



SPIELTAGSANGEBOT F&B	
Datum:	16.05.2026
Begegnung:	SV Werder Bremen VS. Borussia Dortmund
Servicebereich:	NORD Nordlogen 38-70, Ebene 03
Link Menu:	https://www.supremehospitality.com/menu-bremen/masters-weser
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	SPEISENANGEBOT	PRÄSENTATION	BEMERKUNG	SERVICEZEIT
Brot & Butter	Brotauswahl & Butter	Tisch Set Up	vegetarisch	durchgehend
Vorspelen Starter	Dijon Kartoffelsalat geraucherte Forelle Dillöl	Family Style Buffet	k.A.	2 Std. vor Anpfiff
	Zartweizen Schluppen Baba Ganoush Mandel		vegetarisch	
	Zupfsalat Ofengemüse French Dressing		vegetarisch	
Hauptspelen	Konfierter Lachs Stangensparqel Butterkartoffel Sauce Hollandaise	SB Buffet in der Loge	k.A.	2 Std. vor Anpfiff
	Tafelspitz Vichy-Karotte Kartoffelgratin Jus		k.A.	
	Ebly Schmor gemüse Blattspinat Grana Padano		vegetarisch	
Zwei Hauptspelen aus dem o.g. Angebot werden durch die Logenkunden vorab ausgewählt. Falls die Logenkunden sich nicht fristgerecht zurückmelden, werden die gelb markierten Hauptspelen eingesetzt.				
Halbzeit Snack	Original Stadionwurst Curry	SB Buffet in der Loge	Schwein	Halbzeitpause
	Currywurst Vegan (vom Buffet an den Türrnen)		vegan	
Dessert	Himmel & Ad	SB Buffet in der Loge	k.A.	Halbzeitpause
	Panna Cotta Passionsfrucht Kokos		vegetarisch	
	Westfälische Götterspeise		vegetarisch	
	Berliner	SB Buffet in der Loge	vegetarisch	durchgehend
Die Vegane Currywurst können den Gästen durch die Logenkraft vom Buffet in den Platin Bereich serviert werden; die Gäste können auch selbst ans Buffet gehen.				
Zusätzlich werden in den Nordlogen Waffeln (vgl. zur Halbzeit) auf dem Buffet eingesetzt.				
After Match Snack	Original Stadionwurst Curry	SB Buffet in der Loge	Schwein	Nach Abpfiff
Specials	Kaseauswahl	SB Buffet in der Loge	vegetarisch	durchgehend
	Royal Donuts		vegetarisch	
	Bruno Gelato, Eisbecher (NEU Eisdielen in Turm 4)	TK SB Truhe, Platin, Eisdielen	vegetarisch	

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.				
Alkoholfreie Getränke	Viisa Gourmet Viisa Naturelle (auf dem Tisch eingestellt)	serviert, Kühlschrank Loge.	Inklusive	durchgehend
	Viisa Apfelsaftschorle	eigenständig für Nachschub sorgen	Inklusive	
	Coca Cola Coca Cola Zero Fanta Sprite	Bar	Inklusive	
	Monster Energy verschiedene Sorten	Bar	Inklusive	
	BAD Bitter Lemon Tonic Water Ginger Ale	Bar	Inklusive	
Bier	Becks	Loge	Inklusive	durchgehend
	Beck's Blue alkoholfrei Beck's Unfiltered	Bar	Inklusive	
	Alster	Loge	Inklusive	
	Anheuser Busch Bud NEU	Bar	Inklusive	
	Franziskaner Hefeweizen Franziskaner Hefeweizen alkoholfrei	Loge	Inklusive	
(Schaum) Wein	Corona Extra	Loge	Inklusive	durchgehend
	Blanc De Noir Sekt	Loge	Inklusive	
	Weinschorle	Bar	Inklusive	
	Weißwein Tina Pfaffmann Grauer Burgunder	Loge	Inklusive	
	Weißwein Tina Pfaffmann Sauvignon Blanc II	Bar	Inklusive	
Heißgetränke Nur auf Bestellung	Rotwein Tina Pfaffmann Cuvée Merlot	Loge	Inklusive	durchgehend
	Rotwein Weingut Fader Spätburgunder	Bar	Inklusive	
	Rosé Pink St. Laurent Rosé	Bar	Inklusive	
	Lloyd Café Crema	(Kaffee) Bar	Inklusive	
	Lloyd Espresso	(Kaffee) Bar	Inklusive	
Special	Lloyd Capuccino	(Kaffee) Bar	Inklusive	durchgehend
	Lloyd Latte Macchiato	(Kaffee) Bar	Inklusive	
	Teeauswahl verschiedene Sorten Norddeutsches Teekontor	(Kaffee) Bar	Inklusive	
	Werderschluck Waldmeister Likör	Bar	Inklusive	
	Jägermeister	Bar, Selbstzahler	€ 3,70 Verkauf	
Spirituosen	Rum: Piet Rum Cola 3 Jahre, 40% Vol.	nur mit Karte möglich	€ 9,90 Verkauf	durchgehend
	Gin: Knut Hansen Gin Tonic 42% Vol.		€ 11,50 Verkauf	
	Whisky: Jack Daniels 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	Getränkespazier für Empfang der Gäste (Sekt & Bier)
ab 13:25 Uhr	Logenkraft erwartet die Gäste VOR der Loge	Personliche Begrüßung & Vorstellung
ab 13:30 Uhr	Öffnung Hospitality Bereiche	F&B Angebot siehe oben
	Herzliche Begrüßung der Gäste inkl. Konzeptklärung	Hauptspelen 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	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	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 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. (Personlessen 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 Hygienicherichtlinien 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! WIelen 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!	