aramark

Appetit
auf gute Ideen?

Ab November 2023

„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

Frances Diana Niesel
Aramark - Verkaufsleitung

ARAMARK Restaurations GmbH
i.Hs. MHPArena Stuttgart
Mercedesstraße 87
70372 Stuttgart

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

niesel-frances@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 €*
Éclaire au Cafe	*Stück 3,00 €*
Éclaire 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
- Falafel
  Hummus | Ras el Hanout Joghurt
- Himmel & Erde
  Kartoffelstampf | Apfel | Rotwurst
- Gebratener Butterfisch
  Lardo di Colonnata | Rahmsauerkraut
- Gebackene Käseknöpfle
  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 | karamellisierte 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

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

Coca-Cola	*0,20 l*	*3,50 €*
Coca-Cola zero	*0,20 l*	*3,50 €*
Fanta	*0,20 l*	*3,50 €*
Sprite	*0,20 l*	*3,50 €*
Mezzo Mix	*0,20 l*	*3,50 €*

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 €*
Lämmler 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 herzhafte 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

Unser Team, Ihr Erfolg	*pro angefangene Stunde*
Veranstaltungsleiter	*55,00 €*
Service- oder Thekenkraft	*45,00 €*
Buffetmitarbeiter	*45,00 €*
Koch	*60,00 €*
Stewarding	*38,50 €*
Logistik	*38,50 €*
Küchenoverhead	*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.