

Catering-Katalog

Preise gültig ab 1. Oktober 2016





Herzlich willkommen!

Als Catering-Partner der Mercedes-Benz Arena steht Ihnen Aramark auf dem gastronomischen Spielfeld mit Rat und Tat zur Seite.

Wir lieben perfekte Kombinationen, mit denen wir unsere Gäste begeistern können. Dazu braucht es eine eingespielte Mannschaft, höchste Qualitätsstandards und kulinarische Raffinesse.

Auf den folgenden Seite haben wir eine Auswahl zusammengestellt. Lassen Sie sich inspirieren! Gerne beraten wir Sie ganz individuell.

Sprechen Sie uns an – wir freuen uns auf Sie!

Ihr Aramark-Team



Inhalt

1 Tagungspauschalen	Seite	4
2 Vesper	Seite	9
3 Süßes und Vitales	Seite	13
4 Kleine Spezialitäten	Seite	15
5 Aus der Suppenküche	Seite	18
6 Arena Aktion	Seite	20
7 Buffets	Seite	22
8 Getränke	Seite	30
9 Personal, Equipment, Kontakt	Seite	34

1 | Tagungspauschalen





1 | Tagungspauschalen

Cannstatter Kurve

Bereitstellung im Tagungsraum

Mineralwasser, Apfelschorle

Kaffeepause am Vor- oder Nachmittag

Mineralwasser, Apfelschorle, Filterkaffee und Tee

Lunchbuffet nach Empfehlung des Küchenchefs

Mineralwasser, Apfelschorle, Filterkaffee und Tee
zum Mittagessen

Preis pro Person und Tag

bis 25 Personen	44,00 €
26 bis 50 Personen	39,60 €
51 bis 100 Personen	37,40 €
ab 101 Personen	36,80 €

1 x Kaffeepause zusätzlich

Mineralwasser, Apfelschorle,
Filterkaffee und Tee

pro Person 3,90 €

Die Preise verstehen sich exklusive Service.



1 | Tagungspauschalen

Untertürkheimer Kurve

Bereitstellung im Tagungsraum

Mineralwasser, Apfelschorle, Säfte, Softgetränke und Kaffeespezialitäten

Kaffeepause am Vor- oder Nachmittag

Mineralwasser, Apfelschorle, Säfte, Softgetränke und Kaffeespezialitäten

Mittagsbuffet nach Empfehlung des Küchenchefs

Mineralwasser, Apfelschorle, Säfte, Softgetränke und Kaffeespezialitäten zum Mittagessen

Preis pro Person und Tag

bis 25 Personen	46,70 €
26 bis 50 Personen	42,50 €
51 bis 100 Personen	40,20 €
ab 101 Personen	39,60 €

1 x Kaffeepause zusätzlich

pro Person 5,90 €

Mineralwasser, Apfelschorle
Säfte, Softgetränke und Kaffeespezialitäten

Die Preise verstehen sich exklusive Service.



1 | Tagungspauschalen

Gegentribüne

Bereitstellung im Tagungsraum

Mineralwasser, Apfelschorle

Kaffeepause am Vor- oder Nachmittag

Mineralwasser, Apfelschorle, Filterkaffee und Tee

Mittagsbuffet nach Wahl

Mineralwasser, Apfelschorle, Filterkaffee und Tee
zum Mittagessen

- > Bitte wählen Sie 3 Vorspeisen, 2 Hauptspeisen und 2 Desserts von Seite 23-28 aus.
- > Bei einer Personenzahl unter 25 Teilnehmern bitten wir Sie, 2 Vorspeisen, 1 Hauptgang und 1 Dessert von Seite 23-28 auszuwählen.

Preis pro Person und Tag

bis 25 Personen	50,60 €
26 bis 50 Personen	45,60 €
51 bis 100 Personen	42,60 €
ab 101 Personen	42,00 €

1 x Kaffeepause zusätzlich

Mineralwasser, Apfelschorle,
Filterkaffee und Tee

pro Person 3,90 €

Die Preise verstehen sich exklusive Service.



1 | Tagungspauschalen

Haupttribüne

Bereitstellung im Tagungsraum

Mineralwasser, Apfelschorle, Säfte, Softgetränke und Kaffeespezialitäten

Kaffeepause am Vor- oder Nachmittag

Mineralwasser, Apfelschorle, Säfte, Softgetränke und Kaffeespezialitäten

Mittagsbuffet nach Wahl

Mineralwasser, Apfelschorle, Säfte, Softgetränke und Kaffeespezialitäten zum Mittagessen

- > Bitte wählen Sie 3 Vorspeisen, 2 Hauptspeisen und 2 Desserts von Seite 23-28 aus.
- > Bei einer Personenzahl unter 25 Teilnehmern bitten wir Sie, 2 Vorspeisen, 1 Hauptgang und 1 Dessert von Seite 23-28 auszuwählen.

Preis pro Person und Tag

bis 25 Personen	53,30 €
26 bis 50 Personen	48,50 €
51 bis 100 Personen	45,30 €
ab 101 Personen	44,70 €

1 x Kaffeepause zusätzlich	pro Person	5,90 €
Mineralwasser, Apfelschorle Säfte, Softgetränke und Kaffeespezialitäten		

Die Preise verstehen sich exklusive Service.

2 | Vesper



2 | Vesper

Brezeln

– Brezel Natur	Stück	2,20 €
– Butterbrezel	Stück	2,80 €

Mini's

– Croissant	Stück	1,00 €
– Schinken-Käsecroissant	Stück	1,75 €
– Butterbrezel	Stück	1,90 €
– Käsestange	Stück	1,90 €
– Laugenstange mit Frischkäse	Stück	1,90 €
– Laugenstange mit O'batztem	Stück	1,90 €

Halbe Weckle

ab 5 Stück / Sorte	Stück	3,20 €
– Emmentaler Käse		
– Gouda		
– Kräuterfrischkäse		
– Frischwurstaufschnitt		
– Salami		
– gekochter Schinken		

Halbe Gourmet Weckle

ab 5 Stück / Sorte	Stück	3,50 €
– Französischer Brie		
– Räucherlachs		
– Tomate-Mozzarella		
– geräucherte Putenbrust		
– Serrano-Schinken		
– Roastbeef		

2 | Vesper

Mini-Canapés

Platte à 16 Stück

33,60 €

- Schinken | Emmentaler | Schmelzkäse | Weißbrot
- Serrano Schinken | Kräuter-Frischkäse | Körnerbrot
- Räucherlachs | Malz-Canapé
- Lachs Rillet | Blini
- Basilikum Pesto | Coppa Schinken | Weißbrot
- Lachs | Frischkäse-Blini
- Frischkäse-Schinken | Weißbrot
- Tomato-Mozzarella | Dunkles Toastbrot

Mini-Gourmet Canapés

Platte à 16 Stück

44,80 €

- Räucherlachs
- Trockenwurst
- Heilbutt | Meeresfrüchte
- Entenfilet
- Räucherschinken
- Cherry Tomate | Spargel
- Ziegenkäse | marinierte Tomaten
- Forellenrogen

Vesperbrett

ab 10 Portionen

Portion 8,10 €

- Schinkenbeißer | Schwarzwurst
- Schwarzwälder Schinken | grobe Leberwurst
- Bergkäse | Emmentaler | Brie
- Brotauswahl | Butter

2 | Vesper

Brotkult

ab 10 Portionen

Portion 4,20 €

knusprig frischer Genuss auf einem Streich

- feinste Brotauswahl aus der Region
- herzhaft und süße Aufstriche
- verschiedene Toppings

Focaccia

ab 5 Stück / Sorte

Stück 4,90 €

- Tomaten | Mozzarella | Pesto
- Mailänder Salami | Tomate
- Serrano Schinken | Rucola

Tramezzini-Ecken

ab 5 Stück / Sorte

Stück 3,50 €

- Thunfisch | Tomaten | Oliven
- Ricotta | getrocknete Tomaten | Rucola
- Schinken | Mozzarella | Basilikum

3 | Süßes und Vitales



3 | Süßes und Vitales

Gebäck

ab 5 Stück / Sorte

– Plundergebäck	Stück	2,50 €
– gefülltes Mini-Croissant Nuss, Marzipan	Stück	2,50 €
– Blechkuchen Tagesangebot	Stück	2,95 €
– Tartelettes Tart Tartin, Zitrone, Schokolade	Stück	4,10 €

ab 1 Stück

– Kuchen ca. 26 cm Durchmesser Aprikose, Himbeer, Apfel, Schokolade	Stück	28,50 €
--	-------	---------

Pâtisserie

ab 12 Stück / Sorte

– Macarons	Stück	2,00 €
– Petit Four	Stück	2,10 €

Kekse und Knabbergeback

– Teegebäck, 125g Tray	4,80 €
– Teegebäck, 250g Tray	8,50 €
– 3erlei Naschwerk aus dem Glas süß / salzig, ca. 250g	8,50 €

Im Gläschen

ab 10 Portionen / Sorte

– Obstsalat	2,10 €
– Obstspieß	1,80 €
– Bircher-Müsli	1,80 €
– frisches Obst, geschnitten z. B. Trauben, Ananas, Orangen, Melone	2,10 €

4 | Kleine Spezialitäten



4 | Kleine Spezialitäten

bestellbar ab 10 Portionen / Sorte

Fingerfood

Stück 1,90 €

- Bruschetta | Tomatenragout | Basilikum
- Crostinis | Oliven-Tapenade
- Mozzarella-Tomatenspieß | Basilikum
- Quiche Ecke | Speck | Zwiebeln
- Mini Salzkuchen | Sauerrahm

Fingerfood

Stück 2,40 €

- Kräuteroliven | geröstete Mandelkerne
- Grissini | Parmaschinken
- Ziegenkäse | Honig | Thymian | Schalotten
- Camembert | Apfelgelee | Champignonbaguette
- Hackbällchen | Tomatensalsa | Chili

schwäbische Tapas

Stück 2,60 €

- Wurstsalat | Schwarzwurst
- Maultaschensalat
- Mini-Fleischküchle | Kartoffelsalat | Zwiebelschmelze
- Mini-Fleischkäse | Laugenkonfekt
- Knöpfle | Wonnekraut | Röstzwiebeln
- kleiner Semmelknödel | Rahmschwammerl

4 | Kleine Spezialitäten

Fingerfood

Stück 3,90 €

- Auberginenröllchen | Schafskäse | Knoblauch
- Garnelen | Glasnudelsalat | Chili
- Rostbratenspitzen | Filderkraut | Zwiebeljus
- BBQ-Rinderfleischspieß | Rosmarin | Oliven
- Hähnchenspieße | Thaicurry

Fingerfood Dessert

Stück 3,50 €

- Äppel-Dipper | Mini-Apfel-Tarte | Karamell
- Mango-Rübli-Cube
- Schoko-Küchlein | schmelzender Kern
- süßes Sushi | Kokosreis | exotische Marmelade

5 | Aus der Suppenküche





5 | Aus der Suppenküche

bestellbar ab 10 Portionen / Sorte

Suppen

Portion 6,20 €

- Tomatencremesuppe
- Kartoffel-Lauch-Suppe
- Maultaschensuppe
- Kürbis-Ingwer-Suppe

Eintöpfe

Portion 6,60 €

- Gaisburger Marsch
- Alblinsen Eintopf mit Speck und Saiten
- Minestrone

6 | Arena Aktion



6 | Arena Aktion

bestellbar ab 25 Personen – für 1 Stunde

Herzhaftes

pro Person 18,10 €

Bitte wählen Sie ein Gericht aus folgenden Vorschlägen

- Arena Bratwurst | Weckle | Senf | Ketchup
- Fleischküchle | Laugenweckle | Senf | Ketchup
- Fleischkäse | Laugenweckle | Senf | Ketchup
- Currywurst | verschiedene Curries zum selber schärfen | Weckle
- Pulled Pork oder – Chicken | Krautsalat | Sour Cream
- Hamburger und Veggie-Burger | BBQ- Sauce | Salat
- Gazi Haloumi-Käse | Grillgemüse | Fladenbrot

Dazu Bier vom Fass

- Krombacher Pils oder Krombacher Hefeweizen

Süßes

pro Person 10,75 €

– Schokoladen-Brunnen

Flüssige Zartbitterschokolade zum selber spießen und tunken:
Marshmallows, Mini-Muffins, Windbeutel, Mini-Laugengebäck,
Obstauswahl

7 | Buffets





7 | Buffets

Bitte wählen Sie 3 Vorspeisen, 2 Hauptspeisen und 2 Desserts
Buffetzeit: 2 Stunden

Frühlingserwachen

Januar bis Juni

Vorspeisen

- Wildkräutersalat | fruchtiges Dressing
- Paprika-Rote Beete Salat | Falafel
- Apfel-Fenchelsalat | oberschwäbischer Kochschinken
- Kalte Grillgemüse-Platte
- gebeizter Lachs | Gartenrahmgurken

Hauptspeisen

- Hähnchenfilets | Spargel | Pappardelle | Basilikumpesto
- Tranchen vom Schweinefilet | Frühlingsgemüse | Rosmarinkartoffeln | Rahmsauce
- Doradenfilet vom Grill | Ratatouille-Gemüse | Reis
- Gnocchi in Salbeibutter | geschmolzene Tomaten | Parmesanspäne und Oliven zur Wahl

Dessert

- Vanillegries | Beeren
- Mousse Variation
- warmer Apfelstrudel | Vanillesauce
- Italienische Käseauswahl

Preis pro Person

bis 25 Personen	46,80 €
26 bis 50 Personen	42,50 €
51 bis 100 Personen	39,30 €
ab 101 Personen	38,70 €

Die Preise verstehen sich exklusive Service.

7 | Buffets

Bitte wählen Sie 3 Vorspeisen, 2 Hauptspeisen und 2 Desserts
Buffetzeit: 2 Stunden

Sommertraum

Juni bis September

Vorspeisen

- grüner Salat | Aprikosen | Putenspieße
- Shrimps | Mozzarella | Wassermelone
- Quinoa-Tomatensalat
- Fenchel-Melonen-Salat | Limettendressing | Lachsschinken
- Zitrus-Cous Cous | Minze

Hauptspeisen

- Schweinefilet | Pfifferlinge in Rahm | Spätzle
- Spanferkelkeule | grüne Bohnen | Kartoffelgratin
- Zackenbarsch | Senf-Gurkengemüse | Butterkartoffeln
- Polenta | Schmorgemüse | Oliven-Tomatensugo

Dessert

- Stracciatella Creme | Erdbeer-Rhabarber
- Panna Cotta | Fruchtmark
- Melonensalat | Minze
- Französischer Brie | Erdbeersalat

Preis pro Person

bis 25 Personen	46,10 €
26 bis 50 Personen	41,70 €
51 bis 100 Personen	38,50 €
ab 101 Personen	37,90 €

Die Preise verstehen sich exklusive Service.

7 | Buffets

Bitte wählen Sie 3 Vorspeisen, 2 Hauptspeisen und 2 Desserts
Buffetzeit: 2 Stunden

Goldener Herbst

September bis November

Vorspeisen

- Endiviensalat | Walnussdressing
- Fregolasalat | Tomaten | Oliven | Kapern
- Schwarzwälder Schinken | sauer eingelegtes Gemüse
- geräucherte Forellenfilets | Meerrettich-Apfelsalat
- mariniertes Tafelspitz | eingelegte Champignons | Kräuter Creme | Kresse

Hauptspeisen

- Krustenbraten vom Schwein | Rosenkohl | Semmelknödel
- Wildgulasch | Rotkraut | Spätzle | Preiselbeeren
- Gebratenes Zanderfilet | Riesling-Sauerkraut | Butterkartoffeln
- Süßkartoffelauflauf | Äpfel | Ziegenkäse

Dessert

- Mousse au Chocolat
- Rote Grütze | Vanillesauce
- Kaiserschmarren | warme Zwetschgen
- Manchego in Olivenöl | Chili | Kräuter

Preis pro Person

bis 25 Personen	45,00 €
26 bis 50 Personen	40,60 €
51 bis 100 Personen	37,50 €
ab 101 Personen	36,90 €

Die Preise verstehen sich exklusive Service.



7 | Buffets

Bitte wählen Sie 3 Vorspeisen, 2 Hauptspeisen und 2 Desserts
Buffetzeit: 2 Stunden

Winterzauber

November bis Januar

Vorspeisen

- Feldsalat | Kartoffeldressing | Speckstreifen | Croûtons
- Selleriesalat | Äpfel | Walnüsse
- geräuchertes aus Fluss und Meer | Sahnemeerrettich
- Entenbrust | Ananas Salsa
- Garnelen | Zitrus-Rotkraut Salat

Hauptspeisen

- gefüllter Gänse-Rollbraten | Rotkohl | Kartoffelknödel | Beifuß Jus
- Kalbshaxen-Ragout | Schmorgemüse | Butterspätzle
- Ingwer mariniertes Lachsfilet | Tomaten-Zucchini-Gemüse | Kräuterreis
- Tomatencurry | Mozzarella

Dessert

- Lebkuchenmousse | Kirschen | Preiselbeeren
- Mini-Tartelette | Beeren | Vanille
- Milchreis Risotto | Portweinreduktion
- Appenzeller | Trauben

Preis pro Person

bis 25 Personen	47,80 €
26 bis 50 Personen	43,50 €
51 bis 100 Personen	40,20 €
ab 101 Personen	39,60 €

Die Preise verstehen sich exklusive Service.



7 | Buffets

Bitte wählen Sie 3 Vorspeisen, 2 Hauptspeisen und 2 Desserts
Buffetzeit: 2 Stunden

Stuttgarter Gaumenschmaus

ganzjährig

Vorspeisen

- Vesperbaum | schwäbische Wurstspezialitäten
- Schwäbischer Kartoffelsalat
- Maultaschensalat | Paprika | rote Zwiebeln
- Filderkrautsalat | Speckwürfel
- Blattsalate der Saison | Kräutervinaigrette

Suppe

- Flädlesuppe

Hauptspeisen

- Sauerbraten | Schmorgemüse | Semmelknödel
- Linsen | Spätzle | Saitenwürstchen
- Felchen | Chili-Rahmkraut | Petersilienkartoffeln
- Käsespätzle mit Zwiebelschmelze

Dessert

- Ofenschlupfer | Vanillesauce
- Schokoladenpudding | eingelegte Waldbeeren
- Schwarzwälder Kirscheddert
- Käse von der schwäbischen Alb

Preis pro Person

bis 25 Personen	44,00 €
26 bis 50 Personen	39,40 €
51 bis 100 Personen	36,40 €
ab 101 Personen	35,80 €

Die Preise verstehen sich exklusive Service.

7 | Buffets

Bitte wählen Sie 3 Vorspeisen, 2 Hauptspeisen und 2 Desserts
Buffetzeit: 2 Stunden

Sportlich & Vital

ganzjährig

Vorspeisen

- Caesars Salat | Hähnchenstreifen | Speckwürfel | Sardellen | Parmesanspäne | Croûtons
- Matjes | rote Beete | Birnen | Ingwer
- gebackene Auberginen | Bulgursalat
- Quinoa-Spinat Küchlein
- Salatbar | Karotten | Kirschtomaten | Gurken | Radieschen | Paprika
- Granatapfel- | Kürbis- | Sonnenblumenkerne | geröstete Nüsse | Sesam

Hauptspeisen

- Schnitzel vom Viktoriabarsch | Tomatengemüse | Weizen Risotto
- Goldbraune Mais-Poularde | geröstetes Gemüse | Bandnudeln | Olivenöl | Zitrusaft
- Ofenkartoffel | Meersalz | Kräuterquark
- Ingwer Kokos-Rind | asiatisches Gemüse | Patnareis

Dessert

- Chia-Pudding | Früchte
- Naturjoghurt | Honig | Nüsse | getrocknete Beeren
- Ricotta Mousse | Ahornsirup | Heidelbeeren
- Bergkäseauswahl | Trauben

Preis pro Person

bis 25 Personen	45,00 €
26 bis 50 Personen	40,60 €
51 bis 100 Personen	37,40 €
ab 101 Personen	39,80 €

Die Preise verstehen sich exklusive Service.

7 | Buffets

Bitte wählen Sie 3 Vorspeisen, 4 Grillgut und 2 Desserts
Buffetzeit: 2 Stunden

Grillbuffet

nur für die Soccerlounge mit Terrasse buchbar

Vorspeisen

- Bulgur-Spitzkohlsalat | Ziegenkäse
- Nudelsalat | getrocknete Tomaten | Paprika | geröstete Mandeln | Parmesan
- Melonenschiffchen auf Eis | Parmaschinken
- Pflücksalate | Italiandressing
- Rohkost Salate | Kraut | Karotten | Gurken | Tomaten

Grillgut

- BBQ Geflügelspieß
- Schweinerückensteak | Kräuterbutter
- Rindersteaks | karamellisierte Zwiebeln
- Schaschlik-Spieße
- geplanktes Lachfilet | Oliven-Kräuter Öl
- Bratwurst | Rotewurst | Weckle | Senf | Ketchup
- Halloumi Grillkäse | Preiselbeeren

Beilagen

- Grillgemüse | Auberginen | Zucchini | Paprika | Schalotten
- Whiskey-Bohnen
- Rosmarin Kartoffeln
- Polenta-Taler
- Sour Cream | Tomaten-Paprika-Sauce
- Grillsaucen | Knoblauch-Olivenöl | Tomatensalsa



7 | Buffets

Dessert

- Mascarpone | Erdbeeren
- Beeren-Kaltschale | flüssige Sahne
- Schaumkuss-Passionsfrucht
- Büffelmozzarella | Balsamico-Feigen

Preis pro Person

bis 25 Personen	48,70 €
26 bis 50 Personen	44,50 €
51 bis 100 Personen	41,10 €
ab 101 Personen	40,50 €

Die Preise verstehen sich exklusive Service.



8 | Getränke



8 | Getränke

Mineralwasser

Ensinger Gourmet Classic	Flasche, 0,75 l	5,20 €
Ensinger Gourmet Still	Flasche, 0,75 l	5,20 €
Ensinger Apfelschorle	Flasche, 0,70 l	5,20 €

Softgetränke

Coca-Cola	Flasche, 0,20 l	2,95 €
Coca-Cola Zero	Flasche, 0,20 l	2,95 €
Fanta Orange	Flasche, 0,20 l	2,95 €
Sprite	Flasche, 0,20 l	2,95 €

Säfte

Vaihinger Säfte	Flasche, 0,20 l	2,95 €
Vaihinger Säfte	Flasche, 1,00 l	8,50 €

Bier

Krombacher Pils	Flasche, 0,33 l	3,50 €
Krombacher Weizen	Flasche, 0,33 l	3,50 €
Krombacher Radler	Flasche, 0,33 l	3,50 €
Krombacher alkoholfrei	Flasche, 0,33 l	3,50 €
Krombacher Weizen alkoholfrei	Flasche, 0,33 l	3,50 €

8 | Getränke

Sekt

KESSLER Sekt

Sekt Cabinet Brut	Flasche, 0,75 l	22,20 €
Sekt Rosé Brut	Flasche, 0,75 l	25,80 €
Sekt Hochgewächs Chardonnay Brut	Flasche, 0,75 l	33,20 €

Weißwein

Fellbacher Weingärtner

Edition >C< Riesling, Kabinett, trocken	Flasche, 0,75 l	18,90 €
Offensive Weißwein-Cuvée, trocken	Flasche, 0,75 l	25,90 €

Roséwein

Fellbacher Weingärtner

Edition >C< Lemberger Rosé, trocken	Flasche, 0,75 l	18,90 €
--	-----------------	---------

Rotwein

Fellbacher Weingärtner

Edition >C< Trollinger mit Lemberger, feinherb	Flasche, 0,75 l	18,90 €
Edition >C< Acolon, trocken	Flasche, 0,75 l	18,90 €
Defensive Rotwein-Cuvée, trocken	Flasche, 0,75 l	25,90 €

Weiterer Sekt, Champagner und Wein auf Anfrage



8 | Getränke

Warme Getränke

Kaffee	Kanne, 1,00 l	13,00 €
Tee	Kanne, 1,00 l	11,00 €
Kaffeespezialitäten	Tasse	2,90 €

Cocktails

Gerne stellen wir für Ihre Veranstaltung eine Cocktailbar bereit.
Unser Cocktailangebot erhalten Sie auf Wunsch.

Getränke werden nach effektivem Verbrauch berechnet.
Auf Wunsch bieten wir Ihnen gerne eine Getränkepauschale an.



9 | Personal, Equipment, Kontakt





9 | Personal, Equipment, Kontakt

Personal

Unser Personal wird mit folgenden Stundensätzen berechnet:

Veranstaltungsleiter	pro Stunde	35,50 €
Servicekraft	pro Stunde	31,50 €
Koch	pro Stunde	35,50 €
Stewarding / Logistiker	pro Stunde	25,50 €

Equipment

Gläser, Besteck, Geschirr, Tischdecken, Servietten und Buffetdekorationen sind inklusive. Zusätzlich stellen wir Buffet- und Küchenequipment sowie Kaffeespezialitäten-Maschinen ohne Aufpreis zur Verfügung. Gerne gehen wir auf Ihre individuellen Wünsche und Vorstellungen ein. Sprechen Sie uns an.

Kontakt

Aramark Restaurations GmbH
i. H. Mercedes-Benz Arena
Mercedesstraße 87
70372 Stuttgart

Jens Marquardt
Assistant Food & Beverage Manager
T 0711.55007803
F 0711.55007808
jens.marquardt@aramark.de

Katharina Dziorsk
Servicemanagerin
T 0711.55007803
F 0711.55007808
service-vfb@aramark.de