SUPREME
SPORTS HOSPITALITY

SPIELTAGSANGEBOT F&B

Datum: 10.05.2025
Begegnung: SV Werder Bremen VS. RB Leipzig
Servicebereich: NORD | Skybox 5 | Ebene 05 | 6 PAX
Link Menu: www.supremehospitality.com/menu-bremen/masters-weser-skylogen-1-2-3-5

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	SPEISENANGEBOT	PRÄSENTATION	BEMERKUNG	SERVICEZEIT
Brot & Butter	Brotauswahl & Butter	Tisch Set Up	vegetarisch	durchgehend
Vorspeisen | Starter	Pastrami| Linsenpotpourri| BBQ-Schmand	**BUFFET STYLE (kleine Schälchen)**	k.A.	2 Std. vor Anpfiff
	Eismeer Shrimps| Roter Algensalat| Ingwer		k.A.	
	Rucola| Topinambur| Sonnenblumenkerne		vegan	
Hauptspeisen	Rauchlachs| Pasta Orechiette| Spinat| Kirschtomaten	SB Buffet in der Skybox	k.A.	
	Gebackenes Hähnchen| Weißer Spargel| Kräuterkartoffeln| Sauce Hollandaise		k.A.	
	Pasta Orechiette| Spinat| Kirschtomaten		vegan	
	Zwei Hauptspeisen aus dem o.g. Angebot werden durch den Kunden vorab ausgewählt. Auf dem digitalen Menu finden sich aktuell alle 3 Hauptspeisen wieder; das Konzept ist den Gästen bei Bedarf zu erklären.			
Halbzeit Snack	Original Stadionwurst | Curry	SB Buffet in der Skybox	Schwein	Halbzeitpause
	Currywurst Vegan		vegan	
	Leipziger Allerlei| kleine Klopse| Kapern		k.A.	Halbzeitpause
Dessert	Panna Cotta| Himbeeren| Pistazien	SB Buffet in der Skybox	vegetarisch	Halbzeitpause
	Vanillekü̈chlein| Zimtcreme		vegetarisch	Halbzeitpause
	Waffel | Puderzucker	SB Buffet in der Skybox	vegetarisch	Halbzeitpause
	Waffeln werden auf dem Buffet vsl. ab Halbzeitpause eingesetzt.			
After Match Snack	Original Stadionwurst | Curry	SB Buffet in der Skybox	Schwein	Nach Abpfiff
	Käseplatte| Feigensenf| Trauben| Walnuss| Pumpernickel		vegetarisch	

KATEGORIE	GETRÄNKEANGEBOT	PRÄSENTATION	BEMERKUNG	SERVICEZEIT
Alkoholfreie Getränke	Vilsa Gourmet | Vilsa Naturelle (auf dem Tisch eingestellt)	Kühlschrank Skybox mgl. Nachschub von Turm 3, Theke 3, Ebene 3	inklusive	durchgehend
	Vilsa Apfelsaftschorle		inklusive	
	Coca Cola | Coca Cola Zero | Fanta | Sprite		inklusive	
	Monster Energy | verschiedene Sorten		inklusive	
	BAD Bitter Lemon | Tonic Water | Ginger Ale		inklusive	
Bier	Becks		inklusive	
	Beck´s Blue alkoholfrei | Beck´s Unfiltered		inklusive	
	Alster		inklusive	
	Franziskaner Hefeweizen | Franziskaner Hefeweizen alkoholfrei		inklusive	
	Corona Extra		inklusive	
(Schaum) Wein	Geldermann Sekt		inklusive	
	Weinschorle		inklusive	
	Weißwein | Dr. Werheim Weißburgunder		inklusive	
	Weißwein | Von Winning, Sauvignon Blanc II		inklusive	
	Rotwein | Simonsig, Cabernet Sauvignon Shiraz		inklusive	
	Rotwein | Terrasse du Molinas Rouge du Soir		inklusive	
Heißgetränke	Lloyd Café Crema	Turm 3, Theke 3, Ebene 3	inklusive	
	Lloyd Espresso	Turm 3, Theke 3, Ebene 3	inklusive	
	Lloyd Capuccino	Turm 3, Theke 3, Ebene 3	inklusive	
	Lloyd Latte Macchiato	Turm 3, Theke 3, Ebene 3	inklusive	
	Bitte Tee nicht in den Lloyd Becher rausgeben , wir haben die grünen Tassen dafür			
	Teeauswahl | verschiedene Sorten | Norddeutsches Teekontor	Turm 3, Theke 3, Ebene 3	inklusive	
Special	Werderschluck Waldmeister Likör	Kühlschrank Skybox mgl. Nachschub von Turm 3, Theke 3,	inklusive	
	Jägermeister		inklusive	
Spirituosen	Rum: Piet Rum Cola | 3 Jahre, 40% Vol.	Kühlschrank Skybox mgl. Nachschub von Turm 3, Theke 3, Ebene 3	inklusive	
	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	Welcome Getränke (Geldermann) Stand by
ab 13:25 Uhr	Servicekräfte erwarten die Gäste in der Skybox 5	Persönliche Begrüßung & Vorstellung
ab 15:30 Uhr	Öffnung Hospitality Bereiche	F&B Angebot siehe oben
	Herzliche Begrüßung der Gäste inkl. Konzepterklärung	Hauptspeisen nach Vorbestellung, Buffets außen nach Bedarf
ab 15.00 Uhr	Aufnahme von Getränkebestellungen für die Halbzeit / am Tisch	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	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. **(Personalessen; 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 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!