

SPIELTAGSANGEBOT F&B				
Datum:	16.05.2026			
Begegnung:	SV Werder Bremen VS. Borussia Dortmund			
Servicebereich:	Süd LE CHEF, Ebene 03, 92 PAX https://www.supremehospitality.com/menu-bremen/masters-weser-le-chef 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	BEMERKUNG	SERVICEZEIT
Brot & Butter	Brotauswahl	Tisch Set Up	vegan	durchgehend
Vorspeisen Starter	Dijon Kartoffelsalat geräucherte Forelle Dillöl	Tisch Set Up	vegetarisch	2 Std. vor Anpfiff
	Zartweizen Schluppen Baba Ganoush Mandel	Grab & Go vom Buffet	vegetarisch	
	Zupfsalat Ofengemüse French Dressing		vegetarisch	
Hauptspeisen	Konfierter Lachs Stangenspargel Butterkartoffel Sauce Hollandaise	Plating am Buffet	k.A.	
	Tafelspitz Vichy-Kartoffel Kartoffelgratin Jus		k.A.	
	Ebly Schmortemüse Blattspinat Grana Padano		vegetarisch	
Halbzeit Snack	Original Stadionwurst Curry	Plating am Buffet	Schwein	Halbzeitpause
	Currywurst Vegan		vegan	
Dessert	Himmel & Ad	Grab & Go vom Buffet	k.A.	Halbzeitpause
	Panna Cotta Passionsfrucht Kokos		Leberkas	
	Westfälische Götterspeise		vegetarisch	
	Waffel Puderzucker		vegetarisch	
	Berliner		vegetarisch	
After Match Snack	Quarkbällchen	Grab & Go vom Buffet	vegetarisch	Nach Abpfiff
	Original Stadionwurst Curry	Plating am Buffet	Schwein	Nach Abpfiff
	Fleischpflanzerl Kartoffel-Gurken-Salat Meerrettich-Senf		k.A.	
	Käseauswahl		vegetarisch	
	Bruno Gelato, Eisbecher	SB Tiefkühltruhe in LE CHEF	vegetarisch	durchgehend
KATEGORIE	GETRÄNKEANGEBOT	PRÄSENTATION	BEMERKUNG	SERVICEZEIT
Alkoholfreie Getränke	Vilsa Gourmet Vilsa Naturelle	Bar & serviert Wasser auf dem Tisch eingestellt	inklusive	
	Vilsa Apfelsaftschorle		inklusive	
	Coca Cola Coca Cola Zero Fanta Sprite		inklusive	
	Monster Energy verschiedene Sorten		inklusive	
	BAD Bitter Lemon Tonic Water Ginger Ale		inklusive	
Bier	Becks Beck's Blue alkoholfrei Beck's Unfiltered	Bar & serviert	inklusive	
	Alster		inklusive	
	Anheuser Busch Bud NEU		inklusive	
	Franziskaner Hefeweizen Franziskaner Hefeweizen alkoholfrei		inklusive	
	Corona Extra		inklusive	
(Schaum) Wein	Blanc De Noir Sekt	Bar & serviert	inklusive	durchgehend
	Weinschorle		inklusive	
	Weißwein Tina Pfaffmann, Grauer Burgunder		inklusive	
	Weißwein Blanc de Noir		inklusive	
	Weißwein Tina Pfaffmann, Sauvignon Blanc		inklusive	
	Weißwein Tina Pfaffmann, Riesling		inklusive	
	Roséwein Terrasse du Molinas Rosé Pastel		inklusive	
	Rotwein Tina Pfaffmann, Shiraz		inklusive	
	Rotwein Tina Pfaffmann, Cuvée Merlot		inklusive	
Rotwein Weingut Fader, Spätburgunder	inklusive			
Helbgetränke	Rosé Pink St. Laurent Rosé		inklusive	
	Lloyd Café Crema	(Kaffee)Bar	inklusive	
	Lloyd Espresso	(Kaffee)Bar	inklusive	
	Lloyd Capuccino	(Kaffee)Bar	inklusive	
	Lloyd Latte Macchiato	(Kaffee)Bar	inklusive	
Special	Teeauswahl verschiedene Sorten Norddeutsches Teekontor	Bar & serviert	inklusive	
	Déjà-Vu und Déjà Vu Alkoholfrei Aperol als Aperitif (zum Empfang der Gäste)	Bar & serviert	inklusive	
	Werderschluck Waldmeister Likör	Bar & serviert	inklusive	
Spirituosen	Jägermeister		inklusive	
	Rum: Piet Rum Cola 3 Jahre, 40% Vol.	Bar & serviert	inklusive	
	Gin: Knut Hansen Gin Tonic 42% Vol.		inklusive	
	Whisky: Jack Daniels Cola, 40% Vol.		inklusive	
Vodka: Three Sixty Vodka Lemon 37% Vol.	inklusive			
TIMING	WAS	BEMERKUNG		
ab 13:15 Uhr	Stand by aller Bereiche	Getränkespäler für Empfang der Gäste (Sekt & Bier)		
ab 13:30 Uhr	Öffnung Hospitality Bereiche	F&B Angebot siehe oben		
ab 13:30 Uhr	Herzliche Begrüßung der Gäste inkl. Konzeptklärung	Plating Konzept mit verschiedenen Stationen		
ab 15:15 Uhr	Aufnahme von Getränkebestellungen für die Halbzeit / am Tisch	Getränke sind auf den Gastetischen 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	Auschankstopp	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.				
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 Toilettegang 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. (Personalesse:)				
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 Hygieneregeln sind als obligatorisch zu betrachten; insbesondere nach dem Toilettegang.				
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!				