



SPIELTAGSANGEBOT F&B	
Datum:	10.05.2025
Begegnung:	SV Werder Bremen VS. RB Leipzig
Servicebereich:	WEST Business Class West, Restaurant 1 + 2, Ebene O3
Link Menu:	https://www.supremehospitality.com/menu-bremen/masters-weser-supreme
	Neben der Information zu servierten & inkludierten Speisen und Getränken, ist hier auch die Allergenkezeichnung 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	BEMERKUN	SERVICEZEIT
Brot & Butter	Brotauswahl & Butter Brot in der "Pastaschale" Butterbonbon auf dem Brotteller und nachgelegt bei Bedarf	Tisch Set Up	vegetarisch	2 Std. vor Anpfiff
Vorspeisen Starter <i>Am Buffet zur Abholung Service zubereitet.</i>	Pastrami Linsensopporri BBO- Schmand Eismeer Shrimps Roter Algensalat Ingwer Rucotal Topinambur Sonnenblumenkerne	à la Carte nach Auswahl des Gastes am Tisch serviert	k.A. k.A. vegan	2 Std. vor Anpfiff
Hauptspesen (4) <i>In Küche abzurufen.</i>	Rauchlachs Pasta Orechiette Spinat Kirschtomaten Gebackenes Hähnchen Weißer Spargel Kräuterkartoffeln Sauce Hollandaise Pasta Orechiette Spinat Kirschtomaten	à la Carte nach Auswahl des Gastes am Tisch serviert	k.A. k.A. vegan	
Bitte beachtet, dass auf dem Bestellblock aktuell nur 3 Hauptspesen aufgeführt sind; 1= Fisch, 2= Fleisch 3 = Pasta oder Vegan (aufschreiben bitte).				

Dessert <i>Waffel am Buffet zur SB, Dessert zur Abholung durch Service am Buffet oder aus dem Kühnhaus nach KO 1. Halbzeit am Buffet zur SB und Service am Tisch</i>	Panna Cottaj Himbeeren Pistazien Vanilleküchlein Zimtcreme	à la Carte nach Auswahl des Gastes am Tisch serviert	vegetarisch vegetarisch	ab 1 Std. vor Anpfiff Halbzeit + nach dem Spiel
	Waffel Puderzucker	auf Anfrage serviert	vegetarisch	durchgehend
Halbzeit Snack <i>In Küche abzurufen.</i>	Original Stadionwurst Curry Stadionwurst Curry Brot Leipziger Allerlei Kleine Klopse Kapern	à la Carte / tbd Flying in der Halbzeitpause	Schwein vegan	Halbzeitpause Halbzeitpause
After Match Snack	Original Stadionwurst Curry Kaseplatte Feigensenf Trauben Walnuss Pumpernickel	à la Carte nach Auswahl des Gastes am Tisch serviert	Schwein vegetarisch	Nach Abpfiff
Special	Bruno Gelato, Eisbecher	SB Tiefkühltruhe	vegetarisch	durchgehend

KATEGORIE	GETRÄNKEANGEBOT	PRÄSENTATION	BEMERKUN	SERVICEZEIT	
Alkoholfreie Getränke	Vilsa Gourmet Vilsa Naturelle Vilsa Apfelsaftschorle Coca Cola Coca Cola Zero Fanta Sprite Monster Energy verschiedene Sorte BAD Bitter Lemon Tonic Water Ginger Ale	Bar & serviert Wasser auf dem Tisch eingestellt	inklusive inklusive inklusive inklusive inklusive	durchgehend	
Bier	Becks (vom Fass) Beck's Blue alkoholfrei (Flaschenbier) Beck's Unfiltered (vom Fass) Alster Franziskaner Hefeweizen Franziskaner Hefeweizen alkoholfrei Corona Extra	Bar & serviert	inklusive inklusive inklusive inklusive inklusive		
(Schaum) Wein	Geldermann Sekt Weinschorle Weißwein Dr. Wehmer Weißburgunder Weißwein Von Winning, Sauvignon Blanc II Rotwein Simonsig, Cabernet Sauvignon Shiraz Rotwein Terrasse du Molins Rouge du Soir	Bar & serviert	inklusive inklusive inklusive inklusive		
Heißgetränke	Lloyd Café Crema Lloyd Espresso Lloyd Capuccino Lloyd Latte Macchiato	(Kaffee)Bar (Kaffee)Bar (Kaffee)Bar (Kaffee)Bar	inklusive inklusive inklusive inklusive		
	Bitte Tee nicht in den Lloyd Becher rausgeben, wir haben die grünen Tassen dafür				
Special	Teeauswahl verschiedene Sorten Norddeutsches Teekontor Werderschluck Waldmeister Likör Jägermeister	(Kaffee)Bar Bar & serviert	inklusive inklusive		
Spirituosen	Rum: Piet Rum Cola 3 Jahre, 40% Vol. Gin: Knut Hansen Gin Tonic 42% Vol. Vodka: Three Sixty Vodka Lemon 37% Vol.	Bar, Selbstzahler nur mit Karte möglich	€ 3,50 Verk € 9,50 Verk € 1,00 Verk € 9,50 Verk		

TIMING	WAS	BEMERKUNG
ab 13:15 Uhr	Stand by aller Bereiche	Getränkespazier für Empfang der Gäste (Bier und Sekt)
ab 13:25 Uhr	Öffnung Hospitality Bereiche	F&B Angebot siehe oben
ab 13:30 Uhr	Herzliche Begrüßung der Gäste inkl. Konzeptklärung Aktive Ausgabe von Getränken im Becher	à la Carte Service, Dessert in der Halbzeit, Waffel schon vorab Kein Glas auf der Tribüne erlaubt
ab 15:00 Uhr	Aufnahme von Getränkebestellungen für die Halbzeit / am Tisch sowie Halftime Snack Bestellung (Currywurst oder vegan)	Getränkereibereitstellung und Food vom Tablett / am Tisch analog Vorbestellung in Halbzeitpause
ab 15:10 Uhr	3 Gang Menu sollte durchserviert sein	Vorspeise, HG und Dessert Dessert auch zur Halbzeit
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 & Currywurst im Flying
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 & DON'TS	
Nach dem Check in bitte in der definierten und ordentlichen Uniform (Grooming Standards bitte einhalten) umgehend in den zugewiesenen 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. (Personalesse; 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 Hygienrichtlinien 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!	