

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
- Nachhaltigkeit in Fischfang und -zucht
- 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 Restaurations 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
service.vfb@aramark.de
www.aramark.de*

Tagungspauschalen

ERFOLGREICH TAGEN IN DER MHP ARENA STUTTGART

Ob Schulung, Workshop, Seminar oder Konferenz – unsere Tagungspauschalen bieten den idealen Rahmen für eine gelungene Veranstaltung.

Freuen Sie sich auf eine hochwertige Rundum-Verpflegung, ein abwechslungsreiches Kaffeepausenkonzept und die einzigartige Atmosphäre eines Fußballstadions.

So schaffen Sie beste Voraussetzungen für produktives Arbeiten und erfolgreiche Meetings.



Stadiontag

DAS RUNDUM-SORGLOS-PAKET FÜR IHRE TAGUNG

Halbtags

TAGUNGSGETRÄNKE

Mineralwasser, Softgetränke
Säfte, Kaffee- und Teespezialitäten

HALBTAGSPAUSCHALE

Tagungsdauer bis zu 6 Stunden

15 – 29 Personen
pro Person 90,50 €

ab 30 Personen
pro Person 80,50 €

KAFFEEPAUSE AM VORMITTAG

• Frische Butterbrezeln

MITTAGESSEN

• Hochwertiges 3-Gang-Buffet mit saisonalen
und abwechslungsreichen Speisen

Ganztags

TAGUNGSGETRÄNKE

Mineralwasser, Softgetränke
Säfte, Kaffee- und Teespezialitäten

GANZTAGSPAUSCHALE

Tagungsdauer bis zu 9 Stunden

15 – 29 Personen
pro Person 109,00 €

ab 30 Personen
pro Person 99,00 €

KAFFEEPAUSE AM VORMITTAG

• Frische Butterbrezeln

MITTAGESSEN

• Hochwertiges 3-Gang-Buffet mit saisonalen
und abwechslungsreichen Speisen

KAFFEEPAUSE AM NACHMITTAG

• Eine süße Überraschung aus
unserer Patisserie



Zum Anbeißen – auf die Hand



(Preis pro Stück bzw. Sorte, bestellbar nur in den angegebenen Einheiten)

Laugenbrezel

(10 Stück) Stück 2,90 €

Butterbrezel

(10 Stück) Stück 3,70 €

BELEGTES BRÖTCHEN

(10 Stück/Sorte) Stück 5,40 €

- Salami
- Putenschinken
- Käse
- Hummus (vegan)

BELEGTER MINI BAGEL

(10 Stück/Sorte) Stück 6,00 €

- Morning Bagel | Bacon | Avocado | Omelet
- Pulled Pork | Barbecue Soße | Koriander | rote Zwiebel
- Hellas (vegetarisch) | griechischer Joghurt | Minze | Hirtenkäse
- Falafel (vegan) | Hummus | gegrillte Aubergine

MINI-FOCACCIA

(10 Stück/Sorte) Stück 6,00 €

- Caprese (vegetarisch) | Tomate | Mozzarella
- Gegrilltes Gemüse (vegan)

½ WRAP

(10 Stück/Sorte) Stück 7,90 €

- Hähnchen Teriyaki | gebackene rote Zwiebel | Emmental
- Hummus (vegan) | gegrilltes Gemüse | Sonnenblumenkerne
- Pulled Lachs | Frischkäse | Petersilie | Balsamico

VOLLKORN- PAUSENBROT

(10 Stück/Sorte) Stück 6,00 €

- Salami
- Putenschinken
- Käse
- Hummus (vegan)

GEFÜLLTE MINI- CROISSANTS

(10 Stück/Sorte) Stück 3,00 €

- süß oder herzhaft



Glücksmomente

(Bestellbar ab 10 Stück)

Kleiner Schoko Gugelhupf	<i>Stück 3,00 €</i>
Éclairé Café	<i>Stück 3,90 €</i>
Éclairé Choco	<i>Stück 3,90 €</i>
Muffin Blaubeere	<i>Stück 5,00 €</i>
Muffin Schoko	<i>Stück 5,00 €</i>
Cookie verschiedene Sorten	<i>Stück 5,00 €</i>
Mini Cup Cake Schokomix	<i>Stück 4,00 €</i>
Mini Cup Cake Fruchtmix	<i>Stück 4,00 €</i>

Donuts verschiedene Sorten	<i>Stück 3,00 €</i>
Blechkuchen verschiedene Sorten	<i>Stück 3,50 €</i>
Energy Balls	<i>Stück 3,90 €</i>
Snack Mix salzig	<i>Stück 3,50 €</i>
Snack Mix natur	<i>Stück 3,50 €</i>
Müsli Riegel	<i>Stück 3,80 €</i>
Protein Riegel	<i>Stück 5,50 €</i>

Auftakt

(Bestellbar ab 10 Stück)

Bircher Müsli *Stück 4,00 €*

Naturjogurt *Stück 3,00 €*

Obstsalat (vegan) *Stück 4,10 €*

Obstkorb (vegan) für 5 Personen *Stück 12,50 €*

Zum Sektempfang

(Bestellbar ab 10 Portionen)

Bunte Spieße zum Sektempfang *Portion 4,00 €*
(2 pro Person)

Crostini *Portion 3,00 €*



Gemeinsamer Genuss verbindet.

Ob Familienfeier, Geburtstag, Firmenveranstaltung oder ein besonderer Anlass – unsere Buffets stehen für echtes Handwerk, höchste Qualität und Liebe zum Detail. Mit sorgfältig ausgewählten, hochwertigen Zutaten und viel Leidenschaft bereiten wir regionale Klassiker sowie kreative Köstlichkeiten frisch für Sie zu. So entstehen Speisen, die nicht nur geschmacklich überzeugen, sondern auch mit ihrer handwerklichen Perfektion begeistern.

Unsere kulinarischen Highlights

Hinweis für kleine Gruppen unter 25 Personen:

Für kleinere Gruppen bieten wir Ihnen gerne ausgewählte Tellergerichte oder erstellen ein individuelles Speisenangebot – passend zu Ihren Wünschen und dem Anlass. Sprechen Sie uns gerne an. Hierfür eignen sich insbesondere Gerichte aus den Kategorien „Stadionklassiker“ oder „Aus’m Ländle“.

*Hinweis zu Menüänderungen: Selbstverständlich berücksichtigen wir gerne Ihre individuellen Wünsche. Bitte haben Sie Verständnis, dass Änderungen an bestehenden Menüs mit einem **Aufpreis von 3,00 € pro Person** verbunden sind. Sollten durch die gewünschte Änderung höherwertige Waren eingesetzt werden, berechnen wir den entsprechenden Mehrpreis zusätzlich. Der Aufpreis entsteht durch den erhöhten Planungs- und Kalkulationsaufwand sowie die eingeschränkten Einkaufsvorteile gegenüber unseren standardisierten Menüvorschlägen.*

Klassisches Buffet

VORSPEISEN

- **Salatbuffet**
Auswahl an Blatt- & Rohkostsalat | Dressing | Toppings (vegetarisch)
- **Brotvariation**
Dip
- **Hausgebeizter Lachs**
Gurke | Edamame | Koriander | Wasabi-Mayo
- **Perlgraupensalat „Tabbouleh“**
Petersilie | Gurke | Tomate (vegan)
- **Rosa Kalbstafelspitz**
Thunfisch | Kapern | Limette

HAUPTGÄNGE *(Sie haben die Wahl)*

VARIANTE 1

- **Roastbeef**
Barolo Jus | Peperonata | cremige Polenta
- **Tandoori Blumenkohl**
Cashew | Granatapfel | Zitronenspinat | Basmatireis (vegetarisch)

VARIANTE 2

- **Pollo Fino**
Bohnen-Cassoulet | Kräuterknolle
- **Tandoori Blumenkohl**
Cashew | Granatapfel | Zitronenspinat | Basmatireis (vegetarisch)

OPTIONAL

- **Kabeljau**
Tomate | Lauch | Rosmarin | Olive | Süßkartoffelstampf

Ab 25 Personen

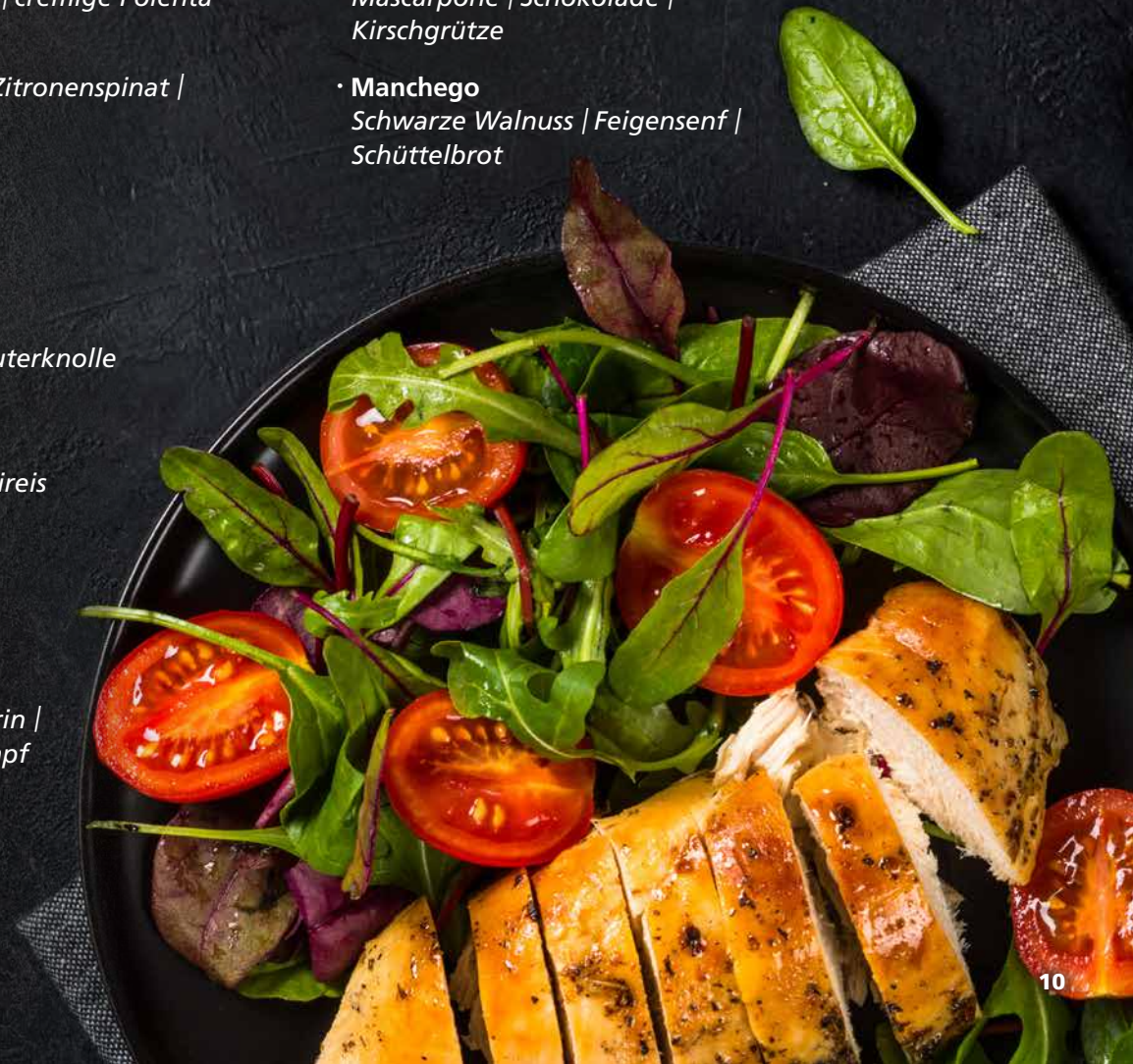
Variante 1 58,00 € pro Person

Variante 2 44,00 € pro Person

Aufpreis Fischgang 4,00 € pro Person

DESSERT

- **Tonkabohnen-Crème brûlée**
- **Schwarzwälder im Glas**
Mascarpone | Schokolade | Kirschgrütze
- **Manchego**
Schwarze Walnuss | Feigensenf | Schüttelbrot



Schwäbisches Buffet

Ab 25 Personen

Variante 1 59,00 € pro Person

Variante 2 42,00 € pro Person

Aufpreis Fischgang 4,00 € pro Person

VORSPEISEN

- **Salatbuffet**
Auswahl an Blatt- & Rohkostsalat | Dressing | Toppings (vegetarisch)
- **Brotvariation**
Dip
- **Grünkern-Urmöhren-Falafel**
Kohlrabisalat | Joghurt (vegetarisch)
- **Alb-Linsensalat**
Schwarzwälder Schinken | Kresse
- **Forelle geräuchert**
süß-saure Gurke | Meerrettich | Honig-Senf-Soße

HAUPTGÄNGE *(Sie haben die Wahl)*

VARIANTE 1

- **Tranchen vom Rostbraten**
Röstzwiebeln | Trollingerjus | Marktgemüse | Spätzle
- **Hausgemachte vegetarische Maultaschen**
Zwiebelschmelze | Brühe | Kartoffelsalat

VARIANTE 2

- **Schweinsbäckle**
Schwarzbier-Soße | karamellisiertes Filderkraut | Bubenspitzle
- **Hausgemachte vegetarische Maultaschen**
Zwiebelschmelze | Brühe | Kartoffelsalat

OPTIONAL

- **Lachsforelle**
Zitronen-Kapern-Butter | Navetten | Salzkartoffeln

DESSERT

- **Ofenschlupfer**
Apfel | Vanillesoße
- **Quarkcreme**
Streuobstwiesen-Kompott | Wibeke





Vegetarisches Buffet

Ab 25 Personen

Variante 1 2 Hauptgänge 42,00 € pro Person

Variante 2 3 Hauptgänge 51,00 € pro Person

VORSPEISEN

- **Salatbuffet**
Auswahl an Blatt- & Rohkostsalat |
Dressing | Toppings
- **Brotvariation**
Dip
- **Kohlrabi in verschiedenen Texturen**
Püree | geschmort | gepickelt
- **Venere-Reis-Salat**
Mini-Ratatouille | Great White Greek
(vegan)
- **Aubergine**
Ras el Hanout | Koriander |
Granatapfel | Joghurt

HAUPTGÄNGE *(Sie haben die Wahl)*

- **Alb-Linsencurry**
grüne Paprika | Mango | Purple Curry | Basmati
(vegan)
- **Waldpilz-Lasagne**
Feta | Kirschtomaten | Blattsalat
(vegan möglich, mit Great White)
- **Sellerie-Medaillon**
Körner | Pilz-Jus | Ofenmöhren | Kartoffelstampf
(vegan)

DESSERT

- **Crème Catalana**
Orangensorbet
(vegan)
- **Buttermilch Mousse**
Vanille | Birne | Zartbitter 70%



GrillSaison

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

Preis pro Person: 59,00 € | Ab 25 Personen

VORSPEISEN

- **Salatbuffet**
*Auswahl an Blatt- & Rohkostsalat |
Dressing | Toppings*
- **Brotvariation mit Dips**
Kräuterquark | Aioli | Chimichurri | Paprika-Salsa
- **Feta**
Wassermelone | rote Zwiebel | Minze
- **„Panzanella“ – mediterraner Tomaten-Brotsalat**
Basilikum | Ciabatta
- **Antipasti**
gegrilltes Gemüse | Oliven | Parmesan
- **Pastasalat**
getrocknete Tomaten | Rauke | Pinienkerne

HAUPTSPEISEN

- **BBQ-Beef Chunks**
- **Gegrilltes Pollo Fino (Tandoori)**
- **Lachsfilet vom Holzbrett (Pulled Salmon)**
- **Portobello**
Mini-Ratatouille | Scamorza
- **Kräuter-Drillinge**
Corn Mash | Ofengemüse

DESSERT

- **New York Cheesecake**
Blaubeeren
- **Erdbeerbecher**
Vanilleeis | Sahne

GRILLSTATION TERRASSE

- **Die Rote Stadion Wurst**
 - **Vegane Wurst**
 - **Senf | Ketchup**
- 



Stadion Klassiker

(Mindestbestellmenge je Gericht 15 Portionen)

- **Die Rote Stadion Wurst** Portion 6,50 €
Weckle | Senf | Ketchup
- **Rostbratwurst** Portion 7,00 €
Weckle | Senf | Ketchup
- **Vegane Wurst** Portion 6,50 €
Weckle | Senf | Ketchup
- **Currywurst** Portion 8,00 €
Hausgemachte Soße | Portion 8,50 €
Röstzwiebeln | Ingo's Currypulver
klassisch
vegan



Aus'm Ländle

(Mindestbestellmenge je Gericht 15 Portionen)

- **Handgemachte Maultaschen**
Zwiebelschmelze | Kartoffelsalat
klassisch *Portion 17,00 €*
vegetarisch *Portion 17,50 €*
- **Käsespätzle** *Portion 18,00 €*
Röstzwiebeln | Salat
- **Fleischküchle (2 Stück)** *Portion 18,50 €*
Kartoffel-Gurken-Salat |
Bratensoße

Klein und fein

(Mindestbestellmenge je Gericht 10 Portionen)

- | | |
|---|----------------|
| • Büffelmozzarella Creme (vegetarisch)
<i>Kirschpaprikaragout Thai Basilikum Balsamico Kaviar</i> | Portion 7,00 € |
| • Anti Pasti (vegan)
<i>Aubergine Zucchini Paprika Champignon Olive</i> | Portion 6,50 € |
| • Forelle
<i>gepickelte Gurke Meerrettichcreme</i> | Portion 6,50 € |
| • Alb Leisa (vegan vegetarisch möglich auf Anfrage)
<i>Schwarzwälder Schinken Wurzelwerk</i> | Portion 6,50 € |
| • Rote Beete Lachs
<i>Orangenfenchel</i> | Portion 7,00 € |
| • Falafel (vegan)
<i>Tomatensalat Hummus</i> | Portion 6,50 € |
| • Tabbouleh (vegan)
<i>Tomate Gurke Limette Minzdip</i> | Portion 6,50 € |
| • Rice Ball (vegetarisch)
<i>Gurkensalat Sesam Soja</i> | Portion 7,50 € |
| • Fleischküchle
<i>Kartoffelsalat Senfcreme</i> | Portion 7,50 € |
| • Maultaschen (vegetarisch möglich auf Anfrage)
<i>Tomate Gurke Limette Minzdip</i> | Portion 7,50 € |
| • Garnele
<i>Zitronengrass Wakame Sushi Mayonnaise</i> | Portion 7,50 € |





Feines Vesper

(Mindestbestellmenge je Gericht 20 Portionen)

- **Vesperbrett** Portion 11,50 €
*Schinken & Wurstspezialitäten aus
der Region | Obazda | Griebenschmalz |
Butter | Brot*
- **„Tapas “** Portion 16,90 €
*Manchego | Fenchel Salami |
Jamon Serrano | Oliven | Pesto |
Pimientos de Patron | Baguette*
- **Quiche verschiedene Sorten** Portion 15,90 €
Kräuterdip | Salat
- **Käseauswahl** Portion 19,50 €
schwarze Walnüsse | Früchtebrot | Baguette

„Wer ordentlich isst,
soll auch gut trinken.“

Getränke

MINERALWASSER

Aqua Römer Medium	0,75 l	7,00 €
Aqua Römer Still	0,75 l	7,00 €

SCHORLE

Aqua Römer Apfelschorle	0,5 l	5,30 €
-------------------------	-------	--------

SMOOTHIES SanLucar

Ananas-Kokos-Banane Smoothie	0,25 l	6,50 €
Beerenmix Smoothie	0,25 l	6,50 €

SOFTGETRÄNKE

Pepsi	0,20 l	4,10 €
Pepsi Zero	0,20 l	4,10 €
Schwip Schwap Orange	0,20 l	4,10 €
SevenUp	0,20 l	4,10 €
Schwip Schwap	0,30 l	4,90 €

BIER

Stuttgarter Hofbräu	Fass 50 l	590,00 €
Stuttgarter Hofbräu	vom Fass 0,3 l	4,60 €
Stuttgarter Hofbräu	Flasche 0,33 l	4,60 €
Clausthaler, alkoholfrei	Flasche 0,33 l	4,60 €
Stuttgarter Hofbräu Radler Naturtrüb	0,33 l	4,60 €
Schöfferhofer Weizen	0,33 l	4,60 €
Schöfferhofer Weizen alkoholfrei	0,33 l	4,80 €

HEISSGETRÄNKE

Kaffeekanne	1,00 l	17,00 €
Teekanne	1,00 l	17,00 €
Kaffee	Tasse	4,50 €
Espresso	Tasse	3,70 €
Cappuccino	Tasse	4,90 €
Milchkaffee	Tasse	5,20 €
Tee	Tasse	4,30 €

AUS DER SEKTKELLEREI KESSLER

Sekt Rosé Brut	0,75 l	46,00 €
Sekt Hochgewächs Chardonnay Brut	0,75 l	49,00 €

WEISSWEIN

VFB Edition Weiß		
Fellbacher Weingärtner	0,75 l	30,00 €
VFB Edition Blanc de Noir		
Fellbacher Weingärtner	0,75 l	30,00 €

ROSÉ WEIN

VFB Edition Rosé		
Fellbacher Weingärtner	0,75 l	30,00 €

ROTWEIN

VFB Edition Rot		
Fellbacher Weingärtner	0,75 l	30,00 €

COCKTAILS & LONGDRINKS

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



Dekoration & Equipment

Für eine stilvolle und professionelle Gestaltung Ihrer Veranstaltung bieten wir Ihnen hochwertiges Tisch- und Dekorationsequipment zur Miete an. Unsere Mietartikel sorgen für ein einheitliches und elegantes Ambiente – ganz gleich, ob für Tagungen, Bankette, Empfänge oder festliche Abendveranstaltungen.

<i>Menükarten</i>	<i>Stück</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Stoffserviette</i>	<i>Stück</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Tischdecke</i>	<i>Stück</i>	<i>18,00 €</i>
<i>Stehtischhülle</i>	<i>Stück</i>	<i>18,00 €</i>

Für die Blumen- und Tischdekoration empfehlen wir Ihnen gerne einen unserer zuverlässigen lokalen Partner



Unser Personal



Unser Team, Ihr Erfolg *pro angefangene Stunde*

<i>Veranstaltungsleiter</i>	<i>57,00 €</i>
<i>Service- oder Thekenkraft</i>	<i>47,00 €</i>
<i>Buffetmitarbeiter</i>	<i>47,00 €</i>
<i>Koch</i>	<i>62,50 €</i>
<i>Stewarding</i>	<i>40,50 €</i>
<i>Logistik</i>	<i>40,50 €</i>
<i>Küchenoverhead</i>	<i>67,50 €</i>

Bitte beachten Sie, dass wir von 22:00 - 06:00 Uhr pro angefangenen Mitarbeiterstunde einen Nachtzuschlag in Höhe von 25 % berechnen.

*Wir freuen uns darauf, Ihre Veranstaltung gemeinsam mit Ihnen zu gestalten.
Bitte beachten Sie, dass sich alle in dieser Bankettmappe genannten Preise netto, zuzüglich der jeweils gültigen gesetzlichen Mehrwertsteuer, verstehen.*