



SPIELTAGSANGEBOT F&B	
Datum:	15.03.2026
Begegnung:	SV Werder Bremen VS. FSV Mainz
Servicebereich:	NORD Matthäi Skylounge (7) Ebene 05 127 PAX
Link Menu:	https://www.supremehospitality.com/menu-bremen/masters-weser-matthaei-skylounge/
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 / Logo zu finden; bitte checkt die Liste vor eurem Einsatz	

KATEGORIE	SPEISEANGEBOT	PRÄSENTATION	BEMERKUNG	SERVICEZEIT
Brot & Butter	Brotauswahl & Butter	SB am Buffet	vegetarisch	durchgehend
Vorspeisen Starter	Ochsenmausalat Möhre Cashew Ahorn Chili Kerbel	Grab & Go vom Buffet	k.A.	2 Std. vor Anpfiff
	Wasabigurken Rote Beete-Falafel Afilakresse		vegetarisch	
	Frühlingssalat gepickelte Radieschen French Dressing Croutons		vegetarisch	
Hauptspeisen	Seelachs Spinatrahm Dufreis Tomaten Marmelade	Plating am Buffet	k.A.	
	Gesottener Tafelspitz Risolée Kartoffel Apfel-Meerrettich Sauce Gemüse Julienne		k.A.	
	Shakshuka Tomaten Eij Kräuter Fladenbrot		vegetarisch	
Halbzeit Snack	Original Stadionwurst Curry	Plating am Buffet	Schwein	Halbzeitpause
	Currywurst Vegan		vegan	Halbzeitpause
	Meenzer Dippelappes Apfelkompott		k.A.	Halbzeitpause
Dessert	Pekannuss Kuchlein Vanille Schmand Apple-Blossom	Grab & Go vom Buffet	vegetarisch	Halbzeitpause
	Waldbeeren Joghurt Granola		vegetarisch	Halbzeitpause
	Waffel Puderzucker	Grab & Go vom Buffet	vegetarisch	Halbzeitpause
	Mini Donuts gezuckert		vegetarisch	durchgehend
After Match Snack	Original Stadionwurst Curry	Plating am Buffet	Schwein	Nach Abpfiff
	Hähnchen Schnitzel Bowl Teriyaki Sesam Frühlingzwiebel Glasnudelsalat		k.A.	
	Käseauswahl		vegetarisch	
Specials	Bruno Gelato, Eisbecher	SB Tiefkühltruhe in Skylounge	vegetarisch	durchgehend

KATEGORIE	GETRÄNKEANGEBOT	PRÄSENTATION	BEMERKUNG	SERVICEZEIT	
Alkoholfreie Getränke	Vilisa Gourmet Vilisa Naturelle	Bar & serviert Wasser auf dem Tisch eingestellt	inklusive	durchgehend	
	Vilisa Apfelsaftschorie		inklusive		
	Coca Cola Coca Cola Zero Fanta Sprite		inklusive		
	Monster Energy verschiedene Sorten		inklusive		
	BAD Bitter Lemon Tonic Water Ginger Ale		inklusive		
Bier	Becks (gezapft)	Bar & serviert	inklusive	durchgehend	
	Beck's Blue alkoholfrei		inklusive		
	Beck's Unfiltered		inklusive		
	Alster		inklusive		
	Franziskaner Hefeweizen Franziskaner Hefeweizen alkoholfrei		inklusive		
(Schaum) Wein	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		
Heißgetränke	Rotwein Tina Pfaffmann, Cuvée Merlot	(Kaffee)Bar	inklusive	durchgehend	
	Rotwein Weingut Fader, Spatburgunder		inklusive		
	Rose Pink St. Laurent Rose		inklusive		
	Lloyd Café Crema		inklusive		
	Lloyd Espresso		inklusive		
Special	Lloyd Capuccino	Bar & serviert	inklusive	durchgehend	
	Lloyd Latte Macchiato		inklusive		
	Bitte Tee nicht in den Lloyd Becher rausgeben, wir haben die grünen Tassen dafür				
	Teeauswahl verschiedene Sorten Norddeutsches Teekontor		inklusive		
	Werderschluck Waldmeister Likör		inklusive		
Spirituosen	Jägermeister	Bar & serviert	inklusive	durchgehend	
	Rum: Piet Rum Cola 3 Jahre, 40% Vol.		inklusive		
	Gin: Knut Hansen Gin Tonic 0,0% Vol. (Alkoholfrei)		inklusive		
	Gin: Knut Hansen Gin Tonic 42% Vol.		inklusive		
	Vodka: Three Sixty Vodka Lemon 37% Vol.		inklusive		
Whisky: Jack Daniels Cola 40% Vol.					

TIMING	WAS	BEMERKUNG
ab 13:15 Uhr	Stand by aller Bereiche	Getränkespazier für Empfang der Gäste (Sekt & Bier)
ab 13:30 Uhr	Öffnung Hospitality Bereiche	F&B Angebot siehe oben
	Herzliche Begrüßung der Gäste inkl. Konzeptklärung	Plating Konzept mit verschiedenen Stationen
ab 15:15 Uhr	Aufnahme von Getränkebestellungen für die Halbzeit / am Tisch (KEIN MUSS!)	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	Getränketablets 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	Auscheckstopp	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 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. (Personalesse)	
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!	