



SPIELTAGSANGEBOT F&B

Datum:	15.03.2026
Begegnung:	SV Werder Bremen VS. FSV Mainz
Servicebereich:	WEST Business Class West, Restaurant 1 + 2, Ebene 03
Link Menu:	https://www.supremehospitality.com/menu-bremen/masters-weser-supreme
	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 / Logo zu finden; bitte checkt die Liste vor eurem Einsatz.

KATEGORIE	SPEISEANGEBOT	PRÄSENTATION	BEREMKUNG	SERVICEZEIT
Brot & Butter	Brotauswahl & Butter Brot in der "Pastaschale" Butterbonbon auf dem Brotteller und nachgelegt bei Bedarf	Tisch Set Up	vegetarisch	2 Std. vor Anpfiff
Vorspelen Starter <i>Am Buffet zur Abholung Service zubereitet.</i>	Ochsenmausalat Möhre Cashew Ahorn Chili Kerbel Wasabi Gurken Rote Beete - Falafel Afrikakresse Frühlingssalat gepickelte Radieschen French Dressing Croutons	à la Carte nach Auswahl des Gastes am Tisch serviert	k.A. vegetarisch vegetarisch	2 Std. vor Anpfiff
Hauptspelen (3) <i>In Küche abzurufen.</i>	Seelachs Spinatrahm Duftreis Tomaten Marmelade Gesottener Tafelspitz Risolée Kartoffel Apfel-Meerrettich Sauce Gemüse Julienne Shakshuka Tomaten Ei Kräuter Fladenbrot	à la Carte nach Auswahl des Gastes am Tisch serviert	k.A. k.A. vegetarisch	
Bitte beachtet, dass auf dem Bestellblock aktuell nur 3 Hauptspelen aufgeführt sind; 1 = Fleisch, 2 = Fleisch 3 = Pasta oder Vegan (aufschreiben bitte)				
Dessert <i>Waffel am Buffet zur SB, Dessert zur Abholung durch Service am Buffet oder aus dem Kühlhaus nach KO 1. Halbzeit am Buffet zur SB und Service am Tisch</i>	Pekannuss Kuchlein Vanille Schmand Apple-Blossom Waldbeeren Joghurt Granola Mini Donuts gezuckert	à la Carte nach Auswahl des Gastes am Tisch serviert auf Anfrage serviert	vegetarisch vegetarisch vegetarisch	ab 2 Std. vor Anpfiff Halbzeit + nach dem Spiel durchgehend
Halbzeit Snack <i>In Küche abzurufen.</i>	Original Stadionwurst Curry Stadionwurst Curry Brot Meenzer Dippelappes Apfelkompott	à la Carte / tbd Flying in der Halbzeitpause	Schwein vegan k.A.	Halbzeitpause Halbzeitpause
After Match Snack	Original Stadionwurst Curry Hähnchen Schnitzel Bowl Teriyaki Sesam Frühlingzwiebel Glasnudelsalat Käseauswahl	à la Carte nach Auswahl des Gastes am Tisch serviert	Schwein k.A. vegetarisch	Nach Abpfiff
Special	Bruno Gelato, Eisbecher	SB Tiefkühltruhe	vegetarisch	durchgehend

KATEGORIE	GETRÄNKEANGEBOT	PRÄSENTATION	BEREMKUNG	SERVICEZEIT
Alkoholfreie Getränke	Vilsa Gourmet Vilsa Naturelle	Bar & serviert	inklusive	durchgehend
	Vilsa Apfelsaftschorle		inklusive	
	Coca Cola Coca Cola Zero Fanta Sprite	Wasser auf dem Tisch eingestellt	inklusive	
	Monster Energy verschiedene Sorte		inklusive	
	BAD Bitter Lemon Tonic Water Ginger Ale		inklusive	
Bier	Becks (vom Fass)	Bar & serviert	inklusive	
	Beck's Blue alkoholfrei (Flaschenbier)		inklusive	
	Beck's Unfiltered (vom Fass)		inklusive	
	Alster		inklusive	
	Franziskaner Hefeweizen Franziskaner Hefeweizen alkoholfrei		inklusive	
(Schaum) Wein	Corona Extra	Bar & serviert	inklusive	
	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	Bar, Selbstzahler nur mit Karte möglich	inklusive	
	Rotwein Weingut Fader, Spätburgunder		inklusive	
	Rosé Pink St. Laurent Rose		inklusive	
	Lloyd Café Crema		(Kaffee) Bar	inklusive
	Lloyd Espresso		(Kaffee) Bar	inklusive
Special	Lloyd Cappuccino	(Kaffee) Bar	inklusive	
	Lloyd Latte Macchiato	(Kaffee) Bar	inklusive	
	Bitte Tee nicht in den Lloyd Becher rausgeben, wir haben die grünen Tassen dafür			
	Teeauswahl verschiedene Sorten Norddeutsches Teekontor	(Kaffee) Bar	inklusive	
	Werderschluck Waldmeister Likör	Bar & serviert	inklusive	
Spirituosen	Jägermeister		€ 3,70 Verkauf	
	Rum: Piet Rum Cola 3 Jahre, 40% Vol.		€ 9,90 Verkauf	
	Gin: Knut Hansen Gin Tonic 42% Vol. Vodka: Three Sixty Vodka Lemon 37% Vol.		€ 11,50 Verkauf € 9,90 Verkauf	

TIMING	WAS	BEREMKUNG
ab 13:15 Uhr	Stand by aller Bereiche	Getränkesspaller für Empfang der Gäste (Bier und Sekt)
ab 13:25 Uhr	Öffnung Hospitality Bereiche	F&B Angebot siehe oben
ab 13:30 Uhr	Herzliche Begrüßung der Gäste inkl. Konzeptklärung Aktive Ausgabe von Getränken im Becher	à la Carte Service, Dessert in der Halbzeit, Waffel schon vorab Kein Glas auf der Tribune erlaubt
ab 15:15 Uhr	Aufnahme von Getränkebestellungen für die Halbzeit / am Tisch sowie Halfime Snack Bestellung (Currywurst oder vegan)	Getränkereibereitstellung und Food vom Tablett / am Tisch analog Vorbestellung in Halbzeitpause
ab 15:25 Uhr	3 Gang Menu sollte durchserviert sein	Vorspeise, HG und Dessert Dessert auch zur Halbzeit
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 & Currywurst im Flying
ab 16:15 Uhr	Getränketabletts mit Bechern für 2. Halbzeit	Kein Glas auf der Tribune 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	Servicestop 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 zugewiesenen 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 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 / 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 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! **VIELEN DANK - WIR FREUEN UNS, DASS IHR AN BORD SEID!**

Gibt uns nach dem Event gerne ein Feedback - Kritik und lobende Worte eurer Gäste, Kollegen und von euch selbst!