

SPIELTAGSANGEBOT F&B				
<b>Datum:</b>	15.03.2026			
<b>Begegnung:</b>	SV Werder Bremen VS. FSV Mainz			
<b>Servicebereich:</b>	Süd   LE CHEF, Ebene 03, 92 PAX <a href="https://www.supremehospitality.com/menu-bremen/masters-weser-le-chef">https://www.supremehospitality.com/menu-bremen/masters-weser-le-chef</a> Die Information zu den Allergenen ist zusätzlich in ausgedruckter Version an jedem Buffet / Logo zu finden; bitte checkt die Liste vor eurem Einsatz.			
KATEGORIE	SPEISEANGEBOT	PRÄSENTATION	BEMERKUNG	SERVICEZEIT
<b>Brot &amp; Butter</b>	Brotauswahl	Tisch Set Up	vegan	durchgehend
<b>Vorspeisen   Starter</b>	Ochsenmaulsalat  Möhre  Cashew  Ahorn  Chili  Kerbel	Tisch Set Up	vegetarisch	2 Std. vor Anpfiff
	Wasabigurken  Rote Beete- Falafel  Afillakresse	Grab & Go vom Buffet	vegetarisch	
	Frühlingsalat  gepickelte Radieschen  French Dressing  Croutons		vegetarisch	
<b>Hauptspeisen</b>	Seelachs  Spinatrahm  Duftreis  Tomaten Marmelade	Plating am Buffet	k.A.	
	Gesottener Tafelspitz  Risollee Kartoffel  Apfel-Meerrettich Sauce  Gemüse Julienne		k.A.	
	Shakshuka  Tomaten  Ei  Kräuter  Fladenbrot		vegetarisch	
<b>Halbzeit Snack</b>	Original Stadionwurst   Curry	Plating am Buffet	Schwein	Halbzeitpause
	Currywurst Vegan		vegan	
	Meenzer Dippelappes  Apfelkompott		k.A.	
<b>Dessert</b>	Pekannuss Kuchlein  Vanille Schmand  Apple-Blossom	Grab & Go vom Buffet	Leberkas	Halbzeitpause
	Waldbeeren  Joghurt  Granola		vegetarisch	Halbzeitpause
	Waffel  Puderzucker		vegetarisch	Halbzeitpause
	Mini Donuts  gezuckert		vegetarisch	Halbzeitpause
	Quarkbällchen		vegetarisch	Nach Abpfiff
<b>After Match Snack</b>	Original Stadionwurst   Curry	Plating am Buffet	Schwein	Nach Abpfiff
	Hähnchen Schnitzel Bowl  Teriyaki  Sesam  Frühlingszwiebel  Glasnudelsalat		k.A.	
	Käseauswahl		vegetarisch	
	Bruno Gelato, Eisbecher	SB Tiefkühltruhe in LE CHEF	vegetarisch	durchgehend
KATEGORIE	GETRÄNKEANGEBOT	PRÄSENTATION	BEMERKUNG	SERVICEZEIT
<b>Alkoholfreie Getränke</b>	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	
	BAD Bitter Lemon   Tonic Water   Ginger Ale		inklusive	
<b>Bier</b>	Becks   Beck's Blue alkoholfrei   Beck's Unfiltered	Bar & serviert	inklusive	
	Alster		inklusive	
	Franziskaner Hefeweizen   Franziskaner Hefeweizen alkoholfrei		inklusive	
	Corona Extra		inklusive	
<b>(Schaum) Wein</b>	Blanc De Noir Sekt	Bar & serviert	inklusive	
	Weinschorle		inklusive	
	Weißwein   Tina Pfaffmann, Grauer Burgunder		inklusive	
	Weißwein  Blanc de Noir		inklusive	
	Weißwein   Tina Pfaffmann, Sauvignon Blanc		inklusive	
	Weißwein  Tina Pfaffmann, Riesling		inklusive	
	Roséwein   Terrasse du Molinas Rosé Pastel		inklusive	
	Rotwein  Tina Pfaffmann, Shiraz		inklusive	
	Rotwein   Tina Pfaffmann, Cuvée Merlot		inklusive	
	Rotwein   Weingut Fader, Spätburgunder		inklusive	
Rosé  Pink St. Laurent Rosé	inklusive			
<b>Heißgetränke</b>	Lloyd Café Crema	(Kaffee)Bar	inklusive	
	Lloyd Espresso	(Kaffee)Bar	inklusive	
	Lloyd Capuccino	(Kaffee)Bar	inklusive	
	Lloyd Latte Macchiato	(Kaffee)Bar	inklusive	
	Teeauswahl   verschiedene Sorten   Norddeutsches Teekontor	Bar & serviert	inklusive	
<b>Special</b>	Déjà-Vu und Déjà Vu Alkoholfrei  Aperol als Aperitif <b>(zum Empfang der Gäste)</b>	Bar & serviert	inklusive	
	Werderschluck Waldmeister Likör	Bar & serviert	inklusive	
	Jägermeister		inklusive	
<b>Spirituosen</b>	Rum: Plet Rum Cola   3 Jahre, 40% Vol.	Bar & serviert	inklusive	
	Gin: Knut Hansen Gin Tonic   42% Vol.		inklusive	
	Whisky: Jack Daniels Cola, 40% Vol.		inklusive	
	Vodka: Three Sixty Vodka Lemon   37% Vol.		inklusive	
TIMING	WAS	BEMERKUNG		
ab 13:15 Uhr	Stand by aller Bereiche	Getränkesspaller für Empfang der Gäste (Sekt & Bier)		
ab 13:30 Uhr	Öffnung Hospitality Bereiche	F&B Angebot siehe oben		
ab 15:15 Uhr	Aufnahme von Getränkebestellungen für die Halbzeit / am Tisch	Getränke sind auf den Gästetischen platziert in der Halbzeitpause		
ab 15:25 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	Servicestopp   letzte Runde	Nach Abstimmung mit Serviceleitung (erscheint auf Bildschirm)		
ab 19:10 Uhr	Auschankeinstopp	es werden keine Getränke rausgegeben <b>(STOP)</b>		
ab 19:35 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 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 ServiceleiterIn 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. <b>(Personalesse:)</b>				
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 Hygieneregeln 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! <b>VIELEN DANK - WIR FREUEN UNS, DASS IHR AN BORD SEID!</b>				
Gebt uns nach dem Event gerne ein Feedback - Kritik und lobende Worte eurer Gäste, Kollegen und von euch selbst!				