

## Gang für Gang – neue Erkenntnisse!

Rund 11 Millionen Tonnen kostbare Lebensmittel landen allein in Deutschland jährlich im Müll! Gegen diese erschreckend riesige Menge können wir als Großverbraucher:innen mit Restaurant, Event- und Tagungsverpflegung einiges tun, aber auch zuhause im Kleinen lassen sich einfache Maßnahmen ergreifen.

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!



#grünunterwegs



### Je nach Saison könnte ein Menü wie folgt aussehen:

Panna Cotta von der Pastinake  
Hausgemachtes Radieschen Pesto / Karotte

\*\*\*

Bremerhavener Fischtopf

\*\*\*

Surf & Turf

Kabeljau / Rumpsteak  
Kartotten Pastinaken Gemüse / Kartoffeln

\*\*\*

Kabinettpudding / Altländer Apfelsorbet

### Wir freuen uns auf Ihre Anfrage:

veranstaltung.ahs@atlantic-hotels.de  
Tel.: +49 (0) 471 30990-562  
Buchbar ab 20 Personen

54,50 € pro Person

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

Appetit auf ein besonderes Veranstaltungsformat?