

Spieltagsangebot F & B | Servicebereich: Ebene 2, Business Club 4 - 6

Sonntag, 17.05.26 | Dynamo Dresden vs. Holstein Kiel

13:30 Uhr Stadionöffnung | 14:00 Uhr VIP Öffnung | 14:00 bis 18:15 Speisenservice | 15:30 Uhr Anstoß | 14:00 bis 19:15 Servicezeit

<https://www.supremehospitality.com/menu-dresden/business-club-4/>

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 und in den Logen zu finden; bitte checkt die Liste vor eurem Einsatz! Danke.

KATEGORIE	SPEISEANGEBOT	PRÄSENTATION	BEMERKUNG	SERVICEZEIT
Brot & Butter	Brötchenkonfekt Feta-Tomatendip Blauschimmelkäsedip Brot der Backerei Krause	Tisch Set-up	VEGGIE	Ab Einlass bis Anpfiff 2. Halbzeit
Vorspeisen	Kieler Sprotten Gurkensalat Dill Radieschen Saure Sahne	Buffet		Ab Einlass bis Anstoß
	Live Bowl Labskaus-Salat Siegelnde Kartoffeln Matjesfilet Rote Bete Corned Beef Ei	Buffet		
	Brotkultur Feta-Tomatendip Blauschimmelkäsedip Gerauchertes Holsteiner Schweinefilet Brot der Backerei Krause	Buffet		
Hauptspeisen	Rosa Roastbeef live tranchiert Rotweinjus Grillgemüse Süßkartoffelpüree	Buffet		Ab Einlass bis Anstoß
	Orecchiette Muscheln Zitronen-Velouté Paprika Sardellen Kapernapfel Mohrenkraut	Buffet		
	Erdapfel-Spargel-Ragout Karotten Champignons Tomaten Kerbel Pesto	Buffet	VEGGIE	
Halbzeitssnack	Original Stadion-Currywurst	Buffet+Flying		Zur Halbzeit bis 18:15 Uhr
	Fischbrötchen Bismarckhering Romanasalat rote Zwiebeln Dillgurken	Buffet		
	Pulled Lachs Burger Mangosalsa Kopfsalat Avocado Vegetarische Alternative: Gemüseburger	Buffet	Alternative: VEGGIE	
Dessert	Mini-Pfannkuchen Rote Grütze	Buffet	VEGGIE	Ab Einlass bis 18:15 Uhr
	Erdbeer-Panna Cotta Schokoladen-Crumble	Buffet	VEGGIE	Nach Abpfiff bis 18:15 Uhr
	Candy Bar Donutwall	BC5	VEGGIE	
After Game Snack	Dresdner Eierschicke Schmandkuchen Pudding-Streuselkuchen Backerei Krause	Buffet	VEGGIE	Nach Abpfiff bis 18:15 Uhr
	Sächsische Käseauswahl Trauben Walnuss Feigenenf Oliven	Buffet	VEGGIE	
Sächsische Eismanufaktur	Grafin Cosel Vanilleis Zitronennote Himbeerruchstückchen Schokotopping	Eisbar BC2	VEGGIE + Glutenfrei	Ab Einlass bis 19:15 Uhr
	Joghurt-Maracuja Joghurteis Maracujafuchstückchen	Eisbar BC2	VEGGIE + Glutenfrei	
	Waldbeere klassisches Fruchteis Waldbeerstückchen	Eisbar BC2	VEGAN + Glutenfrei	

KATEGORIE	GETRANKEANGEBOT	PRÄSENTATION	BEMERKUNG	SERVICEZEIT
-----------	-----------------	--------------	-----------	-------------

Alle Getränke werden dem Gast aus dem Kühlschrank oder von der Bar serviert. Falls kein Kühlschrank vorhanden ist oder ergänzend, können Ice Buckets/Wannen zur Bereitstellung von Weinen, Schaumweinen und Flaschenbier auf den Service-Tischen genutzt werden.

Alkoholfreie Getränke	Coca-Cola / Coca-Cola Zero Sugar	Alle Getränke werden den Gästen vom Kühlschrank oder von der Bar in den jeweiligen Businessclub serviert. Bitte eigenständig für Nachschub sorgen.	inklusive	
	Fanta / Sprite			
	Vio Schorle Apfel, Rhabarber, Johannisbeere			
	Vio still / medium			
Bier	Radeberger Pilsner	Alle Getränke werden den Gästen vom Kühlschrank oder von der Bar in den jeweiligen Businessclub serviert. Bitte eigenständig für Nachschub sorgen.	inklusive	
	Freiberger Radler			
	Radeberger Alkoholfrei			
	Schofferhofer Hefeweizen			
	Schofferhofer Hefeweizen Alkoholfrei			
Weißwein	Zwölfter Mann - Weinmanufaktur Ellermann-Spiegel	Alle Getränke werden den Gästen vom Kühlschrank oder von der Bar in den jeweiligen Businessclub serviert. Bitte eigenständig für Nachschub sorgen.	inklusive	Ab Einlass bis 19:00 Uhr
	Goldriesling - Winzergenossenschaft Meissen			
	Müller Thurgau - Winzergenossenschaft Meissen			
Roséwein	Trinkpause - Weinmanufaktur Ellermann-Spiegel			
	Schieler - Winzergenossenschaft Meissen			
Rotwein	Cuvee 1953 - Weinmanufaktur Ellermann-Spiegel			
Prosecco	Corte delle Calli Vino Bianco Frizzante Piu - Serena Wines			
Heißgetränke	Espresso / Espresso Macchiato	Alle Heißgetränke werden den Gästen auf Anfrage an den Tisch serviert. Die Kaffeemaschinen befinden sich an jeder Bar.	inklusive	
	Café Crema			
	Cappuccino			
	Milchkaffee			
	Teeauswahl aus dem Hause Ronnefeld			
(Long)Drinks von der Likörfabrik Gustav Müller	Gin Tonic 1953 1953 Gin Tonic	Longdrinks darf sich der Gast bitte ab der Halbzeitpause selber an der Cocktailbar in Ebene 1 / BC2 holen.	inklusive	Ab Halbzeitpause bis 19:00 Uhr
	Gin Tonic "Der Schwatte" "Der Schwatte" Gin Tonic			
	*Easy Berry Berry Gin Tonic nur 3,3% vol.			
	Cuba Libre Havana Club 3 Jahre Coca-Cola Lime			
	Aperol Spritz Aperol Prosecco Soda			

TIMING	WAS	BEMERKUNG
ab 13:45 Uhr	Stand by aller Bereiche	Welcome Getränke Stand by in der Loge
ab 13:45 Uhr	Vorbereitung Getränkeempfang BC5	Tablets sortenrein bestücken Radeberger, Prosecco, AFGs
ab 14:00 Uhr	Öffnung Hospitality Bereiche	F&B Angebot siehe oben
ab 14:00 Uhr	Herzliche Begrüßung der Gäste inkl. Konzeptklärung	Aktiver Getränke- und Speisenservice. Wir agieren proaktiv als Gastgeber.
ab 14:00 Uhr	Getränkeempfang BC5	Spalier mit Tablets bilden. Gäste begrüßen mit Welcome Drink
ab 14:15 Uhr	Aufnahme von Getränkebestellungen für die Halbzeit / am Tisch	Getränke sind auf den Gästetischen platziert in der Halbzeitpause
ab 15:15 Uhr	Aktive Ausgabe von Getränken im Mehrweg Becher 0,3l	Kein Glas auf der Tribune erlaubt
ab 15:30 Uhr	Kick Off 1. Halbzeit	F&B Angebot siehe oben inkl. vorgeschenkte Getränke
ab 15:30 Uhr	Saubern des Gastbereiches und des Buffets Set up Halbzeit Snack	Aufräumen und Vorbereitung Halbzeitpause
ab 16:05 Uhr	Getränketablets mit Bechern für Halbzeitpause und Currywurstschlitten vorbereiten	F&B Angebot siehe oben inkl. vorgeschenkte Getränke
ab 16:30 Uhr	Kick Off 2. Halbzeit	Aufräumen und Vorbereitung After Match Snack
ab 17:15 Uhr	geplanter Abpfiff	F&B Angebot siehe oben inkl. vorgeschenkte Getränke
ab 18:15 Uhr	Ausheben aller Speisen - nur noch Getränkeverpflegung	Nach Abstimmung mit Küchenleitung
ab 18:55 Uhr	letzte Runde Getränke	Nach Abstimmung mit Serviceleitung
ab 19:00 Uhr	Ausschankstopp	Es werden keine Getränke rausgegeben (STOP)
ab 19:15 Uhr	Finale Schließung der Hospitality Bereiche durch Security	Herzliche Verabschiedung der Gäste Bechermittgabe für letztes Getränk

Wenn du **Fragen, Probleme oder Beschwerden** hast, kannst du dich jederzeit an deinen **Bereichsleiter** wenden.
 In dringenden Fällen helfen dir auch unsere **Serviceleiterin Romy 01520 8718630** und unser
Hospitality Manager Constantin 01520 8702393 weiter.

Deine **Meinung** ist uns wichtig! Wir wollen wissen was Du denkst und ob Du Dich wohlfühlst. Schickt uns gern **Dein Feedback** per Mail an
feedbackdresden@supremehospitality.com und hilf uns, zusammen noch besser zu werden!

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 Rudolf-Harbig-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 Rudolf-Harbig-Stadion herrscht für alle Mitarbeitenden absolutes Alkoholverbot.
- Vor dem Toilettengang oder der Pause bitte beim Serviceleiter:in und einem Kollegen oder 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 nicht in den Rückläufen)
- 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 und 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 und ruhige Ausstrahlung gegenüber dem Gast.
- Die Einhaltung aller Hygienrichtlinien sind als obligatorisch zu betrachten; insbesondere nach dem Toilettengang.
- Die Nutzung des Smartphones ist bitte auf ein (berufliches) Minimum zu reduzieren und nicht sichtbar vor dem Gast einzusetzen.
- Gebt uns nach dem Event gerne ein Feedback - Kritik und lobende Worte eurer Gäste, Kollegen und von euch selbst!

Über allem steht: die Zufriedenheit des Gastes und des Teams, Spaß und ehrliche Freundlichkeit!
VIELEN DANK - WIR FREUEN UNS, DASS IHR AN BORD SEID! LET'S GO 🚀