

# 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 €

<b>1 x Kaffeepause zusätzlich</b>	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

<b>ab 5 Stück / Sorte</b>	Stück	3,20 €
- Emmentaler Käse		
- Gouda		
- Kräuterfrischkäse		
- Frischwurstaufschnitt		
- Salami		
- gekochter Schinken		

### Halbe Gourmet Weckle

<b>ab 5 Stück / Sorte</b>	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 Kirschedessert
- 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 Kuchlein
- 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 | karamellierte 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