



SPIELTAGSANGEBOT F&B	
Datum:	10.05.2025
Begegnung:	SV Werder Bremen VS. RB Leipzig
Servicebereich:	NORD Nordlogen 38-70, Ebene 03
Link Menu:	https://www.supremehospitality.com/menu-bremen/masters-weser
Neben der Information zu servierten & inkludierten Speisen und Getränken, ist hier auch die Allergenkennzeichnung 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	Tisch Set Up	vegetarisch	durchgehend
Vorspeisen Starter	Pastrami Linsensop BBQ-Schmand	Family Style Buffet	k.A.	2 Std. vor Anpfiff
	Eismeer Shrimps Roter Algensalat Ingwer		k.A.	
	Rucola Topinambur Sonnenblumenkerne		vegan	
Hauptspesen	Rauchlachs Pasta Orschiettel Spinat Kirschtomaten	SB Buffet in der Loge	k.A.	
	Gebackenes Hähnchen Weißer Spargel Kräuterkartoffeln Sauce Hollandaise		k.A.	
	Pasta Orschiettel Spinat Kirschtomaten		vegan	
Zwei Hauptspesen aus dem o.g. Angebot werden durch die Logenkunden vorab ausgewählt. Falls die Logenkunden sich nicht fristgerecht zurückmelden, werden die gelb markierten Hauptspesen eingesetzt.				
Halbzeit Snack	Original Stadionwurst Curry	SB Buffet in der Loge	Schwein	Halbzeitpause
	Currywurst Vegan		vegan	
Dessert	Leipziger Allerlei kleine Klopse Kapern	SB Buffet in der Loge	k.A.	Halbzeitpause
	Panna Cotta Himbeeren Pistazien		vegetarisch	
	Vanillekuchlein Zimtcreme	vegetarisch	Halbzeitpause	
	Waffel Puderzucker	Vom Buffet Platin	vegetarisch	durchgehend
Die Waffeln können den Gästen durch die Logenkraft vom Buffet in den Platin Bereich serviert werden; die Gäste können auch selbst ans Buffet gehen. Zusätzlich werden in den Nordlogen Waffeln (vgl. zur Halbzeit) auf dem Buffet eingesetzt.				
After Match Snack	Original Stadionwurst Curry Käseplatte Feigensenf Trauben Walnuss Pumpernickel	SB Buffet in der Loge	Schwein vegetarisch	Nach Abpfiff
Specials	Royal Donuts	SB Buffet in der Loge	vegetarisch	durchgehend
	Bruno Gelato, Eisbecher (NEU Eisdele in Turm 4)	TK SB Truhe, Platin, Eisdele	vegetarisch	

KATEGORIE	GETRÄNKEANGEBOT	PRÄSENTATION	BEMERKUNG	SERVICEZEIT
Alle Getränke (nach Möglichkeit bis auf Selbstzahler) werden dem Gast aus dem Kühlschrank in der Loge oder von der Bar serviert. Falls kein Kühlschrank vorhanden ist oder ergänzend, können Ice Buckets / Wannen zur Bereitstellung von Softs und Flaschenbier genutzt werden.				
Alkoholfreie Getränke	Vilsa Gourmet Vilsa Naturelle (auf dem Tisch eingestellt)	serviert, Kühlschrank Loge,	inklusive	durchgehend
	Vilsa Apfelsaftschorle	eigenständig für Nachschub sorgen	inklusive	
	Coca Cola Coca Cola Zero Fanta Sprite	Bar	inklusive	
	Monster Energy verschiedene Sorten	Bar	inklusive	
	BAD Bitter Lemon Tonic Water Ginger Ale	Bar	inklusive	
Bier	Becks	Loge	inklusive	
	Beck's Blue alkoholfrei Beck's Unfiltered	Bar	inklusive	
	Alster	Loge	inklusive	
	Franziskaner Hefeweizen Franziskaner Hefeweizen alkoholfrei	Loge	inklusive	
	Corona Extra	Loge	inklusive	
(Schaum) Wein	Geldermann Sekt	Loge	inklusive	
	Weinschorle	Bar	inklusive	
	Weißwein Dr. Werheim Weißburgunder	Loge	inklusive	
	Weißwein Von Winning, Sauvignon Blanc II	Bar	inklusive	
	Rotwein Simonsig, Cabernet Sauvignon Shiraz	Loge	inklusive	
Heißgetränke Nur auf Bestellung	Rotwein Terrasse du Molins Rouge du Soir	Bar	inklusive	
	Lloyd Café Crema	(Kaffee)Bar	inklusive	
	Lloyd Espresso	(Kaffee)Bar	inklusive	
	Lloyd Capuccino	(Kaffee)Bar	inklusive	
	Lloyd Latte Macchiato	(Kaffee)Bar	inklusive	
Special	Teeauswahl verschiedene Sorten Norddeutsches Teekontor	(Kaffee)Bar	inklusive	
	Werderschluck Waldmeister Likör	Bar	inklusive	
	Jägermeister		€ 3,50 Verkauf	
Spirituosen	Rum: Piet Rum Cola 3 Jahre, 40% Vol.	Bar, Selbstzahler nur mit Karte möglich	€ 9,50 Verkauf	
	Gin: Knut Hansen Gin Tonic 42% Vol.		€ 11,00 Verkauf	
	Whisky: Jack Daniels Cola, 40% Vol.		€ 9,50 Verkauf	
	Vodka: Three Sixty Vodka Lemon 37% Vol.		€ 9,50 Verkauf	

TIMING	WAS	BEMERKUNG
ab 13:15 Uhr	Stand by aller Bereiche	Welcome Getränke (Geldermann) Stand by in der Loge
ab 13:25 Uhr	Logenkraft erwartet die Gäste VOR der Loge	Personliche Begrüßung & Vorstellung
ab 15:30 Uhr	Öffnung Hospitality Bereiche	F&B Angebot siehe oben
	Herzliche Begrüßung der Gäste inkl. Konzeptklärung	Hauptspesen nach Vorbestellung, Buffets außen nach Bedarf
ab 15:00 Uhr	Aufnahme von Getränkebestellungen für die Halbzeit / am Tisch	Getränke sind auf den Gastetischen platziert in der Halbzeitpause
ab 15:10 Uhr	Aktive Ausgabe von Getränken im Becher	Kein Glas auf der Tribune 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	Getränketablets mit Bechern für 2. Halbzeit	Kein Glas auf der Tribune 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	Servicestop letzte Runde	Nach Abstimmung mit Serviceleitung (erscheint auf Bildschirm)
ab 19:10 Uhr	Ausschankstopp	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. (Personales: In 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 Hygienerichtlinien 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!	