

# 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.**

# 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*

# 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

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

- Obatzter | Laugenchip | Kresse
- Kräuterquark | krosser Bacon
- Linsen Dip | Anapurna Curry

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

- Rindersalami | Frischkäse | Melone | Traube
- Camembert | Kräuterfrischkäse | Kiwi | Himbeere
- Obazda | Radieschen | Schnittlauch
- Hummus | Apfel | Avocado | Trauben
- Hummus | Grillgemüse | Oliven | Schnittlauch

**MINI-CIABATTA** (10 Stück/Sorte) Stück 5,00 €

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

**MINI-LAUGENBRÖTCHEN** (10 Stück/Sorte) Stück 5,00 €

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

**MINI-VOLLKORNBROTE** (10 Stück/Sorte) Stück 5,00 €

- Basilikumfrischkäse | Gurke | Kresse | Guacamole | Apfel
- Avocado | getrocknete Tomate | Pinienkerne

**MINI-LAUGENSTANGE** (10 Stück/Sorte) Stück 5,00 €

- Parmaschinken | Frischkäse | Gurke
- Emmentaler | Frischkäse | Gurke

**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 4,50 €

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

(ab 10 Stück/Sorte) Stück 5,20 €

- Schwäbischer Wurstsalat
- Kartoffelschmand  
*Balsamico | Porree | Apfel | Pumpernickel*
- 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 4,50 €

- Fleischküchle  
Kartoffelsalat | körniger Senf
- Tortilla  
Kartoffel | Paprika | Ei
- Mini Quiche verschiedene Sorten  
Lorraine | Tomate-Zwiebel |  
Hirtenkäse-Spinat
- Tandoori-Blumenkohl  
Mangosalsa | Cashew

(ab 10 Stück/Sorte) Stück 5,20 €

- Kleine Maultasche  
Kartoffelsalat | Zwiebelschmälze
- Faläfel  
Hummus | Ras el Hanout Joghurt
- Himmel & Erde  
Kartoffelstampf | Apfel | Rotwurst
- Gebratener Butterfisch  
Lardo di Colonnata | Rahmsauerkaraut
- Gebackene Käseknöpfe  
Röstzwiebel



# Klein und fein | süß

(ab 10 Stück/Sorte)

Stück 4,90 €

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



# Bowls

## ASIA

Portion 12,50 €

Chinakohl | Sushi Reis | gepickelte Karotte |  
Sojasprossen | Kresse | Sesam | Erdnüsse |  
Hähnchenbrust | gebratener Tofu |  
Mango-Mayonnaise | Sriracha | Teriyaki-Sauce

## SCHWÄBISCH

Portion 12,50 €

Wildkräutersalat | Alb Leisa | Filderkraut |  
Sauerkrautsalat | Rote Linsen | Kartoffelsalat |  
gebratene Maultaschen klassisch & vegetarisch |  
geschmälzte Zwiebel | Butterbrösel | Kresse |  
Poke Dressing | Kräuter-Mayonnaise | Sriracha

## HAWAII

Portion 15,00 €

Wildkräutersalat | Couscous | Avocado |  
Ananas | gepickelte Karotten | Lauchzwiebel |  
geröstete Kokoschips | Kresse | Sesam |  
Erdnüsse | marinierter Lachs | geräucherter Tofu |  
Sojasauce | Sriracha | Sushi | Mayonnaise





# Aus'm Ländle

*(Mindestbestellmenge je Gericht 15 Portionen)*

## **EBBES WARMES**

- **Schwäbische Linsen** *Portion 15,00 €*  
*Spätzle | Saitenwurst |  
gerauchter Bauchspeck*
- **Fleischküchle (2 Stück)** *Portion 14,00 €*  
*Bratenjus | Kartoffel-Gurken-Salat*
- **Handgemachte Maultaschen** *Portion 15,00 €*  
*in der Brühe oder geschmälzt  
mit Kartoffelsalat*
- **Brezelknödel** *Portion 13,50 €*  
*Bergkäse | Pilzrahmsauce*

## **EBBES SCHATTIGES**

- **Vesperbrett** *Portion 18,50 €*  
*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

Preis pro Person: 46,40 € | Ab 30 Personen

## VORSPEISE

- **Marinierte Linsen**  
*Kartoffeln | Schwarzwälder Schinken*
- **Gefüllte Flädle**  
*Quark | Petersilie & Schnittlauch | Gurken süß sauer*

## SALATBÜFFET

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

## HAUPTGÄNGE

- **Rostbraten**  
*Zwiebelsauce | Filderkraut | Kartoffelstampf*
- **Maultaschen Klassisch & vegetarisch**  
*Kartoffelsalat | geschmälzte Zwiebeln | Brühe*
- **Käsespätzle**  
*Bergkäse | Schnittlauch*

## DESSERT

- **Alb Käse**  
*Graubrot | Chutney*
- **Ofenschlupfer**  
*Zimt | Vanillesauce*
- **Vanillecreme**  
*Apfel | Mürbeteig*



A photograph of fresh ingredients including a whole purple eggplant, a head of garlic, and a single garlic clove, set against a dark, textured background.

# GrillBuffet

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

## VORSPEISE

- **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*

## VON DER GRILLSTADION AUF DER TERRASSE

- **Rote**  
*Weckle | Ketchup | Senf*
- **Hopfenbratwurst**  
*Weckle | Ketchup | Senf*
- **Vegane Bratwurst**  
*Weckle | Ketchup | Senf*

## DESSERT

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



# 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 €
Schöfferhofer Weizen	0,33 l	4,20 €
Schöfferhofer Weizen alkoholfrei	0,33 l	4,20 €

## HEISSGETRÄNKE

Kaffeekanne	1,00 l	14,60 €
Teekanne	1,00 l	14,60 €
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

Pinot Noir C trocken Fellbacher Weingärtner	0,75 l	26,50 €
Spätburgunder 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.



# 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

Tagungspauschale für eine Dauer  
von 6 Stunden pro Person/Tag: 78,50 €

### GETRÄNKE „UNLIMITIERT“

Mineralwasser, Heißgetränke,  
Softgetränke, Säfte

### KAFFEEPAUSE

mit Butterbrezeln am Vormittag

### MITTAGESSEN

Als 3-Gang Menü in der Form  
eines Buffets

## Ganztags

Tagungspauschale für eine Dauer  
von 9 Stunden pro Person/Tag: 97,00 €

### GETRÄNKE „UNLIMITIERT“

Mineralwasser, Heißgetränke,  
Softgetränke, Säfte

### KAFFEEPAUSE

mit Butterbrezeln am Vormittag

### MITTAGESSEN

Als 3-Gang Menü in der Form  
eines Buffets

### KAFFEEPAUSE

mit einer süßen Überraschung  
am Nachmittag



# 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 Nachtzuschlag in Höhe von 25 % berechnen. Preise verstehen sich zzgl. der gültigen MwSt.*