



*Heiraten
in der
Strandlust Vegesack*





Liebes Brautpaar,

wir freuen uns sehr über Ihr Interesse, den schönsten Tag Ihres Lebens in unserem Haus begehen zu wollen.

Mit Kreativität und Liebe zum Detail planen wir zusammen mit Ihnen einen unvergesslichen Tag nach Ihren Wünschen. Eine auf Ihre individuellen Ansprüche abgestimmte Feier ist für uns eine Selbstverständlichkeit – damit Ihnen und Ihren Gästen eine wunderschöne Erinnerung bleibt.

Entdecken Sie den unvergleichlichen Charme unseres Vier-Sterne-Hauses und genießen Sie das einzigartige Ambiente direkt an der Weser.

In unseren verschiedenen Räumlichkeiten lässt es sich nach Lust und Laune ausgiebig feiern. Lassen Sie sich auf den nachfolgenden Seiten inspirieren.

Auch kulinarisch werden Ihnen keine Grenzen gesetzt. Wie Sie Ihren besonderen Tag ausklingen lassen, liegt ganz bei Ihnen. Vom edlen Menü im kleinen Kreis bis zum rauschenden Fest in unserem Festsaal – Ihre Wünsche sind unser Anliegen.

Überzeugen Sie sich gerne vor Ort von unserem Haus und lassen Sie sich in einem persönlichen Gespräch von uns beraten.

Wir freuen uns darauf Sie kennenzulernen.

Ihr Strandlust-Team



Allgemeine Informationen

Adresse Strandlust GmbH & Co. KG
Rohrstraße 11
D-28757 Bremen
Tel. (+49) 0421- 66 09 - 0
Fax (+49) 0421- 66 09 – 111
Email info@strandlust.de
www.strandlust.de

Ansprechpartner

Gastgeber	Herr Philipp Thiekötter Tel. (+49) 0421 – 66 09 -0
Veranstaltungsverkaufsleiterin	Frau Vanessa Cole Tel. (+49) 0421 – 66 09 280 Email cole@strandlust.de
Veranstaltungsverkauf	Frau Michelle Morgner Tel. (+49) 0421- 66 09 252 Email bankett@strandlust.de



Inhaltsverzeichnis

Ambiente	Seite 1
Räumlichkeiten	Seite 2 – 3
Ihre Hochzeitsfeier	Seite 4 – 11
Hochzeitpauschale	Seite 12 – 16
Hochzeitstorte	Seite 17
Dekoration	Seite 18
Zimmer	Seite 19
Informationen	Seite 20
Details machen den Unterschied	Seite 21
Anfahrt	Seite 22



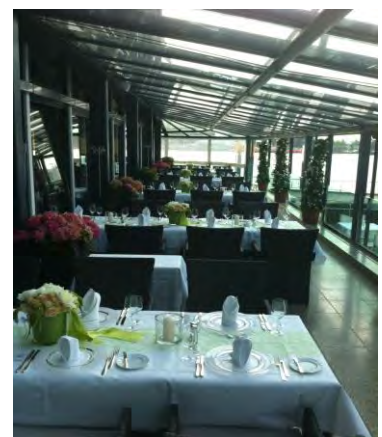
Die Geschichte

Die Strandlust wurde vor etwa 100 Jahren an der Stelle gebaut, wo ursprünglich die Janssen-Sagersche Werft angesiedelt war (1770-1879) und wo durch die Weserbegradigung ein breites, bebaubares Ufer entstand.

Zurzeit von Peter Jansen und Jürgen Sager wurden berühmte Segelschiffe wie z.B. die Bark „Mentor“ (1807) oder die „Princess Louise“ (1830) gebaut, die berühmte Weltumsegelungen unternahmen.

Witwe Sager verkaufte das Werftgelände 1879 für 15.000 Mark an die Vegesacker Sparkasse.

Das „Etablissement“ Strandlust, ein großzügiger Saalbau mit Restaurant und Weserterrasse, war als attraktives Ausflugslokal in „vaterländischem“ Stil 1898 errichtet worden und passte in die Zeit der „Weserlustfahrten“, bei denen sich die Bremer vergnügten.



Das Ambiente

Unser Vier-Sterne-Haus befindet sich im maritimen Vegesack direkt an der Weser im Bremer-Norden.

Unsere verschiedenen Räumlichkeiten sind individuell gestaltet und bieten jedem Anlass entsprechend das passende Ambiente.

Unsere Terrasse und der Garten laden bei schönem Wetter zum Verweilen während des Empfangs ein.

In unmittelbarer Nähe befindet sich der Stadtgarten, direkt an der Weserpromenade, der für Ihre Hochzeitsfotos die richtige Atmosphäre bietet.





Die Räumlichkeiten

In unserem Haus haben Sie die verschiedensten Möglichkeiten Ihren schönsten Tag zu feiern. Ihnen stehen verschiedene Räumlichkeiten von 25 bis 800 Personen zur Verfügung.

Restaurant / Café

Unser neu gestaltetes Restaurant / Café bietet Platz für bis zu 70 Personen. Die direkt anliegend überdachte Terrasse bietet Ihnen die Möglichkeit, auch bei Launen des Wetters angemessen zu feiern.



Ihre Gesellschaft entspricht nicht der Größe, Sie möchten jedoch in den Räumlichkeiten feiern? Durch eine mobile Trennwand können wir Ihnen eine Feier für bis 40 Personen im Café anbieten.



Der Saal

Sie stellen sich ein rauschendes Hochzeitsfest vor? Wir haben die Räumlichkeit dafür!

Feiern Sie mit bis zu 300 Personen in unserem 500 qm großen Saal. Eine integrierte Bühne bietet viele Formen für ein passendes Rahmenprogramm. Lassen Sie den Raum auf sich wirken. Mit einer Deckenhöhe von 6 Metern und festlichen Kronleuchtern können Sie hier ein rauschendes Hochzeitsfest feiern.



Das Bistro

Unser Bistro ist mit einer halbrunden großflächigen Fensterfront gestaltet. Feiern Sie hier im kleinen gemütlichen Kreis mit bis zu 25 Gästen.





Veranda 1/ Veranda 2

Auf unserer Veranda 1 genießen Sie den Ausblick auf die Weser und können auf 160 qm mit bis zu 50 Gästen ausgelassen feiern. Sollte Ihre Gesellschaft größer sein und Sie nicht auf den Ausblick verzichten möchten, besteht die Möglichkeit den Raum auf 270 qm zu erweitern und mit bis zu 120 Gästen ausgiebig feiern. Die Veranda 2 bietet Ihnen abgetrennt auf 110 qm Platz für 40 Gäste. Beide Räume haben einen direkten Zugang zu unserer Gartenterrasse – ideal für die Empfänge im Freien!



Das Weserzimmer

Feiern Sie in einem 60 qm großen, freundlich hellen Raum mit separatem Zugang auf die Terrasse. Je nach Bestuhlung bietet das Weserzimmer Platz für 40 Personen.

Das Lesumzimmer

Im 1. Obergeschoss, erreichbar mit dem Fahrstuhl oder Treppe, befindet sich das Lesum – Zimmer. Dieser helle 50 qm große Raum mit Blick auf die Lesum und Weser bietet Ihnen Platz für maximal 30 Gäste.



Ihre Hochzeitsfeier

Auf den nachfolgenden Seiten haben Sie die Möglichkeit Ihre Hochzeitsfeier individuell nach Ihren persönlichen Wünschen zu gestalten.

Wir haben für Sie erste Vorschläge zusammengestellt, angefangen von dem Empfang bis hin zum Mitternachtsimbiss.

In einem persönlichen Gespräch beraten wir Sie für Ihren individuellen Ablauf Ihrer Hochzeitsfeier. Vereinbaren Sie gern einen Termin hierfür und lassen Sie sich bei einer Hotelführung von der Vielfältigkeit unseres Hauses inspirieren.





Der Empfang

Der Beginn Ihres neuen Lebensabschnittes sollte gebührend gefeiert werden. Wir empfangen Sie und Ihre Gäste nach dem „Ja-Wort“ der Trauung gern auf einer unserer Terrassen.

Stoßen Sie mit Ihren Gästen nach der Trauung auf Ihr Glück an!

Wählen Sie Ihr Empfangsgetränk aus:

Rieslingsekt trocken -Hausmarke-	0,7l Fl.	€ 25,00
Pinot Rosa - Vino Frizzante Rosé DOC	0,7l Fl.	€ 25,00
Colli Trevigiana IGT - Prosecco Frizzante	0,7l Fl.	€ 25,00
Champagner Brut -Hausmarke-	0,7l Fl.	€ 55,00
Taittinger - Champagner Brut Reserve	0,7l Fl.	€ 74,00
Aperol Sprizz	0,2l	€ 6,70
Hugo	0,2l	€ 6,70
Alkoholfreie Cocktails	0,1l	€ 4,50
Orangensaft	1,0l	€ 10,00
Mineralwasser	0,75l	€ 5,90



Überraschen Sie Ihre Gäste mit einem kleinen Häppchen zum Empfang.

Vorschlag I:

Crostini mit Olivenpaste und getrockneter Tomate

Crostini mit Rucola und Peperoni

Saté-Spieß mit Erdnussauce

In Mandeln gebackene Hähnchenbrust auf Honig-Limetten-Sauce

Pro Person 4 Teilchen € 13,50

Vorschlag II:

Gebeiztes Rinderfilet auf Käsestange

Garnelen in Zitronengras-Chili-Sauce

Parmaschinken mit Grissini

Pro Person 3 Teilchen € 9,00

Vorschlag III

Canapés mit Räucherlachs und Meerrettich

Canapés mit Gorgonzola und Traube

Canapés mit Parmaschinken und Melone

Pro Person 3 Teilchen € 12,00



Kulinarik

Unser Küchenchef und sein Team werden Sie und Ihre Gäste kulinarisch verwöhnen.

Wir haben für Sie erste Vorschläge für Ihr Hochzeitsessen zusammengestellt.

Sollte Ihnen keines dieser Menüs zusagen, fragen Sie nach unseren saisonalen Menüvorschlägen oder sprechen uns einfach an - wir erstellen Ihnen gern ein Menü nach Ihren individuellen Wünschen.

Menü 1

Sautierte Garnelen
an Steinpilz-Risotto und krosser Petersilie



Tomatenconsommé
mit grünem Spargel und Kalbsklößchen



Gebratener Kalbstafelspitz
mit Salbeisauce an jungen Buttermöhren und Wirsing-Kartoffelpüree



Schwarze Johannisbeermousse
mit Espresso-Krokant-Eiscreme

Preis pro Person € 49,00

Menü 2

Rehmedaillon mit Feldsalat
an Traubengelee



Hummer-Zitronengras-Bisque



Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust
mit Schalotten-Portwein-Jus an Romanesco und Schupfnudeln



Sorbet von Erdbeer- und Vanilleeis
an Schokoladenschaum

Preis pro Person € 56,00



Menü 3

Spargelcremesuppe



Pochierter Steinbutt
im Limettenblättersud mit Flusskrebsschwänzen
Gemüserauten und Knoblauch-Crostino



Rosa gebratenes Angus-Roastbeef
mit Dijon-Cognac-Sauce, Bohnenwickel, frischen Pilzen und Kartoffelgratin



Cappuccino-Parfait
mit Amaretto-Zabaione und Ananas

Preis pro Person € 55,00

Menü 4

Rucola-Melonen-Salat
mit Parmaschinken, Oliven und Pecorino



Fasanenconsommé mit Steinpilz-Ravioli



Pochierte Heilbutttranche
an Senf-Nussbutter, jungem Spinat und Petersilien-Kartoffeln



Gratiniertes Waldbeeren-Parfait
mit weißer Schokoladenmousse

Preis pro Person € 52,00



Menü 5

Jakobsmuscheln auf karamellisiertem Chicoree
und Austern-Beurre-Blanc



Rote Paprikasuppe mit Kräuterflädle und Sauerrahm



Gegrilltes Schweinelendchen
mit Pancetta, Paprika-Confit, Oliven und Parmesan-Gnocchi



Sorbets von Birne und Blutorange
auf Pistaziensauce

Preis pro Person € 51,00



Hochzeits-Buffets

Hier stellen wir Ihnen zwei Buffets vor.
Alternativ bieten wir auch hier saisonale Buffets an.

Buffet 1

Vorspeisenvariation

~serviert~

Räucherlachsrollchen
Partygarnelen mit Aioli
Rehmedaillon
Serranoschinken mit grünem Spargel
Artischocken- Crostino

Suppe

Bouillon vom Tafelspitz
mit Steinpilzravioli & Chesterstange
-in der Tasse serviert-

vom Buffet

Rosa gebratene Ochsenlende mit Pfefferrahmsauce
Saisongemüse, Champignons und Kartoffelgratin

Glasierte Szechuan-Ente
mit Wok-Gemüse und gebratenen Mie-Nudeln

Ganzer, mit Kräutern gebackener Lachs
mit frischen Salaten, Safransauce und gerösteten Basilikum-Gnocchi

Dessertbuffet

Crème brûlée
Mousse au chocolat, Salat von frischen Früchten
Tiramisu

Preis pro Person € 52,00



Buffet 2

Suppe

Bremer Hochzeitssuppe
-in der Tasse serviert-

Vorspeisen

Gebeizter Graved-Lachs mit Senf-Dill-Sauce
Geräucherte Forellenfilets mit Preiselbeer-Meerrettich
Vegesacker Matjes mit Hausfrauensauce

Rosa gebratenes Roastbeef mit Remoulade
Kleine Frikadellen mit pikanten Dips
Parmaschinken mit Melone
Medaillons vom Schweinefilet
Curry-Geflügelsalat, Eisbergsalat mit Shrimps
Tomate mit Mozzarella und Basilikum

warme Gerichte

Gegrillte Doradenfilets
mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln
Walliser Filetspitzen
mit frischen Kräutern und Pilzen in Sauerrahm mit Spätzle
Rinderschmorbraten
in Rotweinsauce, Gemüseauswahl und Kartoffelplätzchen
Kross gebratene Poulardenbrust
auf mediterranem Gemüse mit Salbei-Gnocchi

Dessert

Mousse au chocolat
Panna Cotta mit Himbeermark
Vanille-Eisbombe mit heißen Cognackirschen

Preis pro Person € 46,00



Mitternachtsimbiss

Suppen

- Ungarische Gulaschsuppe mit Baguette
 - Mulligatawny mit Baguette
 - Norddeutsche Hochzeitssuppe mit Baguette
- pro Portion/Sorte € 6,00

Snacks

- Käseplatte mit Trauben, Grissini und Baguette € 7,00
 - Currywurst mit Pommes frites € 6,00
 - Chili con Carne mit Baguette € 7,00
 - Pizza
belegt mit Salami, gekochten Schinken
oder Tomate Mozzarella
- pro Stück € 4,00

Grillen um Mitternacht? - Warum nicht!

In den Frühlings- bis Spätsommermonaten können Sie gerne auf unseren Terrassen zum mitternächtlichen Grillbuffet laden.

Unser Angebot für Sie

Grillwürstchen
Nackensteaks
Kartoffelsalat
Krautsalat
Baguette, Brötchen
Butter, Tzatziki

pro Person € 17,00

Einer unserer Köche wird für Sie den Grillevent gestalten.
Wir berechnen hierfür pro Koch / Stunde € 29,50.



Unser Angebot an Sie

Hochzeitspauschale "Strandlust"

Empfang mit Rieslingsekt – Hausmarke –
4-Gang Menü oder Buffet
Getränkepauschale
Mitternachtsimbiss
Menükarten, Tischkarten, Placement

Preis pro Person ab € 94,00





Die Getränke

Die Getränkepauschale gilt für 8 Stunden mit Beginn des Empfanges. Anschließend berechnen wir den Verzehr nach Verbrauch oder vereinbaren mit Ihnen alternativ eine weitere Pauschale pro angefangene Stunde.

Rieslingsekt trocken -Marke des Hauses-
Weiß- und Rotwein (trocken - mild)

Beck's Bier vom Fass
Beck's alkoholfrei

Ramazotti, Grappa, Baileys
Havana Club 3 Jahre, Strandlust Gin & Strandlust Wodka

Coca Cola, Fanta, Sprite
Bitter Lemon, Tonic Water
Apfel -und Orangensaft
Mineralwasser

Kaffee und Tee mit Feingebäck



Kulinarik inklusive der Hochzeitspauschale "Strandlust"

Menü 1

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet
an einem Bouquet von Blattsalaten
in Balsamico-Dressing



Bremer Hochzeitssuppe



Tournedos vom Schweinefilet
mit Sauce Béarnaise, marktfrischem Gemüse und Kartoffelgratin



Vanilleeisbombe
mit heißen Cognac-Kirschen

Menü 2

Eismeer-Crevetten
auf Eisbergsalat mit Cocktailsauce
und Croûtons



Tomatenconsommé mit Gemüsestreifen



Rosa gebratenes Angus-Roastbeef
mit Rotwein-Schalotten, Bohnenbündchen
und Herzogin-Kartoffeln



Parfait Grand Marnier
mit heißer Schokoladensauce



Menü 3

Lachstatar mit Crème fraîche
an Kaiserschotensalat und Gemüsebrunoise



Rotes Paprikaschaumsüppchen
mit Tapenadencrostino



Mit Salbei gegrillte Maispoulardenbrust
auf Champagnersauce mit grünem Spargel
Pfifferlingen und Macaire-Kartoffeln



Tiramisu



Buffetvorschlag

Suppe

Norddeutsche Hochzeitssuppe

oder:

Kartoffelcremesuppe
mit Schnittlauch und Croûtons
-in der Tasse serviert-

Vorspeisen

Matjesfilet nach Hausfrauen Art
Geräucherte Forellenfilets mit Preiselbeer-Meerrettich
Graved Lachs
Salatbar: Krautsalat, Tomatensalat, Gurkensalat
Tomate und Mozzarella, Kartoffelsalat
und Blattsalate mit verschiedenen Dressings und Beilagen
Melonenschiffchen mit Katenschinken
Kleine Frikadellen auf verschiedenen Dips
Medaillons vom Schweinefilet
Panierte Hähnchenschnitzel mit Zitrone
Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce

warme Gerichte

Kasselerrücken mit geschmortem Wirsing
Hähnchenbrustfilet mit Ratatouille und Reis
Geschnetztes Schweinefilet, marktfrisches Gemüse und Rösti
Pochierte Lachstranche in Dillsauce
Zwiebel-Bratkartoffeln, Kartoffelgratin

Dessert

Käseplatte mit Trauben und Brotkorb
Rote Strandlust-Grütze mit Vanillesauce
Zitronencreme mit Sahne
Schokoladencreme



Mitternachtsimbiss

Wählen Sie Ihren Favoriten aus unseren Angeboten bis zu € 7,00.

Hochzeitstorte

Ob klassisch rund, quadratisch, in Herzform, ob eine Etage oder mehrere - romantisch, minimalistisch, humorvoll ...

Wir arbeiten mit der Traditions Konditorei Meyer zusammen.

Der Familienbetrieb steht für echte Handwerkskunst und das schon seit mehr als 80 Jahren.

Wenn Sie Interesse haben, nehmen Sie Kontakt mit der Konditorei auf und lassen sich beraten.

Uwe Meyer-Isemann

Fresenbergstraße 42

28779 Bremen

Telefon: 0421/601213

E-Mail: info@konditoreimeyer.de





Dekoration

Bilder sagen mehr als tausend Worte. Das gilt ganz besonders dann, wenn es um den Blumenschmuck der Hochzeit geht. Da soll wirklich alles stimmen!

Man muss sich vieles ansehen, um letztlich das auszuwählen, was wie das Tüpfelchen auf dem "i" passt.


Das gilt für den Brautstrauß, den Schmuck für das Fahrzeug und die Kirche sowie die Tisch- und Raumdekoration.

Für all Ihre Fragen und Wünsche empfehlen wir Ihnen „Blumen Mattukat“

Das junge & kreative Floristenteam wird Sie ideenreich beraten.

Vom Tischschmuck, den Streublumen für die Kirche bis zum Brautstrauß...stellen Sie das Team auf die Probe denn „Geht nicht – gibt’s nicht“

Für weitere Dekorationswünsche, wie zum Beispiel Stuhlhussen, stehen wir Ihnen beratend zur Seite. Für unsere Stuhlhussen berechnen wir € 7,50 pro Stück.



Insterburger Weg 5
28790 Schwanevede

Tel.: 04209 1322
Fax: 04209 69434
www.blumen-mattukat.de

Öffnungszeiten:
Montag-Freitag 8-18 Uhr
Samstag 8-13 Uhr
Sonntag 10-12 Uhr

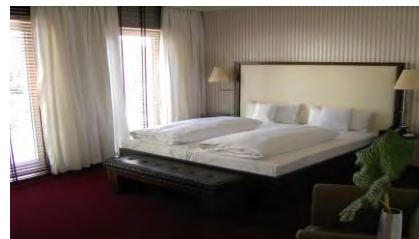
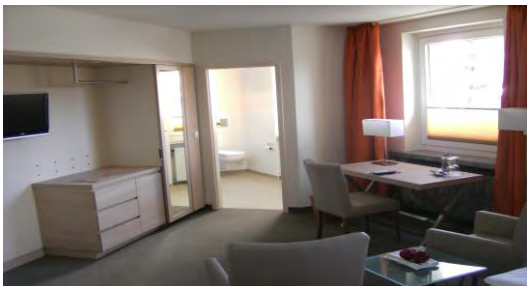
Tischdekoration | Fleurop-Service | Hochzeitsfloristik | Grabpflege | Trauerfloristik



Papeterie

Menükarten mit unserem Strandlust Vegesack Logo erstellen wir Ihnen mit Ihrem persönlichen Anlasstext zu € 1,50 pro Stück.

Wer sitzt wo und mit wem zusammen und wie finde ich meinen Tisch?
Ein Placement bietet den Gästen einen schnellen Überblick über die Sitzordnung und Anordnung der Tische.
Wir erstellen Ihnen gern ein Placement.





Zimmer

Erholung pur! Unsere liebevoll eingerichteten Zimmer laden Sie zu Ruhe und Entspannung ein. Genießen Sie den wunderbaren Blick über die Weser und das elegant-maritime Ambiente.

Die Strandlust Vegesack verfügt über 52 Zimmer, 3 Suiten und 3 Apartments. Alle Zimmer sind mit Föhn, Kabel-TV, ISDN-Telefon und W-LAN-Internetzugang ausgestattet.

Unsere Zimmerpreise beinhalten unser reichhaltiges Frühstücksbuffet, die Bremer City-Tax, Wlan und die derzeit gesetzliche Mehrwertsteuer. Parkkosten pro Nacht / Auto 7,00€

Ihre Hochzeitsnacht verbringen Sie in unserer Hochzeitssuite. Lassen Sie den Tag entspannt Revue passieren.

€ 145,00 pro Nacht

Ihre Gäste sind uns herzlich willkommen.

€ 91,50 pro Nacht und Einzelzimmer

€ 132,00 pro Nacht und Doppelzimmer

Gern reservieren wir für den nächsten Morgen einen gemeinsamen Tisch zum Frühstück oder reservieren ab 30 Personen einen separaten Raum zum Frühstück. (je nach Verfügbarkeit)





Informationen

Servicepauschale

Ab 01:00 Uhr berechnen wir eine zusätzliche Servicepauschale von € 80,00 / pro angefangener Stunde. Diese Kosten sind unabhängig von der Dauer der Pauschale.

Buchung des á la carte Restaurants und anliegender Terrasse

Es besteht eine Mindestumsatzgarantie von € 4500,00. Bei nicht Erreichen dieser Summe, wird die Differenz als anteilige Raummiete berechnet. Erfasst alle F&B Leistungen außer Stuhlhussen, Servicepauschalen, Raummieten etc.

Wünschen Sie die Terrasse als zusätzlichen Außenbereich ? Gegen einen Aufpreis von € 500,00 buchen wir diese exklusiv hinzu, für einen reinen Sektempfang stellen wir den Bereich kostenfrei zur Verfügung und geben ihn anschließend für andere Gäste wieder frei.

Fragen und Wünsche

Falls Sie weitere Fragen oder Wünsche haben die nicht aus der Hochzeitsmappe hervorgehen, stehen wir Ihnen sehr gern jederzeit telefonisch zur Verfügung. Für ein persönliches Gespräch vereinbaren Sie bitte einen Termin mit Ihrem gewünschten Ansprechpartner.





Details machen den Unterschied

Aus Erfahrung wissen wir, wie wichtig es ist mit zuverlässigen Partnern zusammen zu arbeiten. Gern vermitteln wir Sie an unsere Partner weiter. Sprechen Sie uns einfach an.

Musik & Co

Wissen Sie schon welche musikalische Untermalung Sie auf Ihrer Hochzeitsfeier wünschen?
Gern stellen wir den Kontakt zu DJ's, Live-Band, Solo Sänger/in her.

Brautstyling

Frisur und Make-up für den schönsten Tag.
Wir empfehlen Ihnen Friseure und Stylisten aus der Umgebung.

Fotograf

Den schönsten Tag im Leben gilt es festzuhalten.
Lebendige Hochzeitsfotos sind die schönsten und nachhaltigsten Erinnerungen an diesen unvergesslichen Tag!

Fahrzeug

Am Tag aller Tage sollten Sie elegant und prunkvoll mit ein angemessenes Hochzeitsfahrzeug vorfahren!

Wollen Sie an Ihrem großen Tag...

- sich eine luxuriöse (Stretch-) Limousine gönnen?
- in einer romantische (Pferde-) Kutsche vorfahren?
- einen extravaganten Oldtimer mieten?

Feuerwerk

Je nach Wunsch können Boden- und Höhenfeuerwerke, Herzen mit Ihren Initialen oder Schriftzüge auf pyrotechnischer Basis gezündet werden.
Wir haben die entsprechenden Kontakte für Sie

Veranstaltungstechnik

Sie benötigen einen Beamer, eine Leinwand oder andere Veranstaltungstechnik an Ihrem Abend? Wir stellen Ihnen gern das nötige Equipment.





Anfahrtsbeschreibung

...mit dem Auto

Über die A1 bis zum „Bremer Kreuz“. Am Bremer Kreuz in Richtung Cuxhaven-Bremerhaven auf die A 27 wechseln. Nach 25 km nehmen Sie die Ausfahrt „Bremen-Nord/Bremen-Burglesum und biegen an der Ihlpohler Ampel links in Richtung „HB-Blumenthal, -Vegesack, -Lesum, Elsfleth“ ab. Folgen Sie der B74 ca. 4 km bis zur Ausfahrt „Vegesack-Hafen“, biegen Sie am Ende der Ausfahrt rechts ab. An der ersten Ampel müssen Sie rechts abbiegen und der Uthoffstraße folgen. Nach 600 m kommen Sie an eine Kreuzung und biegen links ab (Richtung Fähre). Folgen Sie der Vorfahrtstraße „Zur Vegesacker Fähre“ bis zum Ende, die Strandlust Vegesack liegt direkt rechts neben dem Fähranleger.

...mit öffentlichen Verkehrsmitteln

Fahren Sie mit dem Zug bis zum Bremer Hauptbahnhof und steigen dann in die Nordwestbahn Richtung „Bremen-Vegesack“. Diese fährt zweimal stündlich. Nach ca. 20 min. Fahrtzeit steigen Sie am Endbahnhof „Bremen-Vegesack“ aus und überqueren der Bahnhofsvorplatz und Busbahnhof Richtung Hafen. Folgen Sie der Straße „Zur Vegesacker Fähre“ bis zum Ende und direkt neben dem Fähranleger liegt die Strandlust Vegesack.

