



SPIELTAGSANGEBOT F&B
Datum: 15.03.2026 Begegnung: SV Werder Bremen VS. FSV Mainz Servicebereich: WEST Westlogen 71-79, Ebene 03 Link Menu: https://www.supremehospitality.com/menu-bremen/masters-weser-westlogen-buffet 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	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 Affilakresse		vegetarisch	
	Frühlingsalat gepökelte Radieschen French Dressing Croutons		vegetarisch	
Hauptspelsen	Seelachs Spinatrahm Duftreis Tomaten Marmelade	Plating am Buffet	k.A.	
	Gesottener Tafelspitz Risolée Kartoffel Apfel-Meerrettich Sauce Gemüse Julienne		k.A.	
Halbzeit Snack	Shakshuka Tomaten Ei Kräuter Fladenbrot	Plating am Buffet	vegetarisch	Halbzeitpause
	Original Stadionwurst Curry		Schwein	
	Currywurst Vegan		vegan	
Dessert	Meenzer Dippelappes Apfelkompott	Grab & Go vom Buffet	vegetarisch	Halbzeitpause
	Pekannuss Kuchlein Vanille Schmand Apple-Blossom		vegetarisch	Halbzeitpause
	Waldbeeren Joghurt Granola		vegetarisch	Halbzeitpause
After Match Snack	Mini Donuts gezuckert	Plating am Buffet	vegetarisch	Nach Abpfiff
	Original Stadionwurst Curry		Schwein	
Specials	Käseauswahl	Plating am Buffet	vegetarisch	Nach Abpfiff
	Hähnchen Schnitzel Bowl Teriyaki Sesami Frühlingszwiebel Glasnudelsalat		k.A.	
	Bruno Gelato, Eisbecher	SB Tiefkühltruhe	vegetarisch	durchgehend

KATEGORIE	GETRÄNKEANGEBOT	PRÄSENTATION	BEMERKUNG	SERVICEZEIT
Alle Getränke (nach Möglichkeit bis auf Selbstzahler) werden dem Gast aus dem Kühlschrank in der Loge oder von der Bar serviert. Falls kein Kühlschrank vorhanden ist oder ergänzend, können Ice Buckets / Wannen zur Bereitstellung von Softs und Flaschenbier genutzt werden. In den Logen können auch Flaschen bereitgestellt werden. Dafür stehen silberne Eiskübel zur Verfügung (z. B. Bier- oder Weinflaschen auf Eis im silbernen Kübel).				

Alkoholfreie Getränke	Vilsa Gourmet Vilsa Naturelle	serviert, Kühlschrank	Inklusive	
	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 (vom Fass und Flaschenbier)	Bar & Loge	inklusive	
	Beck's Unfiltered (vom Fass und Flaschenbier)	Bar & Loge	inklusive	
	Beck's Blue alkoholfrei (Flaschenbier)	Loge	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	
Heißgetränke nur auf Bestellung	Rosé Pink St. Laurent Rose	Bar	inklusive	
	Lloyd Café Crema	(Kaffee)Bar	inklusive	
	Lloyd Espresso	(Kaffee)Bar	inklusive	
	Lloyd Capuccino	(Kaffee)Bar	inklusive	
	Lloyd Latte Macchiato	(Kaffee)Bar	inklusive	
	Bitte Tee nicht in den Lloyd Becher rausgeben, wir haben die grünen Tassen dafür			
Special	Teeauswahl verschiedene Sorten Norddeutsches Teekontor	(Kaffee)Bar	inklusive	
	Werderschluck Waldmeister Likör	Bar	inklusive	
Spirituosen	Jägermeister		€ 3,70 Verkauf	Bar, Selbstzahler nur mit Karte möglich
	Rum: Piet Rum Cola 3 Jahre, 40% Vol.		€ 9,90 Verkauf	
	Gin: Knut Hansen Gin Tonic 42% Vol.		€ 11,50 Verkauf	
	Jack Daniels Whiskey Coca-Cola 40 % Vol.		€ 9,90 Verkauf	
	Vodka: Three Sixty Vodka Lemon 37% Vol.		€ 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	Logenkräft erwartet die Gäste VOR der Loge	Personliche Begrüßung & Vorstellung
ab 13:30 Uhr	Öffnung Hospitality Bereiche	F&B Angebot siehe oben
ab 13:30 Uhr	Herzliche Begrüßung der Gäste inkl. Konzeptklärung	Hauptspelsen 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	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	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 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. (Personalesen 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 Hygienegerichtlinien 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!