

SPIELTAGSANGEBOT F&B				
<b>Datum:</b>	15.03.2026			
<b>Begegnung:</b>	SV Werder Bremen VS. FSV Mainz			
<b>Servicebereich:</b>	WEST   Lounge West, Ebene 03, 100 PAX			
<b>Link Menu:</b>	<a href="https://www.supremehospitality.com/meni-bremen/masters-weser-supreme">https://www.supremehospitality.com/meni-bremen/masters-weser-supreme</a> 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	BEMERKUNG	SERVICEZEIT
<b>Brot &amp; Butter</b>	Brotwahl   Butter Brot in der "Pastaschale" Butterbonbon auf dem Brotteiler und nachgeleigt bei Bedarf	Tisch Set Up	vegetarisch	2 Std. vor Anpfiff
<b>Vorspeisen   Starter</b> Am Buffet zur Abholung Service zubereitet.	Ochsenmausalat  Möhre  Cashew  Ahorn  Chili  Kerbel	Plating am Buffet	k.A.	2 Std. vor Anpfiff
	Wasabigurken  Rote Beete-Falafel  Afillakresse		vegetarisch	
	Frühlingsalat  gepickelte Radieschen  French Dressing  Croutons		vegetarisch	
<b>Hauptspeisen (3)</b>	Seelachs  Spinatrahm  Duftreis  Tomaten Marmelade	Plating am Buffet	k.A.	2 Std. vor Anpfiff
	Gesottener Tafelspitz  Risollee Kartoffel  Apfel-Meerrettich Sauce  Gemüse Julienne		k.A.	
	Shakshuka  Tomaten  Ei Kräuter Fladenbrot		vegetarisch	
<b>Bitte beachtet, dass auf dem Bestellblock aktuell nur 3 Hauptspeisen aufgeführt sind; 1= Fisch, 2 = Fleisch 3 = Pasta oder Vegan (aufschreiben bitte).</b>				
<b>Dessert</b>	Pekannuss Kuchlein  Vanille Schmand  Apple-Blossom	Plating am Buffet	vegetarisch	ab 2 Std. vor Anpfiff Halbzeit + nach dem Spiel
	Waldbeeren  Joghurt  Granola		vegetarisch	
	Mini Donuts  gezuckert		vegetarisch	
<b>Halbzeit Snack</b>	Original Stadionwurst   Curry	Plating am Buffet	Schwein	Halbzeitpause
	Stadionwurst  Curry  Brot		vegan	
	Meenzer Dippelappes  Apfelkompott		k.A.	
<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	
<b>Special</b>	Bruno Gelato, Eisbecher	SB Tiefkühltruhe	vegetarisch	durchgehend
KATEGORIE	GETRÄNKEANGEBOT	PRÄSENTATION	BEMERKUNG	SERVICEZEIT
<b>Alkoholfreie Getränke</b>	Wisa Gourmet   Wisa Naturelle	Bar & serviert	Inklusive	durchgehend
	Wisa Apfelsaftschorle		Inklusive	
	Coca Cola   Coca Cola Zero   Fanta   Sprite		Inklusive	
	Monster Energy   verschiedene Sorte		Inklusive	
	BAD Bitter Lemon   Tonic Water   Ginger Ale		Inklusive	
<b>Bier</b>	Becks (vom Fass)	Bar & serviert	Inklusive	durchgehend
	Beck's Blue alkoholfrei (Flaschenbier)		Inklusive	
	Beck's Unfiltered (vom Fass)		Inklusive	
	Alster		Inklusive	
	Franziskaner Hefeweizen   Franziskaner Hefeweizen alkoholfrei		Inklusive	
<b>(Schaum) Wein</b>	Corona Extra	Bar & serviert	Inklusive	durchgehend
	Blanc De Noir Sekt		Inklusive	
	Weinschorle		Inklusive	
	Weißwein   Tina Pfaffmann, Grauer Burgunder		Inklusive	
	Weißwein   Tina Pfaffmann, Sauvignon Blanc II		Inklusive	
	Roséwein   Terrasse du Molins Rosé Pastel		Inklusive	
	Rotwein   Tina Pfaffmann, Cuvée Merlot		Inklusive	
Rotwein   Weingut Fader, Spätburgunder	Inklusive			
<b>Heißgetränke</b>	Rosé   Pink St. Laurent Rose	(Kaffee)Bar	Inklusive	durchgehend
	Lloyd Café Crema		Inklusive	
	Lloyd Espresso		Inklusive	
	Lloyd Capuccino		Inklusive	
	Lloyd Latte Macchiato		Inklusive	
			Inklusive	
<b>Bitte Tee nicht in den Lloyd Becher rausgeben, wir haben die grünen Tassen dafür</b>				
<b>Special</b>	Teauswahl   verschiedene Sorten  Norddeutsches Teekontor	(Kaffee)Bar	Inklusive	durchgehend
	Werdenschluck Waldmeister Likör Jägermeister	Bar & serviert	Inklusive	
<b>Spirituosen</b>	Rum: Piet Rum Cola   3 Jahre, 40% Vol.	Bar, Selbstzahler nur mit Karte möglich	€ 3,70   Verkauf	durchgehend
	Gin: Knut Hansen Gin Tonic   42% Vol.		€ 9,90   Verkauf	
	Vodka: Three Sixty Vodka Lemon   37% Vol.		€ 11,50   Verkauf € 9,90   Verkauf	
TIMING	WAS	BEMERKUNG		
ab 13:15 Uhr	Stand by aller Bereiche	Welcome Getränke (Geldermann) Stand by in der Loge		
ab 13:30 Uhr	Öffnung Hospitality Bereiche	F&B Angebot siehe oben		
ab 15:15 Uhr	Herzliche Begrüßung der Gäste inkl. Konzeptklärung	Hauptspeisen nach Vorbestellung, Buffets außen nach Bedarf		
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 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	Getränkeabletts 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 19:35 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 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;)				
Nach dem Check Out / Arbeitschluss 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! <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!				