



SPIELTAGSANGEBOT F&B							
Datum: 10.05.2025 Begegnung: SV Werder Bremen VS. RB Leipzig Servicebereich: NORD Matthäi Skylounge (7) Ebene 05 127 PAX Link Menü: https://www.supremehospitality.com/menu-bremen/masters-weser-matthaei-skylounge/ Neben der Information zu servierten & inkludierten Speisen und Getränken, ist hier auch die Allergenkenzeichnung zu finden. Die Information zu den Allergenen ist zusätzlich in ausgedruckter Version an jedem Buffet / Loge zu finden; bitte checkt die Liste vor eurem Einsatz.							
KATEGORIE	SPEISEANGEBOT	PRÄSENTATION	BEMERKUNG	SERVICEZEIT			
Brot & Butter	Brotauswahl & Butter	SB am Buffet	vegetarisch	durchgehend			
	Pastrami Linsensopporrij BBQ-Schmand	Grab & Go vom Buffet	k.A.	2 Std. vor Anpfiff			
	Eismeer Shrimps Roter Algensalat Ingwer		k.A.				
Vorspelen Starter	Rucola Topinambur Sonnenblumenkerne		vegan				
	Rauchlachs Pasta Orechiette Spinat Kirschtomaten	Plating am Buffet	k.A.				
	Gebackenes Hähnchen Weißer Spargel Kräuterkartoffeln Sauce Hollandaise		k.A.				
Hauptspelen	Pasta Orechiette Spinat Kirschtomaten		vegan				
	Original Stadionwurst Curry		Schwein	Halbzeitpause			
	Currywurst Vegan	Plating am Buffet	vegan				
Halbzeit Snack	Leipziger Allerlei kleine Klopse Kapern		k.A.	Halbzeitpause			
	Panna Cotta Himbeeren Pistazien	Grab & Go vom Buffet	vegetarisch	Halbzeitpause			
	Vanilleküchlein Zimtcreme		vegetarisch	Halbzeitpause			
Dessert	Waffel Puderzucker	Live vom Buffet	vegetarisch	durchgehend			
	Original Stadionwurst Curry	Plating am Buffet	Schwein	Nach Abpfiff			
After Match Snack	Käseplatte Feigensenf Trauben Walnuss Pumpernickel		vegetarisch				
Specials	Bruno Gelato, Eisbecher	SB Tiefkühltruhe in Skylounge	vegetarisch	durchgehend			
KATEGORIE	GETRÄNKEANGEBOT	PRÄSENTATION	BEMERKUNG	SERVICEZEIT			
Alkoholfreie Getränke	Vilsa Gourmet Vilsa Naturelle	Bar & serviert Wasser auf dem Tisch eingestellt	inklusive	durchgehend			
	Vilsa Apfelsaftschorle		inklusive				
	Coca Cola Coca Cola Zero Fanta Sprite		inklusive				
	Monster Energy verschiedene Sorten		inklusive				
Bier	BAD Bitter Lemon Tonic Water Ginger Ale	Bar & serviert	inklusive				
	Becks (gezapft)		inklusive				
	Beck's Blue alkoholfrei		inklusive				
	Beck's Unfiltered		inklusive				
	Alster		inklusive				
	Franziskaner Hefeweizen Franziskaner Hefeweizen alkoholfrei		inklusive				
(Schaum) Wein	Corona Extra	Bar & serviert	inklusive				
	Geldermann Sekt		inklusive				
	Weinschorle		inklusive				
	Weißwein Dr. Werheim Weißburgunder		inklusive				
	Weißwein Von Winning, Sauvignon Blanc II		inklusive				
	Rotwein Simonsig, Cabernet Sauvignon Shiraz		inklusive				
Heißgetränke	Rotwein Terrasse du Molinas Rouge du Soir	(Kaffee)Bar	inklusive				
	Lloyd Café Crema		inklusive				
	Lloyd Espresso		inklusive				
	Lloyd Capuccino		inklusive				
	Lloyd Latte Macchiato		inklusive				
	Bitte Tee nicht in den Lloyd Becher rausgeben, wir haben die grünen Tassen dafür						
Special	Teeauswahl verschiedene Sorten Norddeutsches Teekontor	(Kaffee)Bar	inklusive				
	Werderschluck Waldmeister Likör	Bar & serviert	inklusive				
	Jägermeister	Bar & serviert	inklusive				
Spirituosen	Rum: Piet Rum Cola 3 Jahre, 40% Vol.	Bar & serviert	inklusive				
	Gin: Knut Hansen Gin Tonic 0,0% Vol. (Alkoholfrei)						
	Gin: Knut Hansen Gin Tonic 42% Vol.						
	Vodka: Three Sixty Vodka Lemon 37% Vol. Whisky: Jack Daniels Cola 40% Vol.						
TIMING	WAS	BEMERKUNG					
ab 13:15 Uhr	Stand by aller Bereiche	Getränkespazier für Empfang der Gäste (Sekt & Bier)					
ab 13:30 Uhr	Öffnung Hospitality Bereiche	F&B Angebot siehe oben					
ab 15:00 Uhr	Herzliche Begrüßung der Gäste inkl. Konzepterklärung	Plating Konzept mit verschiedenen Stationen					
ab 15:00 Uhr	Aufnahme von Getränkebestellungen für die Halbzeit / am Tisch (KEIN MUSS!)	Getränke sind auf den Gästetischen platziert in der Halbzeitpause					
ab 15:10 Uhr	Aktive Ausgabe von Getränken im Becher	Kein Glas auf der Tribüne erlaubt					
ab 15:30 Uhr	Kick Off 1. Halbzeit	Aufräumen und Vorbereitung Halbzeitpause					
ab 16:15 Uhr	Halbzeitpause	F&B Angebot siehe oben inkl. vorgeschenkte Getränke					
ab 16:15 Uhr	Getränketabletts mit Bechern für 2. Halbzeit	Kein Glas auf der Tribüne erlaubt					
ab 16:30 Uhr	Kick Off 2. Halbzeit	Aufräumen und Vorbereitung After Match Snack					
ab 17:15 Uhr	Abpfiff	F&B Angebot siehe oben inkl. vorgeschenkte Getränke					
ab 19:05 Uhr	Servicestopp letzte Runde	Nach Abstimmung mit Serviceleitung (erscheint auf Bildschirm)					
ab 19:10 Uhr	Auschkankstopp	es werden keine Getränke rausgegeben (STOP)					
ab 19:25 Uhr	Finale Schließung der Hospitality Bereiche durch Security	Herzliche Verabschiedung der Gäste					
SONSTIGE INFORMATIONEN DO'S & DONT'S							
Nach dem Check In bitte in der definierten und ordentlichen Uniform (Grooming Standards bitte einhalten) umgehend in den zugeteilten Bereich gehen.							
Sämtliches Equipment, Speisen und Getränke dürfen auch bei Anbruch nach der Veranstaltung nicht mitgenommen werden; hierbei handelt es sich um Diebstahl.							
Das Weser Stadion ist generell ein Nichtraucherstadion, es gibt keine Raucherbereiche. Rauchen ist daher innerhalb der Einsatzzeiten nicht möglich.							
Während der Einsatzzeiten und auf dem Gelände des Weser Stadions herrscht für alle Mitarbeiter absolutes Alkoholverbot.							
Der gesamte Hospitality Bereich bei Werder Bremen ist cashless; es ist nur Kartenzahlung möglich.							
Vor dem Toilettengang oder der Pause bitte beim Serviceleiter in und einem Kollegen / einer Kollegin, der / die den Bereich übernehmen kann, abmelden.							
Für Personalgetränke wird in den Bereichen gesorgt; individuelle Vereinbarungen sind nach Freigabe durch Serviceleitung möglich. (Personalesen; In der Villa Verde nicht in den Rückläufen)							
Nach dem Check Out / Arbeitsschluss bitte umgehend zum Check Out und zur Uniformrückgabe gehen; wir bitten darum, nicht im Stadion "Umherzustreifen".							
Wir bitten um pro-aktives Arbeiten und aktive Kommunikation mit der Serviceleitung und den Kollegen & Kolleginnen bei möglichen Herausforderungen.							
Sauberkeit und Ordnung, sowohl an den Bars & Buffets, als auch in den Rückbereichen sind absolut wichtig, um eine reibungslose Operation zu garantieren.							
Wir bitten freundlich darum, Gruppenbildung in den Hospitality Bereichen zu vermeiden und eine offene Körperhaltung einzunehmen (keine verschränkten Arme).							
Ein Lächeln macht den Unterschied - auch wenn es möglicherweise (noch) nicht in allen Bereichen rund läuft, hilft oft eine freundliche & ruhige Ausstrahlung ggü dem Gast.							
Die Einhaltung aller Hygienegerichtlinien sind als obligatorisch zu betrachten; insbesondere nach dem Toilettengang.							
Die Nutzung des Handys ist bitte auf ein (berufliches) Minimum zu reduzieren und nicht sichtbar vor dem Gast einzusetzen.							
Über allem steht: die Zufriedenheit des Gastes und des Teams, Spaß und ehrliche Freundlichkeit! VIELEN DANK - WIR FREUEN UNS, DASS IHR AN BORD SEID!							
Gebt uns nach dem Event gerne ein Feedback - Kritik und lobende Worte eurer Gäste, Kollegen und von euch selbst!							