

# Appetit auf gute Ideen?

„Essen und Getränke  
servieren kann jeder ....

Wir zelebrieren  
Gastfreundlichkeit.“

Wir freuen uns sehr über Ihr Interesse  
an einer Zusammenarbeit mit unserem  
Aramark-Team in der MHPArena Stuttgart

# Als Gastgeber stehen wir für:

- die Verwendung von überwiegend saisonalen Produkten
- den Einsatz von regionalen Lieferanten, die unsere Qualitätsanforderungen erfüllen wie z.B. Keltenhof, Metzgerei Schneider, Bäckerei Unrath
- Nachhaltigkeit in Fischfang und -zucht
- den Einsatz von nachhaltigen Verpackungsmaterialien
- einen präzisen Produktionsprozess, der Lebensmittelabfälle vermeiden soll



**Auf den folgenden Seiten präsentieren wir Ihnen unsere Bankett-Mappe.**

Wir möchten Ihnen damit nicht nur Appetit machen auf unsere kulinarischen Leckerbissen, sondern auch insgesamt die Vorfreude wecken – auf eine rundum erfolgreiche Veranstaltung mit ARAMARK an Ihrer Seite.

**Sehr gerne gehen wir auf Ihre individuellen Wünsche ein und freuen uns schon jetzt auf den weiteren Dialog.**

*Unsere Preise verstehen sich exklusive MwSt.*

# Wir sind für Sie da

*Anja Behrendt  
Aramark - Verkaufsleitung*

*ARAMARK Restorations GmbH  
i.Hs. MHP Arena Stuttgart  
Mercedesstraße 87  
70372 Stuttgart*

*Telefon +49 (0) 711 - 55 007 803  
Fax +49 (0) 711 - 55 007 808*

*behrendt-anja@aramark.de  
www.aramark.de*

# Stadiontag halb und ganz

Genießen Sie während den Seminar- und Tagungspausen süße oder herzhaft  
Köstlichkeiten aus der Aramark-Küche, sowie ein großzügiges 3-Gang Mittagessen  
im Rahmen unserer Tagungspauschalen.

Selbstverständlich bieten wir Ihnen auch individuelle Verpflegungsangebote an,  
die Ihnen unser Team gerne zusammenstellt.



# Stadiontag

DAS RUNDUM-SORGLOS-PAKET FÜR IHRE TAGUNG

## Halbtags

### GETRÄNKE „UNLIMITIERT“

Mineralwasser, Heißgetränke,  
Softgetränke, Säfte

### KAFFEEPAUSE

wahlweise Butterbrezel am Vormittag  
oder süße Überraschung am Nachmittag

### MITTAGESSEN

als 3-Gang Menü oder in Buffetform

### TAGESPAUSCHALE

für eine Dauer bis zu 6 Stunden  
Mindestteilnehmerzahl: 30 Personen  
pro Person/Tag: 78,50 €

## Ganztags

### GETRÄNKE „UNLIMITIERT“

Mineralwasser, Heißgetränke,  
Softgetränke, Säfte

### KAFFEEPAUSE

mit Butterbrezeln am Vormittag

### MITTAGESSEN

als 3-Gang Menü oder in Buffetform

### KAFFEEPAUSE

mit einer süßen Überraschung  
am Nachmittag

### TAGESPAUSCHALE

für eine Dauer bis zu 9 Stunden  
Mindestteilnehmerzahl: 30 Personen  
pro Person/Tag: 97,00 €



# Zum Anbeißen Vormittag

(bestellbar nur in den angegebenen Einheiten)

**Laugenbrezel** (10 Stück) Stück 2,50 €  
**Butterbrezel** (10 Stück) Stück 3,00 €

**BELEGTE BRÖTCHEN** (10 Stück/Sorte) Stück 5,00 €

- Emmentaler | Mayonnaise | Tomate | Gurke | Lollo Rosso
- Gekochter Schinken | Mayonnaise | Tomate | Gurke | Lollo Rosso
- Putenschinken | Mayonnaise | Tomate | Gurke | Lollo Rosso
- Gerauchter Tofu | Hummus | Tomate | Gurke | Lollo Rosso

**BELEGTE BAGELS** (10 Stück/Sorte) Stück 5,00 €

- Frischkäse | Tomate | Gurke | Lollo Rosso
- Caprese | Pestocreme | Rucola
- Camembert | Frischkäse | Tomate | Gurke | Lollo Rosso

**CANAPÉS** (ab 30 Stück) Stück 6,00 €

- Serranoschinken | Gurke | Tomate | Sauerrahm
- Roastbeef | Gurke | Tomate | Sauerrahm
- Räucherlachs | Gurke | Sahnemeerrettich
- Tête de Moin | Gurke | Tomate | Sauerrahm

**MINI-CIABATTA** (ab 12:00 Uhr) (10 Stück/Sorte) Stück 5,00 €

- Serrano Schinken | Frischkäse | Gurke | Tomate | Olive
- Mailänder Salami | Frischkäse | Gurke | Tomate

**MINIBRÖTCHEN** (10 Stück/Sorte) Stück 5,00 €

- Spianata Salami | Gurke | Tomate | Sauerrahm
- Brie | Gurke | Tomate | Sauerrahm
- Mozzarella | Tomate | Basilikum | Pesto
- Kürbis | Salat | Kräuter-Hummus

**MINI-WRAP** (10 Stück/Sorte) Stück 6,00 €

- Lachs | Basilikumfrischkäse | Gurke | Tomate | Kresse | Meerrettich
- Hähnchen | Frischkäse | saure Gurke | Tomate | Mango



# Zum Anbeißen Nachmittag

*(bestellbar nur in den angegebenen Einheiten)*

**FOCCATINO** (10 Stück/Sorte) Stück 4,00 €

- Caprese | Rucola | Pestocreme | Parmesan Reggiano
- Gegrilltes Gemüse | Anchoiade | Kapern | Rucola

**PAUSENBROTE** (10 Stück/Sorte) Stück 4,50 €

- Emmentaler | Frischkäse | Tomate | Gurke
- Salami | Mayonnaise | Tomate | Gurke
- Gerauchter Tofu | Hummus | Tomate | Gurke | Lollo Rosso

**WRAPS** (10 Stück/Sorte) Stück 4,50 €

- Grillgemüse | Pestocreme | Rucola
- Hähnchenbrust | Mayonnaise | Rucola | Paprika
- Camembert | Mayonnaise | Trauben | Rucola







# Glücksmomente

## **PETIT**

Schokoladen Gugelhupf	Stück 2,00 €
Éclair au Cafe	Stück 3,00 €
Éclair au Chocolat	Stück 3,00 €
Pastel de Nata	Stück 3,00 €
Karamell-Pecannuss Küchlein	Stück 3,00 €
Rhabarber Apfel Küchlein	Stück 3,00 €

## **GRAND**

Blaubeermuffins	Stück 3,00 €
Schokoladenmuffins	Stück 3,00 €
Tortenstreifen Himbeer Nougat	Stück 3,50 €
Tortenstreifen Birne Karamell	Stück 3,50 €
Tortenstreifen Mango Passionsfrucht	Stück 3,50 €
Tarte au Chocolat	Stück 4,50 €



# Klein und fein | kalt

(ab 10 Stück/Sorte) Stück 5,50 €

- Antipasti di verdure
- Alblinsenhummus  
*gröstetes Landbrot*
- Pasta-Salat  
*Pesto | Tomaten | Kapern | Oliven*
- Tabouleh  
*Minze | Petersilie | Zitrone |  
Gurke | Tomate*

(ab 10 Stück/Sorte) Stück 6,20 €

- Schwäbischer Wurstsalat
- Alb Leisa  
*Bauchspeck | Wurzelwerk |  
Petersiliencreme | Bratkartoffel Espuma*
- Gebeizte Forelle  
*gepickelte Gurke | Meerrettich |  
Laugenchip*
- Büffelmozzarella  
*Kirschtomaten | Basilikum Gelee*

# Klein und fein | warm



*(ab 10 Stück/Sorte) Stück 5,50 €*

- Fleischküchle  
*Kartoffelsalat | körniger Senf*
- Mini Quiche verschiedene Sorten  
*Lorraine | Tomate-Zwiebel |  
Hirtenkäse-Spinat*
- Tandoori-Blumenkohl  
*Mangosalsa | Cashew*

*(ab 10 Stück/Sorte) Stück 6,20 €*

- Kleine Maultasche  
*Kartoffelsalat | Zwiebelschmälze*
- Falafel  
*Hummus | Ras el Hanout Joghurt*
- Gebratener Butterfisch  
*Lardo di Colonnata | Rahmsauerkaraut*
- Gebackene Käseknöpfe  
*Röstzwiebel*

# Klein und fein | süß



(ab 10 Stück/Sorte)

Stück 5,90 €

- Beerenragout  
Vanillesahne | Minze
- Panna Cotta  
Himbeermark | Schokolade
- Süße Flädele  
Topfen | Limette | Apfelkompott | Zimt
- New Style Bienenstich  
Vanille | Amaretti | Nusskaramel
- Schokoladenmousse  
Exotische Früchte | Pistazien-Baiser



# Aus'm Ländle

(Mindestbestellmenge je Gericht 15 Portionen)

## EBBES WARMES

- **Schwäbische Linsen** Portion 17,00 €  
*Spätzle | Saitenwurst |  
geraucher Bauchspeck*
- **Fleischküchle (2 Stück)** Portion 15,00 €  
*Bratenjus | Kartoffel-Gurken-Salat*
- **Handgemachte Maultaschen** Portion 17,00 €  
*in der Brühe oder geschmälzt  
mit Kartoffelsalat*
- **Käsespätzle** Portion 16,00 €  
*Röstzwiebeln | grüner Salat*

## EBBES SCHATTIGES

- **Vesperbrett** Portion 22,50 €  
*Schinken- und Wurstspezialitäten  
von der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft  
Schwäbisch Hall*  
*Obazda | Griebenschmalz | Saures Gemüse |  
Butter | Steinofenbrot*

# Stadion Klassiker

*(Mindestbestellmenge je Gericht 15 Portionen)*

- **Die Rote** Portion 6,00 €  
*Weckle | Senf | Ketchup*
- **Hopfenbratwurst mit Zitrone** Portion 6,00 €  
*Weckle | Senf | Ketchup*
- **Schnitzelweck** Portion 7,00 €  
*Coleslaw | Zitronendip*
- **Burger klassisch | vegan** Portion 14,00 €  
*krosser Bacon |  
karamellierte Zwiebeln |  
Gurken | Tomaten | Chili Dip*
- **Vegane Bratwurst** Portion 6,00 €  
*Weckle | Senf & Ketchup*
- **Currywurst klassisch | vegan** Portion 6,50 €  
*Weckle | home made Currysauce |  
Röstzwiebel | Ingo's Currypulver |  
Chiliflocken*

# Schwäbisches Buffet I

Preis pro Person: 49,80 €

Ab 30 Personen

## VORSPEISEN

- **Maultaschensalat**  
*Zwiebelvinaigrette*
- **Fleischküchle**  
*Schwäbischer Kartoffelsalat*
- **Geräucherte Schwarzwald Forelle**  
*Gurkensalat*
- **Kassler Rippenspeer**  
*Senfmayonnaise*
- **Salatbuffet**  
*Auswahl von Blatt- und angemachten Salaten  
mit Dressing und Gewürzen*

## HAUPTGÄNGE

- **Rindertafelspitz**  
*Wurzelsud*
- **Gebratener Kabeljau**  
*Speck-Senfsoße*
- **Gebratene Schupfnudeln**  
*Filderkraut | Kräutervelouté*

## BEILAGEN

- **Geschmälzte Spätzle**
- **Röstkartoffeln**
- **Gemüseauswahl**

## DESSERT

- **Quarkcreme**  
*Mandarinen*
- **Rote Grütze**  
*Vanilleschlagrahm*
- **Kleiner Topfenstrudel**  
*Aprikosen*



# Schwäbisches Buffet II

Preis pro Person: 54,40 €

Ab 30 Personen

## VORSPEISEN

- **Marinierte Ochsenbrust**  
*Kräuter*
- **Blutwurst Carpaccio**  
*Apfel-Nuss Dressing*
- **Bodensee Wels**  
*Senf-Dill-Sauce*
- **Schwäbischer Kartoffelsalat**
- **Filderkrautsalat mit Speck**
- **Salatbuffet**  
*Auswahl von Blatt- und angemachten Salaten  
mit Dressing und Gewürzen*

## SUPPEN

- **Tafelspitz Consommé mit Flädle**

## HAUPTGÄNGE

- **Weißer Sauerbraten vom Schweinefilet**
- **Zander im Speckmantel**  
*Karotten-Linsen-Ragout*
- **Schwäbische Maultaschen**  
*karamellierte Zwiebeln | Brühe*

## BEILAGEN

- **Knöpfle**
- **Butterkartoffeln**
- **Gemüseauswahl**

## DESSERT

- **Apfelstrudel**  
*Vanillesauce*
- **Mousse von weißer Schokolade**  
*mit Himbeeren*
- **Frisches Obst**





A photograph of fresh ingredients including a whole purple eggplant, a head of garlic, and a single garlic clove, all resting on a dark, textured surface.

# GrillBuffet

Nur bei Veranstaltungen von Mai bis September und nur in der großen Mechatronik Württemberg Lounge buchbar.

Preis pro Person: 47,20 € | Ab 30 Personen

## VORSPEISEN

- **Tomaten Brot Salat**  
*dreierlei Tomaten | Basilikum | geröstetes Ciabatta*
- **Rote Bete Lachs**  
*geschmorter Fenchel | Kräutercreme*
- **Couscous**  
*Kräuter | Tomate | Gurke | Zitrone*
- **Antipasti**  
*mariniertes Gemüse | Fenchel Salami | Osso | Parmigiano Reggiano*

## SALATBÜFFET

*Grünzeug vom Feld | 3 Rohkostsalate | Tomaten | Gurken | Salatdressing | Ebbes zum Drüberstreuen*

## HAUPTGÄNGE

- **Nierenzapfen vom Schwäbisch-Hällischen Rind**  
*Zwiebelcreme | Kräuterbutter | Rosmarinkartoffeln | Jus*
- **Seehecht aus dem Ofen**  
*Rouille | gebratene Paprika | Risotto*
- **Auberginen Teriyaki**  
*Knoblauch | Lauchzwiebel | Asia Nudeln*

## DESSERT

- **Alb Käse**  
*Graubrot | Chutney*
- **Apfelringe**  
*Vanillesauce*
- **Schokoladen Kuchen**  
*Beeren | Sahne*



# Cross-over-Buffet

Preis pro Person: 60,80 €

Ab 50 Personen

## VORSPEISEN

- Carpaccio vom Lachs  
*Tomatenvinaigrette*
- Rosa gebratenes Roastbeef  
*Shiitake Pilze*
- Butterfisch im Pfeffermantel  
*Birnen-Aprikosen-Salat*
- Tomaten / Büffelmozzarella / Pesto
- Rucola / Knoblauch Croutons

## SUPPEN

- Minestrone à la Romana

## HAUPTGÄNGE

- Maispoulardenbrust „Tandoori- Style“  
*Zitronen-Kardamon-Reduktion*
- Dorschfilet im Parmaschinkenmantel
- Linguini „al Limone“  
*Pappardelle | Garnelen | Zitronengras*

## BEILAGEN

- Risotto mit Butter / Parmesan
- gebratene Drillinge / Rosmarin
- Gemüseauswahl

## DESSERT

- Pralinencreme  
*Erdbeer-Coulis*
- Mousse au Chocolat
- Tiramisu
- Exotische Grütze  
*Kokossauce*
- Frisches Obst



# Best of the Sea Buffet

Preis pro Person: 68,20 €

Ab 100 Personen

## VORSPEISE

- Gebeizter Butterfisch  
*Himbeerdressing / Tomaten-Lauch-Salat*
- Garnelen und Räucherlachsspieße  
*Pflaumen-Ingwer-Salat*
- Seezungenroulade / gefüllt mit Flusskrebse
- Scheiben vom Balik-Lachs  
*Gurken Chutney*
- Rotbarbenfilet mit Peperonata  
*Salat von roten Zwiebeln*
- Scampi-Caesar-Salad
- Kleine Austernauswahl / Zitrone
- Angemachte Meeresfrüchtesalate

## SUPPEN

- Mediterraner Fischeintopf / Gambas

## HAUPTGÄNGE

- Lachsfilet unter der Kartoffelkruste  
*Rahmwirsing*
- Red Snapper  
*Zitronen-Ananas-Nage*
- Weißes Fischcurry  
*Tomaten und Kokosmilch*
- Paella  
*Chili / Knoblauch*

## BEILAGEN

- Gemüsereis
- Petersilienkartoffeln
- Gemüsevariation

## DESSERT

- Süppchen vom grünen Apfel  
*Minze*
- Portweifeigen  
*Schokoladenschaum*
- Apfeltarte  
*Honig*
- Passionsfruchtschale  
*Himbeeren / Vanilleespuma*
- Ananas-Salbei-Salat / Schoki



# Käse

## **Käsewürfel**

*Hobelspäne | Bauernbrot*

*5,80 € pro Person*

## **Camembert d'Isigny**

*in Frühlingskräutern gebacken |  
marinierte Erdbeeren | grüner Pfeffer*

## **Rohmilchkäse-Auswahl**

*schwarze Walnüsse | Chutney |  
Brotauswahl | Früchtebrot*

*9,50 € pro Person*

## **Auswahl aus der Dorfkäserei Geifertshofen**

*Gsälz | Nüsse | Laugengebäck | Schnitzbrot*

*7,50 € pro Person*



„Wer ordentlich isst,  
soll auch gut trinken.“

# Getränke

## MINERALWASSER

Aqua Römer Medium	0,75 l	6,00 €
Aqua Römer Still	0,75 l	6,00 €

## SCHORLE

Aqua Römer Apfelschorle	0,5 l	4,80 €
-------------------------	-------	--------

## SÄFTE

Johannisbeersaft	0,20 l	3,50 €
Orangensaft	0,20 l	3,50 €

## SOFTGETRÄNKE

Pepsi	0,20 l	3,80 €
Pepsi Zero	0,20 l	3,80 €
Schwip Schwap Orange	0,20 l	3,80 €
SevenUp	0,20 l	3,80 €
Schwip Schwap	0,20 l	3,80 €

## BIER

Stuttgarter Hofbräu	Flasche 0,33 l	4,20 €
Clausthaler, alkoholfrei	Flasche 0,33 l	4,20 €
Stuttgarter Hofbräu	Fass 50 l	520,00 €
Stuttgarter Hofbräu	vom Fass 0,3 l	4,20 €
Stuttgarter Hofbräu		
Radler Naturtrüb	0,33 l	4,20 €
Schöffelhofer Weizen	0,33 l	4,20 €
Schöffelhofer Weizen alkoholfrei	0,33 l	4,20 €

## HEISSGETRÄNKE

Kaffeekanne	1,00 l	15,50 €
Teekanne	1,00 l	15,50 €
Kaffee	Tasse	4,00 €
Espresso	Tasse	3,50 €
Cappuccino	Tasse	4,50 €
Milchkaffee	Tasse	4,50 €
Tee	Tasse	4,00 €

## AUS DER SEKTKELLEREI KESSLER

Sekt Rosé Brut	0,75 l	26,00 €
Sekt Hochgewächs Chardonnay Brut	0,75 l	35,00 €

## WEISSWEIN

Grauer Burgunder S trocken		
Fellbacher Weingärtner	0,75 l	30,50 €
Lämmeler Riesling C trocken		
Fellbacher Weingärtner	0,75 l	27,00 €

## ROSÉ WEIN

C feinherb		
Fellbacher Weingärtner	0,75 l	25,00 €
Lemberger C trocken		
Fellbacher Weingärtner	0,75 l	25,00 €

## ROTWEIN

Lämmeler Trollinger Edition C feinherb		
Fellbacher Weingärtner	0,75 l	25,00 €
Lemberger S trocken		
Fellbacher Weingärtner	0,75 l	30,50 €

## COCKTAILS & LONGDRINKS

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



# Unser Personal

<b>Unser Team, Ihr Erfolg</b>	<i>pro angefangene Stunde</i>
<i>Veranstaltungsleiter</i>	55,00 €
<i>Service- oder Thekenkraft</i>	45,00 €
<i>Buffetmitarbeiter</i>	45,00 €
<i>Koch</i>	60,00 €
<i>Stewarding</i>	38,50 €
<i>Logistik</i>	38,50 €
<i>Küchenoverhead</i>	65,00 €

*Bitte beachten Sie, dass wir von 22:00 - 06:00 Uhr pro angefangenen Mitarbeiterstunde einen Nachzuschlag in Höhe von 25 % berechnen. Preise verstehen sich zzgl. der gültigen MwSt.*