetter kann auch unsere Außenterrasse genutzt werden – Was gibt es Schöneres als mit einem kühlen Getränk den Sonnenuntergang zu genießen?

Wie viele Gäste erwarten Sie?

Möchten Sie die Terrasse benutzen?



TAFELFORM

Sie und Ihre Gäste sollen eine unvergessliche Zeit miteinander erleben. Natürlich ist es dafür umso schöner mit allen an einem Tisch sitzen zu können. In unserem Restaurant gibt es je nach Gästeanzahl verschiedene Möglichkeiten die Tische anzuordnen. Eine Variante sehen Sie links. An einer T-Tafel haben Sie alle Gäste im Blick und können mit Ihnen feiern. Außerdem ist es möglich Tafeln mit oder ohne Sitzplätzen „vor Kopf“ zu positionieren.

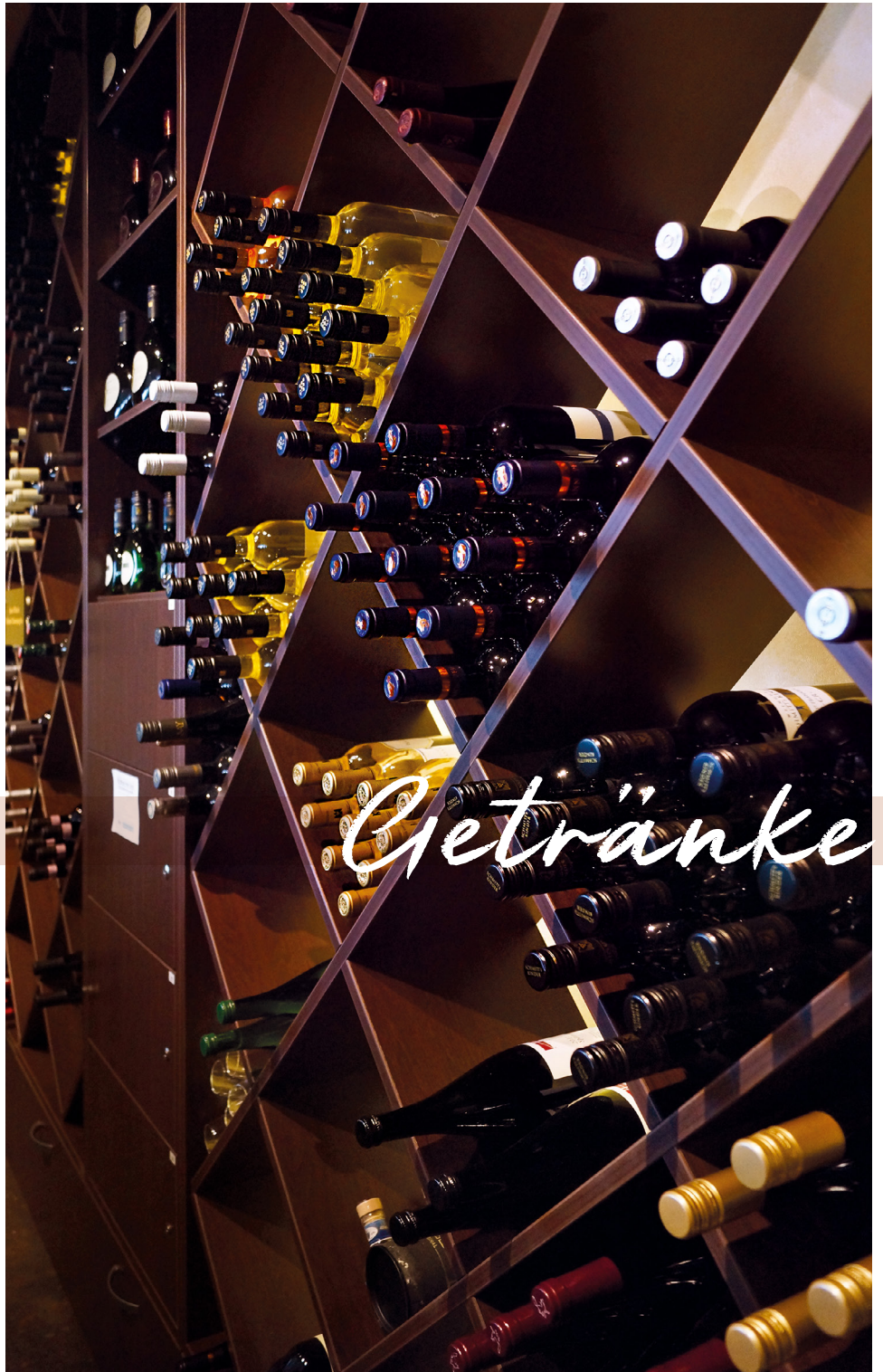
Ab einer größeren (geschlossenen) Gesellschaft können alle Tische mit einbezogen werden und ggf. mit Stehtischen ergänzt werden. Welche Tafelform für Sie und Ihre Gäste am besten geeignet ist, besprechen wir gern individuell mit Ihnen und gehen dabei soweit wie möglich auf Ihre Wünsche ein.

Welche Tisch-/ Tafelform wünschen Sie sich?

Möchten Sie Stehtische integrieren?

Wünschen Sie eine Tanzfläche?

Möchten Sie im Anschluss die Bar mit verschiedenen Getränken nutzen?



WELCHE GETRÄNKE?

Neben dem Essen ist natürlich auch das leibliche Wohl in flüssiger Form entscheidend. Eine gute Feier startet meist mit einem Aperitif – Etwas zum Anstoßen, das den Magen öffnet und Lust auf mehr macht.

Verschiedene alkoholische und nichtalkoholische Varianten können wir Ihnen dafür anbieten. Beliebt ist beispielsweise unser Bellini – eine Mischung aus weißem Pfirsichmark und Perlwein. Gerne können Sie diesen bei entsprechendem Wetter auf unserer Terrasse genießen und mit Ihren Gästen die Festlichkeit einleiten. Sollten dazu noch ein paar Häppchen gereicht werden ergänzen wir natürlich gerne mit Fingerfood in verschiedenen Variationen. Im Vorfeld besprechen wir natürlich auch welche Weine und andere Getränke gereicht werden sollen. Es darf auch das ein oder andere probiert werden.

Bei großen Gesellschaften kann eine Getränkepauschale sinnvoll sein. Was diese beinhaltet besprechen wir gern individuell mit Ihnen. Um das Essen abzurunden, kredenzen wir auf Wunsch auch gerne noch ein Schnäpschen sowie frisch gemahlene Kaffee.

Wünschen Sie einen Aperitif für Ihre Gäste?

Welche Getränke möchten Sie Ihren Gästen ausschenken?

Wünschen Sie eine Getränkepauschale?

Wünschen Sie Cocktails und/oder Digestif?

Möchten Sie mit Ihren Gästen eine Weinprobe genießen?



Menu



WELCHE MENÜFORM?

Eine nicht unerhebliche Entscheidung ist die Wahl der Menüform. Die Besonderheit in unserem Veranstaltungsangebot liegt darin, Ihre Feier ganz individuell auf Ihre Bedürfnisse und Wünsche abzustimmen. Bei uns müssen Sie nicht aus vordefinierten Menüs wählen, sondern können Ihre ganz eigenen Wünsche einbringen. Sollen mehrere Gänge serviert werden oder ist ein Buffet doch die richtige Wahl? Grundsätzlich ist alles möglich, Sie sollten jedoch bedenken, dass gerade bei größeren Gesellschaften ein Buffet ratsam ist. Da ist für jeden etwas dabei und die Gäste entscheiden selbst, was und wie viel auf den Teller kommt. Für kleinere Gesellschaften eignet sich ein mehrgängiges Menü besser, da es die Runde nicht zerstreut und die Entscheidung abgenommen wird, für was man sich entscheidet. Aber auch hier gilt – Es ist fast alles möglich!

Haben Sie schon einmal an eine Küchenparty gedacht? Die Küchentür steht offen und sowohl dort als auch an verschiedenen Stationen im Restaurant können die Gäste alles probieren. Auch ein Grillbuffet ist – gerade im Sommer – eine willkommene Alternative. Und wenn bei einer längeren Partynacht nochmal der Hunger kommt – ein Mitternachtsimbiss in kalt/warmer Form ist oft gern genommen.

Welche Menüform wünschen Sie sich?

Wünschen Sie Fingerfood zum Aperitif?

Möchten Sie Ihren Gästen einen Mitternachtssnack anbieten?

Wünschen Sie ein Kaffee & Kuchen Angebot?

Haben Sie Gäste, die sich vegan oder vegetarisch ernähren?

Gibt es Unverträglichkeiten auf die wir achten sollten?

Möchten Sie eine Torte/Hochzeitstorte im Ablauf integrieren?



WELCHE DEKORATION?

Zu einer festlich gedeckten Tafel gehört neben der Auswahl der Tischwäsche natürlich die passende Dekoration. Sie können selbstverständlich eigene Blumen, Kerzen, Streudeko und was Ihnen noch so einfällt selbst mitbringen. Oder sie überlassen das Thema uns. Wir arbeiten mit erfahrenen Floristen zusammen, die nach Ihren Wünschen das Richtige zusammenstellen. Der Fantasie sind dabei keine Grenzen gesetzt. Ebenso stellen wir auch unsere Standarddekoration und -kerzen zur Verfügung, die Sie auf den Tischen im Restaurant finden.

Gerne übernehmen wir auch den Druck der Menükarten sowie Aufsteller mit Tischnummern oder Namen. Auf Wunsch erhalten Sie von uns vorab einen Tischplan, auf dem Sie eintragen können, wie viele Personen an welcher Tafel sitzen sollen.

Sollte zusätzlich eine Tanzfläche oder Platz für Musiker benötigt werden, finden wir für diese natürlich auch ein Plätzchen. Im Restaurant vorhanden sind außerdem ein Mikrofon für persönliche Ansprachen und ein mobiles Piano.

Gern unterstützen wir Sie auch auf der Suche nach Fotografen oder einem kleinen Unterhaltungsprogramm. Sprechen Sie uns an. Wir finden das richtige für Sie!

Möchten Sie eine besondere Dekoration? Sollen bestimmte Farben berücksichtigt werden?

Wünschen Sie Blumengestecke? Haben Sie Menü- und/ oder Platzkarten?

Möchten Sie Tanzen? Wünschen Sie eine Band oder einen DJ?

Wünschen Sie eine Candybar oder Fotobox?

Soll Ihre Feier von einem professionellen Fotografen festgehalten werden?



regional



REGIONAL UND SAISONAL

An die Qualität und Herkunft unserer Produkte stellen wir hohe Ansprüche. Daher legen wir großen Wert auf regionale und saisonale Produkte sowie besondere Sorten und Rassen. Unser Fleisch beziehen wir daher bevorzugt von Bauern aus dem Landkreis und besuchen sie sogar regelmäßig. Auch Gemüse und Fisch beziehen wir überwiegend von regionalen Händlern und Produzenten. Möchten Sie Näheres darüber erfahren? Sprechen Sie uns an. Auch darüber informieren wir Sie gern im Detail.

PIER6.DE

Fragen?

RESTAURANT PIER6

Barkhausenstraße 6, 27568 Bremerhaven

0471 48364080

info@pier6.eu

ÖFFNUNGSZEITEN

Mo-Sa 11:00-15:00 Uhr und 17:30-22:30 Uhr

Sonntags geschlossen. Außer zu unseren bekannten Brunch-Terminen und Feiertagen. Gerne nehmen wir auch an Sonntagen Gruppen-Reservierungen ab 20 Personen an.

KÜCHENZEITEN

Mo-Sa 11:30-14:00 Uhr und 17:30-21:30 Uhr

SPECIALS/EVENTS

Informieren Sie sich über unsere abwechslungsreichen Veranstaltungen unter pier6.de/events.

*Wir freuen uns auf Sie
Ihr Team vom PIER6*