



SPIELTAGSANGEBOT F&B				
Datum:	16.05.2026			
Begegnung:	SV Werder Bremen VS. Borussia Dortmund			
Servicebereich:	NORD Skybox 2 Ebene 05			
Link Menu:	www.supremehospitality.com/menu-bremen/masters-weser-skylogen-1-2-3-5			
	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 / Logo zu finden; bitte checkt die Liste vor eurem Einsatz.			

KATEGORIE	SPEISEANGEBOT	PRÄSENTATION	BEMERKUNG	SERVICEZEIT
Skybox 2 bekommt mit Einlass 1x Kuchenplatte (an der Theke zur Selbstbedienung)				
Brot & Butter	Brotauswahl & Butter	Tisch Set Up	vegetarisch	durchgehend
Vorspeisen Starter	Dillon Kartoffelsalat geräucherte Forelle Dillol	Family Style Buffet	k.A.	2 Std. vor Anpfiff
	Zartweizen Schlupfen Baba Ganoush Mandel		vegetarisch	
	Zupfsalat Ofengemüse French Dressing		vegetarisch	
Hauptspeisen	Konfierter Lachs Stangensparge Butterkartoffel Sauce Hollandaise	SB Buffet in der Skybox	k.A.	
	Tafelspitz Vichy- Karotte Kartoffelgratin Jus		k.A.	
	Ehly Schmorgemüse Blattspinat Grana Padano		vegetarisch	
Zwei Hauptspeisen aus dem o.g. Angebot werden durch den Kunden vorab ausgewählt. Auf dem digitalen Menu finden sich aktuell alle 3 Hauptspeisen wieder; das Konzept ist den Gästen bei Bedarf zu erklären.				
Dessert	Kuchenplatte	SB Buffet in der Skybox	vegetarisch	durchgehend
Halbzeit Snack	Original Stadionwurst Curry	SB Buffet in der Skybox	Schwein	Halbzeitpause
	Currywurst Vegan		vegan	
Dessert	Himmel & Äd	SB Buffet in der Skybox	k.A.	Halbzeitpause
	Panna Cotta Passionsfrucht Kokos		vegetarisch	Halbzeitpause
	Westfälische Götterspeise		vegetarisch	Halbzeitpause
	Berliner		vegetarisch	Halbzeitpause
Waffeln werden auf dem Buffet vs. ab Halbzeitpause eingesetzt.				
After Match Snack	Original Stadionwurst Curry Käseauswahl	SB Buffet in der Skybox	Schwein vegetarisch	Nach Abpfiff

KATEGORIE	GETRÄNKEANGEBOT	PRÄSENTATION	BEMERKUNG	SERVICEZEIT	
Alkoholfreie Getränke	Vilsa Gourmet Vilsa Naturelle (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 (gezapft aus Perfect Draft)	Bar & serviert	inklusive		
	Beck's Blue alkoholfrei Beck's Unfiltered		inklusive		
	Alster		inklusive		
	Anheuser Busch Bud NEU				
	Franziskaner Hefeweizen Franziskaner Hefeweizen alkoholfrei		inklusive		
(Schaum) Wein	Corona Extra		inklusive	durchgehend	
	Blanc De Noir Sekt		inklusive		
	Weinschorle		inklusive		
	Weißwein Tina Pfaffmann, Grauer Burgunder		inklusive		
	Weißwein Tina Pfaffmann, Sauvignon Blanc II		inklusive		
Heißgetränke	Rotwein Tina Pfaffmann, Cuvée Merlot		inklusive		
	Rotwein Weingut Fader, Spätburgunder		inklusive		
	Rosé Pink St. Laurent Rosé		inklusive		
	Lloyd Café Crema		Kaffeemaschine im Büroflur		inklusive
	Lloyd Espresso		Kaffeemaschine im Büroflur		inklusive
Special	Lloyd Capuccino	Kaffeemaschine im Büroflur	inklusive		
	Lloyd Latte Macchiato	Kaffeemaschine im Büroflur	inklusive		
	Bitte Tee nicht in den Lloyd Becher rausgeben, wir haben die grünen Tassen dafür				
	Teeauswahl verschiedene Sorten Norddeutsches Teekontor	Kaffeemaschine im Büroflur	inklusive		
	Werderschluck Waldmeister Likör	Bar & serviert	inklusive		
Sprituosen	Jägermeister	Jägermeister Spender in der Skybox	inklusive		
	Rum: Piet Rum Cola 3 Jahre, 40% Vol.	Bar & serviert	inklusive		
	Gin: Knut Hansen Gin Tonic 42% Vol.				
	Vodka: Three Sixty Vodka Lemon 37% Vol.				
	Whisky: Jack Daniels Cola 40% Vol.				

TIMING	WAS	BEMERKUNG
ab 13:15 Uhr	Stand by aller Bereiche	Welcome Getränke (Geldermann) Stand by
ab 13:25 Uhr	Servicekräfte erwarten die Gäste in der Skybox 2	Personliche Begrüßung & Vorstellung
ab 13:30 Uhr	Öffnung Hospitality Bereiche	F&B Angebot siehe oben
	Herzliche Begrüßung der Gäste inkl. Konzeptklärung	Hauptspeisen 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 Tribune 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 Tribune 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 & DON'T'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 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 (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 Hygienrichtlinien 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!	