



SPIELTAGSANGEBOT F&B

Datum:	15.03.2026
Begegnung:	SV Werder Bremen VS. FSV Mainz
Servicebereich:	NORD Skybox 5 Ebene 05 8 PAX
Link Menu:	www.supremehospitality.com/menu-bremen/masters-weser-skylogen-1-2-3-5
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 / Loge zu finden; bitte checkt die Liste vor eurem Einsatz.	

KATEGORIE	SPEISEANGEBOT	PRÄSENTATION	BEMERKUNG	SERVICEZEIT
Brot & Butter	Brotauswahl & Butter	Tisch Set Up	vegetarisch	durchgehend
Vorspeisen Starter	Ochsenmaulsalat Mohrel Cashew Ahorn Chili Kerbel	BUFFET STYLE (kleine Schälchen)	k.A.	2 Std. vor Anpfiff
	Wasabigurken Rote Beete-Falafel Afrikakresse		vegetarisch	
	Frühlingsalat gepickelte Radieschen French Dressing Croutons		vegetarisch	
Hauptspesen	Seelachs Spinatrahm Duftreis Tomaten Marmelade	SB Buffet in der Skybox	k.A.	
	Gesottener Tafelspitz Risollee Kartoffel Apfel-Meerrettich Sauce Gemüse Julienne		k.A.	
	Shakshuka Tomaten Ei Kräuter Fladenbrot		vegetarisch	

Zwei Hauptspesen aus dem o.g. Angebot werden durch den Kunden vorab ausgewählt.
Auf dem digitalen Menu finden sich aktuell alle 3 Hauptspesen wieder; das Konzept ist den Gästen bei Bedarf zu erklären.

Halbzeit Snack	Original Stadionwurst Curry	SB Buffet in der Skybox	Schwein	Halbzeitpause
	Currywurst Vegan		vegan	
	Meenzer Dippelappes Apfelkompott		k.A.	
Dessert	Pekannuss Kuchlein Vanille Schmand Apple-Blossom	SB Buffet in der Skybox	vegetarisch	Halbzeitpause
	Waldbeeren Joghurt Granola		vegetarisch	
	Mini Donuts gezuckert		vegetarisch	
Waffeln werden auf dem Buffet vsl. ab Halbzeitpause eingesetzt.				
After Match Snack	Käseauswahl	SB Buffet in der Skybox	vegetarisch	Nach Abpfiff

KATEGORIE	GETRÄNKEANGEBOT	PRÄSENTATION	BEMERKUNG	SERVICEZEIT	
Alkoholfreie Getränke	Vilsa Gourmet Vilsa Naturelle (auf dem Tisch eingestellt)	Kühlschrank Skybox mgl. Nachschub von Turm 3, Theke 3, Ebene 3	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		inklusive		
Bier	Beck's Blue alkoholfrei Beck's Unfiltered	Kühlschrank Skybox mgl. Nachschub von Turm 3, Theke 3, Ebene 3	inklusive	durchgehend	
	Alster		inklusive		
	Franziskaner Hefeweizen Franziskaner Hefeweizen alkoholfrei		inklusive		
(Schaum) Wein	Corona Extra	Kühlschrank Skybox mgl. Nachschub von Turm 3, Theke 3, Ebene 3	inklusive	durchgehend	
	Blanc De Noir Sekt		inklusive		
	Weinschorle		inklusive		
	Weißwein Tina Pfaffmann, Grauer Burgunder		inklusive		
	Weißwein Tina Pfaffmann, Sauvignon Blanc II		inklusive		
	Rotwein Tina Pfaffmann, Cuvée Merlot		inklusive		
Heißgetränke	Rotwein Weingut Fader, Spätburgunder	Turm 3, Theke 3, Ebene 3	inklusive	durchgehend	
	Rosé Pink St. Laurent Rosé		inklusive		
	Lloyd Café Crema		inklusive		
	Lloyd Espresso		inklusive		
	Lloyd Capuccino		inklusive		
Special	Lloyd Latte Macchiato	Turm 3, Theke 3, Ebene 3	inklusive	durchgehend	
	Bitte Tee nicht in den Lloyd Becher rausgeben, wir haben die grünen Tassen dafür				
	Teeauswahl verschiedene Sorten Norddeutsches Teekontor		Turm 3, Theke 3, Ebene 3		inklusive
Spirituosen	Werderschluck Waldmeister Likör	Kühlschrank Skybox mgl. Nachschub von Turm 3, Theke 3, Ebene 3	inklusive	durchgehend	
	Jägermeister		inklusive		
	Rum: Piet Rum Cola 3 Jahre, 40% Vol.		inklusive		
	Gin: Knut Hansen Gin Tonic 42% Vol. Vodka: Three Sixty Vodka Lemon 37% Vol. Whisky: Jack Daniels Cola 40% Vol.		inklusive		

TIMING	WAS	BEMERKUNG
ab 13:15 Uhr	Stand by aller Bereiche	Welcome Getränke (Geldermann) Stand by
ab 13:25 Uhr	Servicekräfte erwarten die Gäste in der Skybox 5	Persönliche Begrüßung & Vorstellung
ab 13:30 Uhr	Öffnung Hospitality Bereiche	F&B Angebot siehe oben
	Herzliche Begrüßung der Gäste inkl. Konzeptklärung	Hauptspesen 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	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 19:35 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. (Personalen ein Tisch im Gastbereich, nicht in Sichtweite)	
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 Hygienicherichtlinien 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 SEIDI	
Gebt uns nach dem Event gerne ein Feedback - Kritik und lobende Worte eurer Gäste, Kollegen und von euch selbst!	