



SCHIFFSFAHRTEN UND MEHR ...



PREISLISTE

Hal över Bremen
www.hal-oever.de

Die Schiffe im Überblick

Oceana

Gäste max. 700
Restaurantplätze 300

Moderne Multimediaausstattung

Details S. 12



Hanseat

Gäste max. 400
Restaurantplätze 250

Details S. 13



Das Schiff No 2

Gäste max. 141
Restaurantplätze 66

Details S. 14



Hansekogge Roland von Bremen

Gäste max. 70
Restaurantplätze keine

Museumsschiff, Originalnachbau

Details S. 15



Alma

Gäste max. 104
Restaurantplätze 88

Details S. 16



Pusdorp

Gäste max. 49
Restaurantplätze keine

Rustikales Arbeitsschiff

Details S. 17



Immer mehr Menschen möchten Bremen von der Wasserseite genießen.

Zu unserem vielseitigen Angebot gehören öffentliche Fahrten, wie Weser- und Hafentrundfahrten, Linienfahrten oder kulinarische Reisen. Aber auch speziell für Sie ausgerichtete Feiern und Tagungen, gleichgültig, ob privat oder geschäftlich. Unsere Schiffe bieten Platz für bis zu 700 Personen und verfügen selbstverständlich über angenehme gastronomische und funktionale technische Ausstattung.



Wir haben Freude daran, in enger Zusammenarbeit mit unseren Kunden eine erfolgsorientierte Veranstaltung aus einer Vielzahl an Vorstellungen, Wünschen und Möglichkeiten zu kreieren. Unser Motto „Innovative Regionaltouristik“ wird dabei ganz groß geschrieben. Ihre Veranstaltung liegt uns am Herzen.

Bei Fragen, rufen Sie uns an unter:

Tel. 04 21 / 33 89 89 oder

besuchen Sie unsere Internetseite:

www.hal-oever.de

Überblick über unser Angebot:

Die Schiffe im Überblick	2
Pauschalen - all inclusive	4
Menüauswahl	6
Büfets.....	6
Fingerfood	9
Chartergrundpreis	10
Auszug aus der Getränkekarte	10
Oceana.....	12
Hanseat	13
Das Schiff No. 2	14
Hansekogge ‚Roland von Bremen‘ ..	15
Alma	16
Pusdorp	17
Kinderwildnis	18
Internetauftritt.....	19
Weser- und Hafentrundfahrten	20
Linienfahrten Bremerhaven	21
Café Sand	23

Hal över
Gesellschaft für innovative Stadt-
touristik mbH
Schlachte 2
28195 Bremen

Telefon (0421) 33 89 89

Telefax (0421) 33 89 881

E-Mail:

willkommen@hal-oever.de

Internet: www.hal-oever.de

Pauschalen - all inclusive

Unsere Pauschalen sind ‚all-inclusive‘ Angebote und beinhalten Speisen, Getränke und Fahrtkosten. Sie können so für Ihre Feier oder Event genau kalkulieren.

Auf der Oceana ist der Preis für 200 Personen,

auf der Hanseat für 100 Personen

und auf ‚Das Schiff‘ für 50 Personen kalkuliert.

alle Preise pro Person
incl. ges. MwSt.

Angebot 1

64,50

3 Stunden Schifffahrt, Begrüßungssekt, Büfett & Getränke

Speisen

Räucherfischauswahl von Forelle, Lachs und Makrele, dazu Sahnemeerrettich¹³; kleine Schnitzel „Wiener Art“; knusprig gebratene Hackbällchen mit pikantem Dip; bunter Kartoffelsalat^{2,6} mit frischen Gemüsen; Salate des Marktes mit gerösteten Croutons; knuspriger Jungschweinbraten, gefüllt mit Zwiebeln, und Hackfleisch, buntes Marktgemüse und Gratinkartoffeln - oder - Geschnnetzelttes von der Pute in Petersilienchampignonrahm und Butterspätzle; Grütze von Roten Beeren mit Bourbon-Vanillesauce¹;

Orangenmousse mit Schokosirup; Käsewürfel² mit hellen und dunklen Trauben; gemischter Brotkorb mit Butter

Liste der Zusatzstoffe auf Seite 18

Getränke

Beck's Bier vom Fass*, Beck's alkoholfrei, Weißwein, Rotwein, Klarer, Roter, Weinbrand, Mineralwasser, Coca-Cola^{1, 4, 7}, Fanta^{1, 3, 4, 5}, Sprite⁴, Espresso⁷, Kaffee⁷, Cappuccino⁷, Latte Macchiato⁷

*auf der Oceana Haake-Beck



Angebot 2

74,50

4 Stunden Schifffahrt, Begrüßungssekt, Büfett & Getränke

Speisen

rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce, Serrano-Schinken auf Rucola mit gehobeltem Parmesan; Räucherlachs mit Honigsensauce u. frischem Dill; Tranchen vom Hollandmatjes² mit bunten Zwiebelringen und Schnittlauch; Bruschetta-Mix mit Oliven-Schafskäse-Pesto²; Burgunderbraten mit Roséchampignons und Rosmarinkartoffeln mit Gemüseauswahl oder Geschnnetzelttes „Zürcher Art“ mit Berner Rösti, Salate des Marktes mit gerösteten Croutons;

Duett von weißer und schwarzer Mousse; Crème Caramel, Salat von Früchten der Saison; Käsewürfel² mit hellen und dunklen Trauben; dazu Salzgebäck, Brotauswahl mit zweierlei Butter

Liste der Zusatzstoffe auf Seite 18

Getränke

Beck's Bier vom Fass*, Beck's alkoholfrei, Weißwein, Rotwein, Klarer, Roter, Fernet, Weinbrand, Mineralwasser, Coca-Cola^{1, 4, 7}, Fanta^{1, 3, 4, 5}, Sprite⁴, Espresso⁷, Kaffee⁷, Cappuccino⁷, Latte Macchiato⁷

*auf der Oceana Haake-Beck

4 Stunden Schifffahrt, Begrüßungssekt, Büfett & Getränke**Speisen**

Räucherfischauswahl von Forelle, Lachs und Makrele, dazu Sahnemeerrettich¹³, Crostinis mit dreierlei pikanten Aufstrichen, Satéspießchen vom Huhn mit Ananas an Mangodip und Erdnussauce, frische Salate mit Currygeflügel, Raukesalat mit getrüffeltem Schafskäse² und Knoblauchcroutons, Antipastiauswahl¹³ von marinierten Champignons, Bundmöhrrchen, Zucchini, Tomaten und Auberginen, Lachscremesuppe mit Krabbenfleisch, Filetspitzen in Calvadosrahm, Kräuterspätzle

Medaillons vom Schwein in Steinpilzrahm mit Herzoginkartoffeln, Zweierlei Mousse au Chocolat, kleine Pfannkuchen mit Frischen Früchten¹, kleine Käseauswahl² mit Trauben und Salzgebäck, gemischter Brotkorb mit Butter

*auf der Oceana Haake-Beck

Getränke

Beck's Bier vom Fass*, Beck's alkoholfrei, Chardonnay, Bordeaux rouge (trocken), Klarer, Roter, Asbach, Baileys, Linie, Fernet, Mineralwasser, Coca-Cola^{1, 4, 7}, Fanta^{1, 3, 4, 5}, Sprite⁴, Orangensaft, Apfelsaft, Espresso⁷, Kaffee⁷, Cappuccino⁷, Latte Macchiato⁷

5 Stunden Schifffahrt, Begrüßungssekt, Büfett & Getränke**Speisen**

Räucherfischauswahl von Heilbutt, Forelle, Aal und Lachs mit Preiselbeerschaum und Honigsenf-sauce;

Cocktail von Grönlandcrevetten in Zitronengras-Knoblauchöl, Medaillons von der Maispoularde, garniert mit Chilifrüchten, Lauchsalat mit Aprikosen;

Raukesalat mit Roquefortkäse² und Walnussöl Antipastiauswahl¹³ von marinierten Champignons, Bundmöhrrchen, Zucchini, Tomaten und Auberginen;

Hummercremesüppchen mit Flusskrebsfleisch, Geschnetzeltes „Stroganoff Art“ Nudeln, Gemüselasagne, Lachssteak auf Gemüsestreifen mit Zitronen-Dill-Hollandaise und Reispilaw;

internationale Käseauswahl² mit hellen und dunklen Trauben und Feigensenf, dazu Blätterteigstangen; Miniwindbeutel^{1, 12}, Obstplatte, Zweierlei Mousse

Getränke nach Wahl

Menüauswahl

Menü 1

34,50

Bärlauchcrème mit Käsegebäck,
Mangospalten auf Blattsalat mit Roquefort-Trauben-Sauce,
Tranchen von der Barbarie-Entenbrust auf Portweinsauce mit Gemüse der Saison und Herzoginkartoffeln,
Schoko-Parfait mit Eierlikör und Ananasraspeln

Menü 2

36,50

Bouillabaisse mit Krebsfleisch,
Steinpilzravioli auf Rucola und rosa Pfefferbeeren,
Filetgeschnetzeltes in Mascarponesauce an grünem Spargel mit Bandnudeln,
Grieß-Panna cotta mit frischen Beeren

Menü 3

38,50

Pikante Hühnersuppe alla citronella,
Steinpilzravioli mit rosa Pfefferbeeren - oder -
Garnelenschwänze auf Blattsalat mit Mangodressing,
Lammlachse auf Burgundersauce mit Bohnenbündchen und Röstkartoffeln,
Amarettocrème mit Himbeeren und Pfirsichspalten

Weitere Vorschläge auf Anfrage.

Büfetts

Frühstücksbüfett

16,00

Geräucherte Putenbrust, Bauernmettwurst, geräucherter Katenschinken, frische Zwiebelmettwurst, Geflügelaufschnitt, zweierlei Schnittkäse², verschiedene Käsesorten² mit Trauben, Fruchtjoghurt, Kräuterquark, Frischkäse², Müsli, Cornflakes, Milch, Marmelade, Honig, Nutella hausgemachte Salate, Rührei mit Frühstücksspeck¹⁰ und Rostbratwürstchen, fri-

sches Schnittoast,
Rote Beerengrütze mit Bourbon-Vanillesauce¹, Dialog von Vanille- und Schokocreme¹, Obstkorb
Kaffee⁷, Tee⁷, Orangensaft

Brunch

22,50

geräucherte Putenbrust, Geflügelaufschnitt, Katenschinken, geräuchert, frische Zwiebelmettwurst, zweierlei Schnittkäse², verschiedene Käsesorten² mit Trauben, Fruchtjoghurt, Kräuterquark, Frischkäse², Müsli, Cornflakes, Milch, Marmelade, Honig, Nutella, Mozzarellaabällchen mit Kirschtomaten in grüner Pesto, hausgemachte Salate, gekochte Eier, Rührei mit Frühstücksspeck¹⁰ und Rostbratwürstchen bunter Kartoffelsalat^{2,6} mit frischem Gemüse
Lachs mit Sahnemeerrettich¹³

Vitello tonnato,
knusprig gebratene Hackbällchen, Bacon, knuspriger Braten und Röstkartoffeln,
Rote Beerengrütze mit Bourbon-Vanillesauce¹
Duett von Vanille- und Schokocreme¹
Obstkorb
Kaffee⁷, Tee⁷, Orangensaft

Vegetarisches Büfett

22,50

Tomaten mit Mozzarella in Balsamico¹³, Mariniertes Pilzsalat, Gemüsekekchen, Tofuspießchen mit Kräuterdip, Waldorfsalat², Rohkostplatte mit verschiedenen Dressings, Aprikosen-Lauchsalat mit Joghurtsauce;
Gemüselasagne;

Ratatouille mit Wildreis,
Rote Grütze mit Vanillesauce¹, Amaretto-creme,
Käsevariation² vom Brett,
verschiedene Brotsorten, Butter

Kalt/warmes Büfett

24,50

Räucherfischauswahl von Forelle, Lachs und Makrele, dazu Sahnemeerrettich¹³, Scheiben von der Putenbrust mit Thunfisch-Kapern-Sauce (à la Vitello tonnato); knusprig gebratene Hackbällchen mit pikantem Dip, kleine Schnitzel „Wiener Art“, herzhafter Kartoffelsalat^{2,6}; Rucolasalat mit Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan;

Scheiben vom Jungschwein in herzhafter Sauce, Petersilienkartoffeln oder Geschnetzeltes von der Pute mit Gemüserisotto;
Rote Beerengrütze mit Bourbon-Vanillesauce¹, Fruchtcreme,
gemischter Brotkorb mit Butter



Bremer Büfett

28,50

Graved Lachs mit Dillsahne
Matjeshappen² mit Zwiebeln auf Pumpnickel,
Bremer Krabbencocktail (mit Gurken, Kirschtomaten, Zwiebeln und frischen Kräutern in Vinaigrette);
Duett aus geräucherten Stinten und Makrelen; Bremer Specksalat¹⁰,
kleine Frikadellen, Krautsalat²;
rosa Gebratenes vom Schwein mit Remouladensauce;

Bremer Kükenragout
mit Butterreis,
Rotbarschfilet in Eihülle mit Röstkartoffeln,
Rote Beerengrütze
mit Bourbon-Vanillesauce¹
Bremer Butterkekchen,
Schokoladenpudding,
Käsehappen² mit Weintrauben,
Brotauswahl mit Butter

Bruschetta mit Olivenpesto und Tomate/Basilikum,
Scheiben von der Putenbrust mit Thunfisch-Kapern-Sauce (à la Vitello tonnato),
Antipastiauswahl¹³ von marinierten Champignons, gebratenen Auberginen, Zucchini, Karotten, Paprika, eingelegt in weißem Balsamico, italienischen Kräutern und Knoblauchöl,
marinierte Meeresfrüchte mit schwarzen Oliven und Paprikastreifen,
Parmaschinken³ auf Rucola mit gehobeltem Parmesan,

Radicchio mit getrüffeltem Schafskäse² und Knoblauchcroutons,
Saltimbocca (gebratene Kalbsschnitzel mit Schinken und Salbei),
gebratene Seezunge auf Limonenbutter,
Oliven-Pilz-Risotto, Zweierlei Pasta mit mediterranen Saucen,
Tiramisù, Amaretto-creme,
Käseauswahl² mit Weintrauben
Brotauswahl mit Butter

Candlelight Büfett

31,50

Graved Lachs mit Dillsahne,
Shrimpscocktail mit schwarzen Oliven, Paprikastreifen, Gurken, Cherrytomaten in Knoblauchöl,
Scheiben vom Huhn mit Thunfisch-Kapern-Sauce (à la Vitello tonnato),
rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladen-sauce,
Salat von Rosé-Champignons im Chicorée-löffel,
Quintett von rohem Gemüse mit Kräuterdip,
Chilispaghettisalat mit Flusskrebisfleisch,
Salat aus Chinakohl und Orangenfilets mit Walnussdressing,
Lachscremesuppe mit Schnittlauchsahne,
Scheiben von der Entenbrust, rosa gebraten mit Balsamico-Cassis-Sauce,
Mittelmeerfischragout mit Tomaten, Oliven und Fenchel im Kräutersud,
Ratatouille,
Sahnekartoffeln,
Risotto,
kleine Pfannkuchen mit Beerenfrüchten und Vanillecreme¹,
Mousse au Chocolat,
kleine Käseauswahl² mit Trauben



Fischauswahl von Rauchlachs, Aal, Forelle, Heilbutt und Lachskonfekt mit Zitronensahneerrettich¹³, Poulardenbrustspießchen mit Ananas und Mangodip, Schweinemedallions mit Früchten glaciert, Radicchio mit getrüffeltem Schafskäse² und Knoblauchcroutons, Aprikosen-Lauch-Salat mit Orangenöl Vegesacker Krabbensuppe¹⁴, Scampispieße in Kräuter-Knoblauch-Butter, gebratene Entenbrust in Balsamicoorangensauce,

Kartoffelröstis¹³, Seeteufelmedallions in Chablis-Krebs-Sauce¹⁴, Gemüse von Vichykarotten, Kaiserschoten, Blumenkohlröschen, Reispilaw, Zweierlei Mousse au Chocolat, Petit Fours, Internationale Brotauswahl mit Kräuter- und Paprikabutter, französische Käseauswahl² mit Blätterteiggebäck



Fingerfood

Fingerfoodbüfett 1

25,50

Forellentartar auf Pumpernickel
Lachstartar auf Pumpernickel
Mozzarella-Tomaten-Spieße
Gemügesticks mit verschiedenen Dips
Frittierte Frühlingröllchen
Datteln im Speckmantel¹⁰
Zucchinihütchen mit Chilihack und Parmesan überbacken
Hähnchenspieße mit Ananas
Minifrikadellen
Herzhafte Schnittchen: Baguette und Vollkornbaguette belegt mit Camembert, Gorgonzola, Lachs und Roastbeef
Miniwindbeutel mit Vanillecreme gefüllt^{1, 12}
Erdbeeren im Schokomantel

Fingerfoodbüfett 2

27,00

Kartoffelsuppe mit frischem Lauch
Mozzarella-Tomaten-Spieße
Vegetarische Gemügesticks, dazu verschiedene Dips
Saté vom Huhn, mariniert mit grünem Curry
Chickenhaxe mit feurigen Dips
Meat Balls pikant und BBQ-Dip
Herzhafte Canapées
Camembert
Räucherlachs
Frischkäse²
geräucherte Putenbrust
Miniwindbeutel mit Vanillecreme gefüllt^{1, 12}
Erdbeeren im Schokomantel
Tiramisù

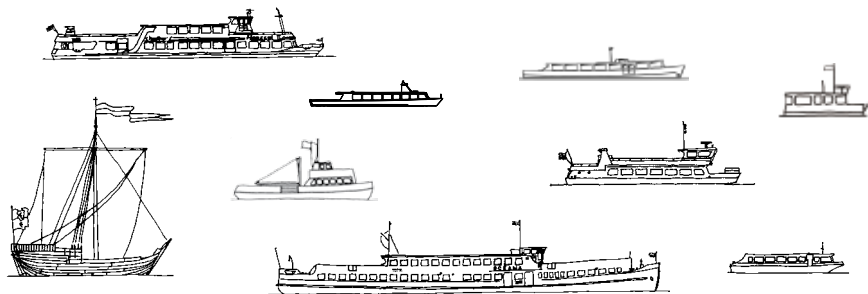
Chartergrundpreis

Schiff	empfohlene Personenzahl ohne Außenbereich Sektempfang/ Tanz	Büfett	Kaffee- gedeck	Gäste max.	Preis pro Std.
Das Schiff No 2	80	60	79	141	ab 220,00 €
Hanseat	160	130	200	400	ab 350,00 €
Oceana	350	250	250	700	ab 580,00 €
Alma	80	70	80	88	ab 280,00 €

Weitere Schiffe auf Anfrage

Alle Preise ab/an Bremen-Martinianleger.

Auf Anfrage geben wir Ihnen gerne nähere Informationen zur Nutzungsmöglichkeit der historischen Hansekogge.



Auszug aus der Getränkekarte

Tasse Kaffee ⁷	1,70€	Sherry dry/medium 5 cl	2,70€	Weißwein	
Becher Kaffee ⁷	2,50€	Campari 4 cl	2,50€	Pinot Grigio 0,2	3,50€
Espresso ⁷	1,70€	Martini 4 cl	2,90€	Riesling 0,2	3,70€
Cappuccino ⁷	2,60€	Korn 2 cl	1,40€	Chardonnay 0,75	18,50€
Latte Macchiato ⁷	2,70€	Jägermeister 2 cl	2,00€	Grauer Burgunder 0,7	17,50€
Schwarzer Tee ⁷	1,70€	Fernet Branca 2 cl	2,00€	Rotwein	
Grog	2,70€	Ramazotti 2 cl	2,20€	Cabernet Sauvignon 0,2	3,70€
Coca-Cola 0,2 ^{1, 4, 7}	2,20€	Baileys 2 cl	2,20€	Montepulciano 0,2	3,70€
Fanta 0,2 ^{1, 3, 4, 5}	2,20€	Asbach 2 cl	2,00€	Portugieser Rotw. 0,7	16,50€
Sprite 0,2 ⁴	2,20€	Moskovskaya 2 cl	2,20€	Chateau Cantillac 0,7	18,50€
Mineralwasser 0,2	1,90€	Malteser 2 cl	2,20€		
Mineralwasser 0,7	4,00€	Linie Aquavit 2 cl	2,50€	Prosecco	
Schweppes Tonic Water ⁸	2,20€	Williams Birne 2 cl	2,70€	Glas 0,1	3,70€
Schweppes Bitter Lemon ⁸	2,20€	Kirschwasser 2 cl	2,70€	Pros. Oswaldo 0,75	17,50€
Schweppes Ginger Ale	2,20€	Calvados 2 cl	2,70€		
Apfelsaft 0,2	2,20€	Grappa Prosecco 2 cl	2,70€	Sekt	
Orangensaft 0,2	2,30€	Remy Martin 2 cl	3,10€	Hausmarke 0,1	3,30€
		Ballantines 4 cl	4,20€	Hausmarke 0,75	15,50€
		Jack Daniels 4 cl	4,30€		
Beck's v. Fass 0,3	2,50€				
Haake-Beck v. Fass 0,3	2,50€				
Beck's alkoholfrei 0,33	2,50€				

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Säuerungsmittel, 5 Stabilisatoren, 6 Süßstoffe, 7 Koffein, 8 Chinin

Ob Gruppe, Familie oder allein - bei Hal über sind alle gut aufgehoben

Erholung, Spaß und Information
auf der Weser

- Linienfahrten nach Bremerhaven
- Rundfahrten in Bremerhaven
- Weser- und Hafenrundfahrten
- Frühstücksfahrten
- Weser-Bord-Partys
- Kohl & Pinkel auf der Weser
oder im Café Sand
- Programmfahrten:
Oldenburg, Verden, Badener Berge
- Historische Lesumfahrten
- Schlemmerfahrten
- Candle-Light-Dinners
- Fahrten mit der historischen Hansekogge
- Themenfahrten
- Silvesterparty



Sprechen Sie uns an
- wir machen Ihnen
gerne ein Angebot

Tel. 04 21-33 89 89



Oceana

Gebaut 1937 bei den Atlas Werken in Bremen, in Oldenburg 2002 komplett renoviert.

Die MS Oceana mit Multimediaausstattung und moderner gastronomischer Ausstattung ist das größte Fahrgastschiff von Hal über und verfügt über eine Lounge im Bug, ein Hauptdeck, ein geschlossenes Oberdeck, ein offenes Achterdeck und ein offenes Vordeck.

Die Oceana ist 55,2 m lang, 9,8 m breit und hat einen Tiefgang von 2,12 m. Die Verdrängung beträgt 460 t.

2 x 441 kW (2 x 600 PS)
treiben dieses Schiff an.

Gesamtzulassung: 700

Restaurantplätze: 300



Hanseat

Das Fahrgastschiff HANSEAT wurde 1988 auf der Hegemann/Rolandwerft in Bremen gebaut und im Dezember 2002 renoviert. Sie bietet neben einem Hauptdeck ein weiteres geschlossenes Oberdeck, ein offenes Achterdeck und ein offenes Vordeck.

Die Hanseat ist 41,39 m lang, 9 m breit und hat einen Tiefgang von 1,66 m. Die Verdrängung beträgt 339,8 t.

2 x 238 kW (2 x 326 PS) treiben dieses Schiff an.

Gesamtzulassung: 400

Restaurantplätze: 250



Das Schiff No. 2

Das Fahrgastschiff DAS SCHIFF No 2 wurde 1990 in Spijkenisse von der Navimatra Nederland B.V. gebaut, und verfügt über ein geschlossenes Hauptdeck, ein kleines Achterdeck und ein großes Oberdeck.

DAS SCHIFF ist 28,64 m lang, 5,93 m breit und hat einen Tiefgang von 1,17 m. Die Verdrängung beträgt 108,25 m³. 2 x 159 kW (2 x 220 PS) treiben dieses Schiff an.

Gesamtzulassung: 141

Restaurantplätze: 75



Hansekogge ‚Roland von Bremen‘

Das Museumsschiff „Roland von Bremen“ entstand 2000 als originalgetreuer Nachbau einer mittelalterlichen Hansekogge bei der BBV, Bremer Bootsbau Vegesack. Sie ist seither ein neues maritimes Wahrzeichen an der Schlichte.

Die Roland von Bremen ist 23,98 m lang, 7,62 m breit und hat einen Tiefgang von 2 m. Die Verdrängung beträgt 200 t. 1 x 279 kW treiben dieses Schiff an.

Besatzung nautisch: 5
max. Personenzahl: 100
Konferenzplätze: nein
Restaurantplätze: nein

Dieses Schiff kann für die unterschiedlichsten Anlässe gechartert werden .



Alma

Das Fahrgastschiff Alma wurde 1928 in Walsum gebaut.

Die Alma ist 25,13 m lang,
4,54 m breit
und hat einen Tiefgang von 0,9 m.
Die Verdrängung beträgt 62,2 m³.
1 x 114 kW (1 x 155 PS) treiben dieses
Schiff an.

Besatzung nautisch: 2
max. Personenzahl: 104
Restaurantplätze: max. 88

Die Alma fährt im Liniendienst nach
Worpswede.



Pusdorp

Das Fahrgastschiff Pusdorp wurde 1954 gebaut und 1983 auf der Rolandwerft umgebaut.

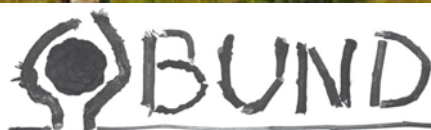
Die Pusdorp ist 20,22 m lang,
6,33 m breit
und hat einen Tiefgang von 1,85 m.
Die Verdrängung beträgt 115,5 m³.
1 x 110 kW (1 x 150 PS) treiben dieses
Schiff an.

Besatzung nautisch: 2
max. Personenzahl: 49
Konferenzplätze: nein
Restaurantplätze: nein

Für die rustikale Fahrt!



KINDERWILDNIS



Die BUND-Kinderwildnis - das Naturspielgelände mitten in der Stadt:
Klettern, toben, forschen, matschen, bauen, entdecken und träumen für alle!

Ort: beim Café Sand
Kontakt:
BUND Bremen
Tel. 79 00 20



Zusatzstoffe bei Speisen und Getränken

Lieber Gast,
wir sind nicht nur gesetzlich daran gebunden, sondern wir wollen Ihnen natürlich mit dieser Liste auch zeigen was (oder was nicht) an Zusatzstoffen in unseren Speisen und Getränken enthalten ist.

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Säuerungsmittel
- 5 mit Stabilisatoren
- 6 mit Süßungsmittel
- 7 koffeinhaltig
- 8 chininhaltig
- 9 mit Antioxidationsmittel
- 10 mit Nitrat
- 11 mit Phosphat
- 12 mit Farbstoff
- 13 geschwefelt
- 14 mit Geschmacksverstärker

Internetauftritt

Hal über bietet zahlreiche öffentliche Fahrten an. Die Buchung erfolgt bequem und zeitsparend über das Internet.

www.hal-oever.de

Hal über
SCHREIBER

Schlichte 2, 28195 Bremen, Tel. 0421-338989, Fax 0421-3389881, www.hal-oever.de

Bremen erleben - vom Wasser aus!

Startseite

- News & Tipps
- Fahrten
 - Übersicht
 - Einzelgipfel
 - Hafenrundfahrt
 - BremserKaven
 - Rundfahrten Ihre Oldenburg
 - Vorden
 - Isoliner Berge
 - Friedhörfahrten
 - Schlösserfahrten
 - Historische Lasterfahrten
 - WeserBordparty
 - Kaff & Pilsnel Fahrten
 - Themenfahrten
 - Zielweltküche

Bequem buchen über das Internet

Die Homepage bietet für Sie schnelle Buchungsmöglichkeiten.
Bei jeder Fahrt finden Sie sofort die passende Buchung. Organisieren Sie Ihre Ausflüge mit unseren Schiften bequem über das [Online-Buchungstool](#).

Für individuelle Fragen stehen wir Ihnen weiterhin unter der Nummer 0421-338989 mit Rat & Tat zur Seite.
Unser [komplettes Programm](#) als Download.

Petrus war Regatta-Teilnehmer!

Sturm und Regen ließen zunächst nichts Gutes hoffen. Jedoch pünktlich zum Start der Badeninsel-Regatta hörte der Regen auf und die Wolken wurden weggetrieben. [...] Mehr Infos und tolle Bilder zum Event gibt es im [News & Tipps Bereich](#).

30.08.2009

Finden

Suche aktiv

EarlyBird & LastMinute

Weser-Bord-Party

Jeden 1. und 3. Samstag im Monat können Sie auf dem Weiler der Weser taranen, räk, Regillungsritrik und süßen. Viel Spaß für nur 31,50 € direkt buchen

Download

Das aktuelle Programm

Weser- und Hafenrundfahrten

„Leinen los“ an der aus dem 13. Jh. stammenden Kaufmannskirche St. Martini weserabwärts. Entlang der Schlachte fahren wir zu den stadtbremischen Seehäfen. Mit Blick auf Deiche, Häfen, Schiffe und Großbetriebe vermitteln wir Spannendes und Wissenswertes. Unsere Gastronomie an Bord verwöhnt Sie unterwegs.

Dauer der Rundfahrt: ca. 75 Minuten.

Sonder-Hafenrundfahrten auf Anfrage! Telefon 0421-33 89 89

	März, April	Mai bis September	Oktober
Montag bis Freitag	11:45	10:15	11:45
	13:30	11:45	13:30
	15:15	13:30	15:15
		15:15	15:15
		16:45	
Samstag, Sonntag & Feiertag	10:15	10:15	10:15
	11:45	11:45	11:45
	13:30	13:30	13:30
	15:15	15:15	15:15
	16:45	16:45	16:45

Fahrpreise Weser- und Hafenrundfahrt (ca. 75 Minuten)

Erwachsene	9,80
Gruppen ab 10 Erwachsene	je 9,00
Gruppen ab 30 Erwachsene	je 8,50
Gruppen ab 100 Erwachsene	je 7,50
Rentner & Schwehrbehinderte	8,70
Schüler, Studenten, Azubis	7,50
Kinder (4-14 Jahre)	5,50
Schulklassen je Schüler (bis 18 Jahre)	5,00
Familienkarten (Eltern und eigene Kinder bis 17 Jahre)	23,00

Fahrscheine am Pavillon am Martinianleger oder direkt an Bord.

Für Gruppen Anmeldung erbeten, ansonsten keine Anmeldung erforderlich.



Bremen und die Region erleben - Hal über verbindet Schiff und Fahrrad

In der Saison verkehrt ein regelmäßiger Linienverkehr zwischen Bremen und Bremerhaven statt. Die Mitnahme von Fahrrädern ist kein Problem. Bis zu 200 Räder finden unter Deck Platz! Auf der Strecke befinden sich links und rechts der Weser viele Anlegestellen. So lässt sich die reizvolle Landschaft von der Land- und Wasserseite erkunden. Beginnen Sie die Radtour mit einem Frühstück an Bord und genießen Sie unsere vielseitige Gastronomie.

Linienfahrten					
Bremen - Bremerhaven					
 bleib fit - nimm's Fahrrad mit!	Sonntag Feiertag	Samstag	Mittwoch Donnerstag	Dienstag	 Rück- fahrt
	1. Mai bis 30. Sept.	2. Mai bis 30. Sept.	1. Juni bis 15. Sept.	1. Juli bis 31. Aug.	
Bremen Martinianleger	9.30		8.30		19.00
Pier 2 Waterfront	9.45		8.45		18.30
Mittelsbüren	10.15		9.15		18.10
Vege sack	10.30		9.30		17.50
Blumenthal	10.45		9.45		17.35
Farge	11.00		10.00		17.20
Brake	11.45		10.45		16.30
Nordenham	12.35		11.35		15.40
Bremerhaven Seebäderkaje	13.00		12.00		15.15

Rundfahrten zum Containerterminal und zu den Seehundbänken
 13.00 Uhr ab Bremerhaven Seebäderkaje
 Dauer ca. 90 Minuten; Erw. 8,00 € / Kd. 4,00 €

Einsatzgebiet
der Schiffe
von Hal über:



Tickets: Bremen, Martinianleger und direkt an Bord.



Allgemeine Geschäftsbedingungen

Diese Bedingungen gelten zur Durchführung von Veranstaltungen auf unseren Fahrgastschiffen sowie für alle mit diesen zusammenhängenden weiteren Lieferungen und Leistungen durch die Hal über, Gesellschaft für innovative Stadttouristik mbH, nachfolgend Hal über genannt.

1. Die mündlichen und schriftlichen Vereinbarungen von Veranstaltungen, die das gastronomische Angebot, den Ablauf von Veranstaltungen und weitere Leistungen und Lieferungen beinhalten, sind für den Veranstalter und für Hal über bindend.

2. Die Preise schließen die gesetzliche Mehrwertsteuer ein. Eine Erhöhung der gesetzlichen Mehrwertsteuer nach Vertragsabschluss geht zu Lasten des Auftraggebers.

3. Bei Vertragsabschluss sind 10% vom Charterpreis als Anzahlung zu leisten.
Eine Woche vor Veranstaltungsbeginn ist ein Drittel der voraussichtlichen Gesamtrechnungssumme fällig.

4. Die Rechnungen von Hal über sind binnen 7 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug zur Zahlung fällig.

5. Bei der Kalkulation unserer Speisenbüfets setzen wir eine Mindestpersonenzahl von 20 Gästen voraus, bei Unterschreitung der Mindestpersonenzahl berechnen wir einen Aufschlag des in Auftrag gegebenen Speisenbüfets pro teilnehmender Person.
Der Veranstalter muss Hal über die endgültige Zahl der Teilnehmer spätestens fünf Tage vor dem Veranstaltungstermin mitteilen, um eine sorgfältige Vorbereitung zu sichern. Für Reduzierungen von gemeldeten Personenzahlen unter 72 Stunden vor Veranstaltungsbeginn berechnen wir dem Auftraggeber 50 % der vereinbarten gastronomischen Leistungen, bei Unterschreitung von 24 Stunden berechnen wir 100 % der vereinbarten gastronomischen Leistungen. Bei Überschreitung der gemeldeten Personenzahl ohne vorherige Information an Hal über, übernimmt Hal über keine Gewähr für die Quantität der Veranstaltung bezüglich der Speisen- und Getränkeversorgung, sowie der personellen Betreuung der Veranstaltung.

6. Kann eine Veranstaltung nicht durchgeführt werden, ohne dass dies Hal über zu verantworten hat, so behält Hal über den Anspruch auf Zahlung einer angemessenen Vergütung, je nachdem, zu welchem Zeitpunkt die Veranstaltung aufgehoben wird und welche zusätzlichen Leistungen, insbesondere Beköstigung, vorgesehen waren. Absagen von Seiten des Veranstalters haben schriftlich zu erfolgen.

Bei Stornierungen unter 3 Monaten vor der Veranstaltung erhebt Hal über eine Bearbeitungsgebühr von 10 % des vereinbarten Charterbetrages, unter 1 Monat 30 % des vereinbarten Charterbetrages, bis 10 Tage 75 % des vereinbarten Charterbetrages. Bei Stornierungen, die weniger als fünf Tage vor Veranstaltungsbeginn vorgenommen werden, berechnen wir 80 % der vereinbarten Leistungen.

7. Bei Pauschalveranstaltungen, die über die vereinbarte Zeit hinausgehen, berechnet Hal über nicht eingeschlossene Leistungen pro Einzelnachweis.

8. Wünscht der Veranstalter mehr Personal als erfahrungsgemäß von Hal über eingesetzt wird, trägt der Veranstalter diese zusätzlichen Kosten.

9. Der Veranstalter hat für Verluste oder Beschädigungen, die durch sonstige Hilfskräfte sowie durch Veranstaltungsteilnehmer verursacht worden sind, ebenso einzustehen wie für Verluste oder Beschädigungen, die er selbst verursacht hat. Es obliegt dem Veranstalter, hierfür die entsprechenden Versicherungen abzuschließen. Hal über kann den Nachweis solcher Versicherungen verlangen. Um Beschädigungen der Schiffe vorzubeugen, ist das Anbringen von Dekorationsmaterial oder sonstigen Gegenständen vorher mit Hal über abzustimmen. Der Auftraggeber übernimmt die Gewähr dafür, dass insbesondere das Dekorationsmaterial den feuerpolizeilichen Anforderungen entspricht, im Zweifelsfall kann Hal über die Vorlage einer Bestätigung des zuständigen Brandschutzes verlangen. Hal über haftet für Verlust oder Beschädigung mitgebrachter Gegenstände nur bei Verschulden im Rahmen der gesetzlichen Bestimmungen.

10. Soweit Hal über für den Veranstalter technische oder sonstige Einrichtungen von Dritten beschafft, handelt sie im Namen und für Rechnung des Veranstalters; der Veranstalter haftet für die pflegliche Behandlung und ordnungsgemäße Rückgabe dieser Einrichtungen und stellt Hal über von allen Ansprüchen Dritter aus der Überlassung dieser Einrichtungen frei.

11. Der Veranstalter darf Speisen und Getränke zu den Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen. In Sonderfällen kann darüber eine anderweitige schriftliche Vereinbarung getroffen werden: in diesen Fällen wird eine Servicegebühr bzw. Korkgeld berechnet. Die Höhe des Betrages erfolgt in Absprache mit Hal über und richtet sich nach dem entgangenen Umsatz.

12. Zeitungsanzeigen, die Einladungen zu Vorstellungsgesprächen bzw. Verkaufsveranstaltungen oder Hinweise auf sonstige Veranstaltungen enthalten, bedürfen grundsätzlich vorheriger schriftlicher Zustimmung von Hal über. Erfolgt eine Veröffentlichung ohne Zustimmung, und werden dadurch wesentliche Interessen von Hal über beeinträchtigt, so hat Hal über das Recht, die Veranstaltung abzusagen: in diesem Falle gilt Punkt 5 der Allgemeinen Bedingungen (Zahlung der Miete und einer Vergütung) entsprechend.

13. Hat Hal über begründeten Anlass zu der Annahme, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf des Unternehmens zu gefährden droht sowie im Falle höherer Gewalt, kann sie die Veranstaltung absagen.

14. Der Erfüllungsort und Gerichtsstand ist der Sitz von Hal über.

15. Sollte eine Bestimmung der Allgemeinen Bedingungen unwirksam sein, so berührt das die Gültigkeit der anderen Bestimmungen nicht. Anstelle der ungültigen Bestimmung gilt eine ihr möglichst nahe kommende gültige Bestimmung. Die Allgemeinen Geschäftsbedingungen sind ausdrücklich Bestandteil des Vertrages. Die allgemeinen Geschäftsbedingungen hängen öffentlich aus und werden von Hal über auf Verlangen ausgehändigt.

Der einzige Sandstrand im
Stadtgebiet Bremen

CAFE SAND

Das Café Sand wurde im Jahr 1995 fertig gestellt. Es wurde eine Holzständerkonstruktion im Boothausstil gewählt, so blieb der Charakter des vorangegangenen Zelt-Cafés und eine gewisse Leichtigkeit erhalten. Als energietechnisches Modellprojekt entspricht der bauliche Standard einem Niedrig-Energie-Haus. Wärmerückgewinnung und eine Uferfiltratanlage runden das Konzept ab.



- Panorama-Café mit großem Weserstrand
- Beachvolleyball
- WLAN Hotspot
- Fähranleger
- Schiffsverkehr zur City
- Feierlichkeiten
 - » bis 250 Pers. im Café oder
 - » bis 50 Personen im Clubraum

Strandweg 106, 28201 Bremen
Tel. (0421) 55 60 11
oder (0421) 33 89 89

