



## SPIELTAGSANGEBOT F&B

<b>Datum:</b>	15.03.2026
<b>Begegnung:</b>	SV Werder Bremen VS. FSV Mainz
<b>Servicebereich:</b>	NORD   Platin, Turm 1 - 4, Ebene 03,
<b>Link Menu:</b>	<a href="https://www.supremehospitality.com/menu-bremen/club-weser">https://www.supremehospitality.com/menu-bremen/club-weser</a> Neben der Information zu servierten & inkludierten Speisen und Getränken, ist hier auch die Allergenzeichnung 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
<b>Brot &amp; Butter</b>	Brotauswahl	Tisch Set Up	vegan	durchgehend
<b>Vorspelen   Starter</b>	Ochsenmausalat  Möhre  Cashew  Ahorn  Chili  Kerbel	Grab & Go vom Buffet	k.a.	2 Std. vor Anpfiff
	Wasabiqurken  Rote Beete-Falafel  Afilakresse		vegetarisch	
	Frühlingsalat  gepickelte Radieschen  French Dressing  Croutons		vegetarisch	
<b>Hauptspelen</b>	Seelachs  Spinatrahm  Duftreis  Tomaten Marmelade	Plating am Buffet	k.A.	Halbzeitpause
	Gesotener Tafelspitz  Risollee Kartoffel  Apfel-Meerrettich Sauce  Gemüse Julienne		k.A.	
	Shakshuka  Tomaten  Eil Kräuter  Fladenbrot		vegetarisch	
<b>Halbzeit Snack</b>	Original Stadionwurst   Curry	Plating am Buffet	Schwein	Halbzeitpause
	Currywurst Vegan ( <b>vom Buffet an den Türmen</b> )		vegan	
	Meenzer Dippelappes  Apfelkompott		k.A.	
<b>Dessert</b>	Pekannuss Kuchlein  Vanille Schmand  Apple-Blossom	Grab & Go vom Buffet	vegetarisch	Halbzeitpause
	Waldbeeren  Joghurt  Granola		vegetarisch	
	Ouarkballchen  <b>Bauchladen</b>		vegetarisch	
<b>After Match Snack</b>	Original Stadionwurst   Curry	Buffet, Bauchladen	Schwein	Nach Abpfiff
	Hähnchen Schnitzel Bowl  Teriyaki  Sesam  Frühlingszwiebel  Glasnudelsalat		k.A.	
	Kaseauswahl		vegetarisch	
<b>Specials</b>	Waffel Puderzucker <b>Turm 3   NUR AUF EBENE 3</b>   Mini Donuts  gezuckert <b>Turm 1</b>	Turm 1, Kuchentheke	vegetarisch	durchgehend
	Bruno Gelato  <b>Eissole in Turm 4</b>	Turm 4	vegetarisch	

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	
	Becks   Beck's Blue alkoholfrei   Beck's Unfiltered		inklusive	
<b>Bier</b>	Alster	Bar & serviert	inklusive	durchgehend
	Franziskaner Hefeweizen   Franziskaner Hefeweizen alkoholfrei		inklusive	
	Corona Extra		inklusive	
	Blanc De Noir Sekt		inklusive	
<b>(Schaum) Wein</b>	Weißschorle	Bar & serviert	inklusive	durchgehend
	Weißwein   Tina Pfaffmann, Grauer Burgunder		inklusive	
	Weißwein   Tina Pfaffmann, Sauvignon Blanc II		inklusive	
	Rotwein   Tina Pfaffmann, Cuvée Merlot		inklusive	
	Rotwein   Weingut Fader, Spätburgunder		inklusive	
	Rosé   Pink St. Laurent Rose		inklusive	
<b>Heißgetränke</b>	Lloyd Café Crema	(Kaffee)Bar	inklusive	durchgehend
	Lloyd Espresso	(Kaffee)Bar	inklusive	
	Lloyd Capuccino	(Kaffee)Bar	inklusive	
	Lloyd Latte Macchiato	(Kaffee)Bar	inklusive	
	Teeauswahl   verschiedene Sorten   Norddeutsches Teekontor	(Kaffee)Bar	inklusive	
<b>Special</b>	Werderschluck Waldmeister Likör		inklusive	durchgehend
	Jägermeister		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	
	Whisky: Jack Daniels Cola, 40% Vol.		€ 11,50   Verkauf	
	Vodka: Three Sixty Vodka Lemon   37% Vol.		€ 9,90   Verkauf	

TIMING	WAS	BEMERKUNG
ab 13:15 Uhr	Stand by aller Bereiche	Getrankespazier für Empfang der Gäste (Sekt & Bier)
ab 13:30 Uhr	Öffnung Hospitality Bereiche Herzliche Begrüßung der Gäste inkl. Konzeptklärung	F&B Angebot siehe oben Plating Konzept mit verschiedenen Stationen
ab 15:15 Uhr	Aufnahme von Getränkebestellungen für die Halbzeit / am Tisch	Getränke sind auf den Gastetischen 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	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	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 zugeteilten Bereich gehen.
Samtliches 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>Personales ein Tisch im Gastbereich, nicht in Sichtweite</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 qqu 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!