

Unsere 4 Rodizio-Prinzipien



Kommunikation schafft Genuss

Wir sind nah am Gast – wir servieren, empfehlen und passen an.

Bitte sagen Sie uns frühzeitig, wenn Sie bestimmte Fleischsorten nicht essen, eine Allergie haben oder schwanger sind, damit wir Sie richtig begleiten können.



Rodizio hat einen Rhythmus

Wir servieren frisch für jeden Tisch einzeln. Darum ist es normal, dass andere Gäste etwas anderes bekommen- Sie sind nur in einer anderen Phase der Runde.



Frisch zubereitet, nicht vorbereitet

Wir legen die Spieße erst auf, wenn sie für Ihren Tisch gebraucht werden. Dadurch kann es zu Wartezeiten kommen - dafür ist jedes Stück frisch vom Grill.



So läuft das Rodizio ab

Zuerst servieren wir die Vorspeise. Wenn Sie bereit sind, beginnt die Fleischrunde - gemeinsam mit den Beilagen. Wir bringen alles einmal zum Tisch und danach fragen wir nach Ihren Wünschen für weitere Portionen. Wir laufen nicht ständig - Sie bestellen gezielt.



Sonntag ist Familientag

Zwei Kinder unter 11 Jahren essen kostenlos pro vollzahlendem Erwachsenen (mit Altersnachweis).
Ein Tag für gemeinsame Zeit – ohne Aufpreis.



Veranstaltungen & Feiern

Ob Firmenfeier, Weihnachtsfeier, Geburtstag, private Veranstaltung oder exklusive Buchung: Wir richten Ihr Event vollständig aus mit Service am Tisch und echtem Rodizio-Erlebnis.
Auf Wunsch auch mit Getränkebegleitung, Live-Musik, DJ oder Tänzerinnen.



Warum unser Rodizio anders ist

Wir verzichten bewusst auf ein Buffet, weil wir frisch und gezielt für jeden Tisch arbeiten. So vermeiden wir Verschwendung, können bessere Produkte anbieten und Sie werden vollständig bedient – vom ersten Teller bis zum Dessert. Unser Fleisch wird von uns selbst vorbereitet: wir zerlegen, marinieren, grillen und schneiden direkt am Tisch. Auch Saucen, Marinaden, Beilagen und unser Brot sind hausgemacht. Unsere Vorspeisen wechseln saisonal und entstehen in eigener Küche, anstatt aus fertiger Buffetware zu stammen.

Rodizio-Tradition – in Bremen seit 1997, familiengeführt.

Follow us



Steaks

Mit Pommes, Salat, Chimichurri & Limetten-Farofa
– typisch brasilianisch

Alcatra – 250 g 21,90€
Mageres, feinfaseriges Hüftsteak – zart & aromatisch

Roastbeef – 250 g 28,00€
Argentinisches Rückenstück mit natürlichem Fettrand

Entrecôte – 250 g 34,00€
Stark marmoriertes Zwischenrippenstück –
besonders saftig & aromatisch

Picanha – 250 g 24,90€
Brasilianischer Premium-Cut mit Fettdeckel –
saftig & vollmundig

Gargrad: Standard medium, andere Garstufen auf Wunsch

Auf Wunsch auch mit Süßkartoffelpommes (+2,00 €) oder
Pellkartoffel (ohne Aufpreis)

Fisch

Lachsteak – Zart gegrillter Lachs auf
Blattspinat mit Pellkartoffeln & Salat 25,90€

Tilapia Mediterran 19,50€
Zartes brasilianisches Tilapiafilet mit Pellkartoffeln
& Beilagensalat.

Kindergerichte

Hähnchenschnitzel mit Pommes 9,90€

Pasta mit Tomatensauce 7,90€

Dessert

Brigadeiros (3 Stk.) – Brasilianische
Schokopralinen 6,90€ €

Pastel de Nata – Portugiesisches Törtchen 6,90€
mit Vanillecreme & Vanilleeis

Schoko-Lava Cake – Warmer Schokokuchen 8,50€
mit flüssigem Kern & Vanilleeis



Unsere Spezialität

DAS RODIZIO

Vor-, Haupt- & Nachspeisen zu einem Preis!
pro Person 41,00€

- So funktioniert's
- Vorspeisen: Frische Salate, Antipasti & mediterrane Kleinigkeiten.
 - Hauptgang: Laufend serviertes Fleisch vom Spieß mit passenden Beilagen.
 - Dessert: Von gegrillter Ananas bis Crème Brûlée.

All you can eat – ohne Buffet, alles direkt an
Ihren Tisch.



Rodizio ohne Schwein 41,00 € p.P.

Auswahl aus Rind, Lamm & Geflügel (Auswahl reduziert
sich auf 4 Sorten)



Rodizio ohne Fleisch 27,90 € p.P.

Fleischfrei – genießen Sie unser Rodizio nur mit Vorspeisen
& Beilagen



Kinder Rodizio

Unsere kleinen Gäste genießen das Rodizio wie die
Großen – zum Kinderpreis

1,50 € pro Lebensjahr (5-13 Jahre)

Ergänze dein Rodizio

mit unseren Hausgemachten Dips

- Aioli 2,50€
- Chimichurri 2,90€
- Trüffel -Mayo 3,50€
- Chili-Cheese-Dip 2,90€

Duo nach Wahl (2 Dips nach deiner Wahl) 5,00€

Trio nach Wahl (3 Dips nach deiner Wahl) 7,50€



Kalte Tapas

Zu allen Tapas servieren wir einmalig Brot

Azeitonas mistas – Schwarze & grüne
Oliven in Kräuteröl 6,90€

Presunto serrano – Serrano-Schinken mit
Aioli 8,50€

Queijo Castelo – Portugiesischer Schnittkäse 9,00€
mit hausgemachtem Orangen-Senf

Tapas aus Portugal & Brasilien

Zu allen Tapas servieren wir einmalig Brot

Frango Piri-Piri – Pikantes Hähnchenfilet am
Spieß mit Aioli & Salat 11,90€

Croquetes de bacalhau – Drei
Stockfischkroketten mit Aioli 8,00€

Mini Feijoada – Brasilianischer Bohneneintopf
mit Fleisch, Reis & Farofa 9,50€

Coxinha – Zwei frittierte Hähnchentaschen
mit Aioli 7,90€

Batatas à Tasca – Goldbraune Kartoffelspalten
mit scharfem Dip 7,00€

Warme Tapas

Zu allen Tapas servieren wir einmalig Brot

Alcatra com vinho tinto – Rinderhüftspieß in
Rotweinsmarinade – mit Chimichurri & Salat 13,50€

Queijo de ovelha – Ofengebackener
Schafskäse mit Tomaten & Kräutern 9,50€

Pão do Rodízio – Knoblauchbrot mit
Käsekruste & Chimichurri 7,00€

Cogumelos salteados – Gebratene
Champignons mit Knoblauch & Kräutern 6,90€

Gambas alho e óleo – 5 Garnelen (16/20)
in Knoblauchöl mit Chili & Limette 13,90€

Chouriço salteado – Chorizo in Rotweinsud,
mild gewürzt 8,50€

Pimientos de padrón – Gebratene
Minipaprika mit Meersalz 8,40€