

SPIELTAGSANGEBOT F&B					
Datum:	16.05.2026				
Begegnung:	SV Werder Bremen VS. Borussia Dortmund				
Servicebereich:	WEST Lounge West, Ebene 03, 100 PAX				
Link Menu:	https://www.supremehospitality.com/meni-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 / Loge zu finden: bitte checkt die Liste vor eurem Einsatz.				
KATEGORIE	SPEISEANGEBOT	PRÄSENTATION	BEMERKUNG	SERVICEZEIT	
Brot & Butter	Brotlaivahl & Butter Brot in der "Pastaschale" Butterbonbon auf dem Brotteller und nachgelegt bei Bedarf	Tisch Set Up	vegetarisch	2 Std. vor Anpfiff	
Vorspeisen Starter <i>Am Buffet zur Abholung Service zubereitet.</i>	Dijon Kartoffelsalat geräucherter Forelle Dillöl	Plating am Buffet	k.A.	2 Std. vor Anpfiff	
	Zartweizen Schluppen Baba Ganoush Mandel		vegetarisch		
	Zupfsalat Ofengemüse French Dressing		vegetarisch		
Hauptspesen (3)	Konfierter Lachs Stangenspargel Butterkartoffel Sauce Hollandaise	Plating am Buffet	k.A.	2 Std. vor Anpfiff	
	Tafelspitz Vichy-Karotte Kartoffelgratin Jus		k.A.		
	Ebly Schmorgemüse Blattspinat Grana Padano		vegetarisch		
<i>Bitte beachtet, dass auf dem Bestellblock aktuell nur 3 Hauptspesen aufgeführt sind; 1= Fisch, 2 = Fleisch 3 = Pasta oder Vegan (aufschreiben bitte).</i>					
Dessert	Panna Cotta Passionsfrucht Kokos Westfälische Götterspeise Berliner	Plating am Buffet	vegetarisch vegetarisch vegetarisch	ab 2 Std. vor Anpfiff Halbzeit + nach dem Spiel durchgehend	
Halbzeit Snack	Original Stadionwurst Curry Stadionwurst Curry Brot	Plating am Buffet	Schwein vegan	Halbzeitpause Halbzeitpause	
	Himmel & Ad		k.A.	Halbzeitpause	
After Match Snack	Original Stadionwurst Curry Fleischpflanzerl Kartoffel-Gurken-Salat Meerrettich-Senf	Plating am Buffet	Schwein k.A.	Nach Abpfiff	
	Käseauswahl		vegetarisch		
Special	Bruno Gelato, Eisbecher	SB Tiefkühltruhe	vegetarisch	durchgehend	
KATEGORIE	GETRÄNKEANGEBOT	PRÄSENTATION	BEMERKUNG	SERVICEZEIT	
Alkoholfreie Getränke	Wilsa Gourmet Wilsa Naturelle Wilsa Apfelsaftchorle	Bar & serviert Wasser auf dem Tisch eingestellt	Inklusive Inklusive Inklusive Inklusive Inklusive	durchgehend	
	Coca Cola Coca Cola Zero Fanta Sprite				
	Monster Energy verschiedene Sorte				
	BAD Bitter Lemon Tonic Water Ginger Ale				
	Becks (vom Fass)				
Bier	Beck's Blue alkoholfrei (Flaschenbier) Beck's Unfiltered (vom Fass) Alster	Bar & serviert	Inklusive Inklusive Inklusive Inklusive Inklusive	durchgehend	
	Anheuser Busch Bud NEU				
	Franziskaner Hefeweizen Franziskaner Hefeweizen alkoholfrei				
	Corona Extra				
	Blanc De Noir Sekt				
(Schaum) Wein	Weinschorle Weißwein Tina Pfaffmann, Grauer Burgunder Weißwein Tina Pfaffmann, Sauvignon Blanc II Roséwein Terrasse du Molins Rosé Pastel Rotwein Tina Pfaffmann, Cuvée Merlot Rotwein Weingut Fader, Spätburgunder Rosé Pink St. Laurent Rosé	Bar & serviert	Inklusive Inklusive Inklusive Inklusive Inklusive Inklusive	durchgehend	
Heißgetränke	Lloyd Café Crema Lloyd Espresso Lloyd Capuccino Lloyd Latte Macchiato	(Kaffee)Bar (Kaffee)Bar (Kaffee)Bar (Kaffee)Bar	Inklusive Inklusive Inklusive Inklusive	durchgehend	
	<i>Bitte Tee nicht in den Lloyd Becher rausgeben, wir haben die grünen Tassen dafür</i>				
	Teeauswahl verschiedene Sorten Norddeutsches Teekontor	(Kaffee)Bar	Inklusive		
	Special	Werderschluck Waldmeister Likör Jägermeister	Bar & serviert		Inklusive C 3,70 Verkauf
	Spirituosen	Rum Pielt Rum Cola 3 Jahre, 40% Vol. Gin Knut Hansen Gin Tonic 42% Vol. Vodka: Three Sixty Vodka Lemon 37% Vol.	Bar, Selbstzahler nur mit Karte möglich		C 9,90 Verkauf C 11,50 Verkauf C 9,90 Verkauf
TIMING	WAS	BEMERKUNG			
ab 13:15 Uhr	Stand by aller Bereiche	Welcome Getränke (Geldermann) Stand by in der Loge			
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 Gästetischen 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	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 zugeleiteten 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 / Arbeitschluss 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 Ruckbereichen 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 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!					