



SPIELTAGSANGEBOT F&B				
Datum:	15.03.2026			
Begegnung:	SV Werder Bremen VS. FSV Mainz			
Servicebereich:	OST Loge 80, Ebene 03 35 PAX			
Link Menu:	https://www.supremehospitality.com/menu-bremen/masters-weser			
	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	SPEISENANGEBOT	PRÄSENTATION	BEMERKUNG	SERVICEZEIT
Brot & Butter	Brotauswahl & Butter	Tisch Set Up	vegetarisch	durchgehend
Vorspeisen Starter	Ochsenmausalat Mohrrei Cashew Ahorn Chili Kerbel	Family Style Buffet	k.A.	2 Std. vor Anpfiff
	Wasabigurken Rote Beete-Falafel Affilakresse		vegetarisch	
	Frühlingssalat gepickelte Radieschen French Dressing Croutons		vegetarisch	
Hauptspeisen	Seelachs Spinatrahm Dufkreis Tomaten Marmelade	SB Buffet in der Loge	k.A.	
	Gesotener Tafelspitz Risolée Kartoffel Apfel-Meerrettich Sauce Gemüse Julienne		k.A.	
	Shakshuka Tomaten Ei Kräuter Fladenbrot		vegetarisch	
Jetzt Neu: Zwei Hauptspeisen aus dem o.g. Angebot werden durch den Kunden vorab ausgewählt. Falls Loge 80 sich nicht fristgerecht zurückmeldet, werden die gelb markierten Hauptspeisen eingesetzt.				
Halbzeit Snack	Original Stadionwurst Curry Currywurst Vegan Meenzer Dippelappes Apfelkompott	SB Buffet in der Loge	Schwein vegan k.A.	Halbzeitpause
Dessert	Pekannuss Kuchlein Vanille Schmand Apple-Blossom	Grab & Go vom Buffet	vegetarisch	Halbzeitpause
	Waldbeeren Joghurt Granola Mini Donuts gezuckert		vegetarisch	Halbzeitpause
After Match Snack	Original Stadionwurst Curry Hähnchen Schnitzel Bowl Teriyaki Sesam Frühlingzwiebel Glasnudelsalat Käseauswahl	SB Buffet in der Loge	Schwein vegetarisch	Nach Abpfiff
KATEGORIE	GETRÄNKEANGEBOT	PRÄSENTATION	BEMERKUNG	SERVICEZEIT
Alkoholfreie Getränke	Vilsa Gourmet Vilsa Naturelle (auf dem Tisch eingestellt)	serviert, Kuhlsschrank	inklusive	durchgehend
	Vilsa Apfelsaftschorle	Loge, eigenständig für	inklusive	
	Coca Cola Coca Cola Zero Fanta Sprite	Nachschub sorgen	inklusive	
	Monster Energy verschiedene Sorten	Bar	inklusive	
	BAD Bitter Lemon Tonic Water Ginger Ale	Bar	inklusive	
Bier	Becks	Loge	inklusive	durchgehend
	Beck's Blue alkoholfrei Beck's Unfiltered	Bar	inklusive	
	Alster	Loge	inklusive	
	Franziskaner Hefeweizen Franziskaner Hefeweizen alkoholfrei	Loge	inklusive	
	Corona Extra	Loge	inklusive	
(Schaum) Wein	Blanc De Noir Sekt	Loge	inklusive	durchgehend
	Weinschorle	Bar	inklusive	
	Weißwein Tina Pfaffmann, Grauer Burgunder	Loge	inklusive	
	Weißwein Tina Pfaffmann, Sauvignon Blanc II	Bar	inklusive	
	Rotwein Tina Pfaffmann, Cuvée Merlot	Loge	inklusive	
	Rotwein Weingut Fader, Spätburgunder	Loge	inklusive	
	Rose Pink St. Laurent Rose	Bar	inklusive	
Heißgetränke Nur auf Bestellung	Lloyd Café Crema	(Kaffee)Bar	inklusive	durchgehend
	Lloyd Espresso	(Kaffee)Bar	inklusive	
	Lloyd Capuccino	(Kaffee)Bar	inklusive	
	Bitte Tee nicht in den Lloyd Becher rausgeben, wir haben die grünen Tassen dafür			
	Lloyd Latte Macchiato	(Kaffee)Bar	inklusive	
Spezial	Teeauswahl verschiedene Sorten Norddeutsches Teekontor	(Kaffee)Bar	inklusive	durchgehend
	Werderschluck Waldmeister Likör Jägermeister	Bar	inklusive	
Spirituosen	Rum: Piet Rum Cola 3 Jahre, 40% Vol.	Bar, Selbstzahler	€ 3,70 Verkauf	durchgehend
	Gin: Knut Hansen Gin Tonic 42% Vol.	nur mit Karte möglich	€ 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 13:25 Uhr	Logenkraft erwartet die Gäste VOR der Loge	Persönliche Begrüßung & Vorstellung		
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 15:25 Uhr	Aufnahme von Getränkebestellungen für die Halbzeit / am Tisch	Getränke sind auf den Gastetischen platziert in der Halbzeitpause		
ab 15:30 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. (Personalessezen;)				
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 Hygienenrichtlinien 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!				