

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

*Frances Diana Niesel
Aramark - Verkaufsleitung*

*ARAMARK Restorations 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 €
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 | mariniertes Lachs
- geräucherter Tofu | Sojasauce | Sriracha | Sushi | Mayonnaise





Aus'm Ländle

(Mindestbestellmenge je Gericht 15 Portionen)

EBBES WARMES

- **Schwäbische Linsen** *Portion 15,00 €*
*Spätzle | Saitenwurst |
geraucher 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

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

Fellbacher Weingärtner Edition C Riesling Kabinett trocken	0,75 l	27,00 €
--	--------	---------

ROSÉ WEIN

Fellbacher Weingärtner Edition C Trollinger Rosé trocken	0,75 l	26,00 €
--	--------	---------

ROTWEIN

Fellbacher Weingärtner Edition C Trollinger mit Lemberger trocken	0,75 l	26,00 €
Fellbacher Weingärtner Edition C Acolon trocken	0,75 l	27,00 €

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

Unser Team, Ihr Erfolg	<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.