

Catering

ANGEBOT



Finden Sie das optimale Catering-Konzept
für Ihre Tagung – Preise gültig ab Januar 2019



Herzlich Willkommen!

Als Catering-Partner der Mercedes-Benz Arena steht Ihnen Aramark auf dem gastronomischen Spielfeld mit Rat und Tat zur Seite. Wir lieben perfekte Kombinationen, mit denen wir unsere Gäste begeistern können. Dazu braucht es eine eingespielte Mannschaft, höchste Qualitätsstandards und kulinarische Raffinesse.

Auf den folgenden Seite haben wir eine Auswahl zusammengestellt. Lassen Sie sich inspirieren! Gerne beraten wir Sie ganz individuell.

Sprechen Sie uns an – wir freuen uns auf Sie!

Ihr Aramark-Team

aramark 

Unsere Angebote



Konferenzpakete
S. 4



**Tagungs-Upgrade
Herzhaft**
S. 9



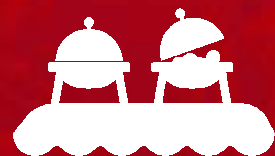
**Tagungs-Upgrade
Süß & Vital**
S. 13



**Kleine
Spezialitäten**
S. 15



Arena-Aktion
S. 17



Buffets
S. 20



Getränke
S. 24



**Personal &
Equipment**
S. 28



KONFERENZPAKETE

Gerne bieten wir Ihnen für Ihre Tagung ein individuelles Buffet an, welches wir exklusiv für Sie saisonal zusammenstellen.

Die Preise verstehen sich exklusive Köche und Service und zzgl. der gültigen MwSt. von 19 %.



KONFERENZPAKETE

„HEIMSPIEL“

Bereitstellung im Tagungsraum

Mineralwasser | Apfelschorle | Tee und Filterkaffee

Kaffeepause am Vor- oder Nachmittag

Mineralwasser | Apfelschorle | Tee und Filterkaffee

kleines Lunchbuffet nach Empfehlung des Küchenchefs

Mineralwasser | Apfelschorle | Tee und Filterkaffee zum Mittagessen

Preis pro Person und Tag

ab 25 Personen	41,40 €
26 bis 50 Personen	38,30 €
51 bis 100 Personen	35,30 €
ab 101 Personen	33,70 €

1 x Kaffeepause zusätzlich

pro Person	3,90 €
------------	--------

Mineralwasser | Apfelschorle | Filterkaffee und Tee



KONFERENZPAKETE

„PUNKTSPIEL“

Bereitstellung im Tagungsraum

Mineralwasser | Apfelschorle | Säfte | Softgetränke | Tee- und Kaffeespezialitäten

Kaffeepause am Vor- oder Nachmittag

Mineralwasser | Apfelschorle | Säfte | Softgetränke | Tee- und Kaffeespezialitäten **kleines**

Lunchbuffet nach Empfehlung des Küchenchefs

Mineralwasser | Apfelschorle | Säfte | Softgetränke |

Tee- und Kaffeespezialitäten zum Mittagessen

Preis pro Person und Tag

ab 25 Personen	43,40 €
26 bis 50 Personen	40,20 €
51 bis 100 Personen	37,40 €
ab 101 Personen	35,80 €

1 x Kaffeepause zusätzlich

pro Person	5,90 €
------------	--------

Mineralwasser | Apfelschorle | Säfte | Softgetränke |

Tee- und Kaffeespezialitäten



KONFERENZPAKETE

„OFFENSIVE“

Bereitstellung im Tagungsraum

Mineralwasser | Apfelschorle | Tee und Filterkaffee

Kaffeepause am Vor- oder Nachmittag

Mineralwasser | Apfelschorle | Tee und Filterkaffee

großes Lunchbuffet nach Empfehlung des Küchenchefs

Mineralwasser | Apfelschorle | Tee und Filterkaffee zum Mittagessen

Preis pro Person und Tag

ab 25 Personen	47,40 €
26 bis 50 Personen	44,30 €
51 bis 100 Personen	41,30 €
ab 101 Personen	39,70 €

1 x Kaffeepause zusätzlich

pro Person	3,90 €
------------	--------

Mineralwasser | Apfelschorle | Filterkaffee und Tee



KONFERENZPAKETE

„DEFENSIVE“

Bereitstellung im Tagungsraum

Mineralwasser | Apfelschorle | Säfte | Softgetränke | Tee- und Kaffeespezialitäten

Kaffeepause am Vor- oder Nachmittag

Mineralwasser | Apfelschorle | Säfte | Softgetränke | Tee- und Kaffeespezialitäten

großes Lunchbuffet nach Empfehlung des Küchenchefs

Mineralwasser | Apfelschorle | Säfte | Softgetränke |

Tee- und Kaffeespezialitäten zum Mittagessen

Preis pro Person und Tag

ab 25 Personen	49,50 €
26 bis 50 Personen	46,40 €
51 bis 100 Personen	43,40 €
ab 101 Personen	41,70 €

1 x Kaffeepause zusätzlich

pro Person 5,90 €

Mineralwasser | Apfelschorle | Säfte | Softgetränke |

Tee- und Kaffeespezialitäten

2.



TAGUNGS-UPGRADE

HERZHAFT

Bestellbar ab 10 Stück oder Portionen/Sorte.

Hier finden Sie die perfekten Ergänzungen für Ihr Event: als Starter zu den Kaffeepausen, aber auch für einen kulinarischen Ausklang.

Die Preise verstehen sich zzgl. der gültigen MwSt. von 19 %.



TAGUNGS-UPGRADE

HERZHAFT

Mini-Gebäck

Butterbrezel

Stück **2,90 €**

Croissant „Natur“

Stück **1,95 €**

Herzhaftes Plundergebäck

Stück **2,90 €**

Halbe Weckle

belegt mit...

Emmentaler Käse | Gouda

Kräuterfrischkäse | Frischwurstaufschnitt

Salami | gekochter Schinken

Stück **3,70 €**

ganze Mini-Brötchen

Lauge | Sesam | Mohn | Weizen | Körner

belegt mit...

Thunfisch | Lachs | Salami | Käse

Putenwurst und Käse | Schinken und Käse

gebratener Speck | Curry Chicken

Stück **4,65 €**



TAGUNGS-UPGRADE

HERZHAFT

Mini-Bagels

Natur | Sesam | Mohn | Frischkäse | Salat | Gurken | Tomaten

belegt mit ...

Thunfisch | Lachs | Salami | Käse

Putenwurst und Käse | Schinken und Käse

gebratener Speck | Curry Chicken

Stück 4,65 €

Canapés

Mehrkorn- | Französisches Baguette | Butter | Salat

belegt mit ...

Camembert | Frischkäse | Schinken

Italienische Salami | Mozzarella

Stück 3,60 €

Gourmet Canapés

Mehrkorn- | Französisches Baguette | Butter | Salat

belegt mit ...

Lachs | Parmaschinken | Ziegenkäse

Gorgonzola | geräucherte Putenbrust

Stück 4,70€



TAGUNGS-UPGRADE

HERZHAFT

Wraps

belegt mit ...

Curry Chicken

Schinken | Käse

Tomaten | Mozzarella | Rucola

Schafskäse | Tomaten | Oliven

Stück **4,85 €**

Vesperbrett mit Wurstspezialitäten

z. B. Schinkenbeißer | Schwarzwurst

Schwarzwäler Schinken | grobe Leberwurst

Brotauswahl | Butter | Griebenschmalz

Cocktailtomaten | Gewürzgurken o. ä.

Stück **5,60 €**

Vesperbrett mit Käsespezialitäten

z. B. Bergkäse | Emmentaler | Brie

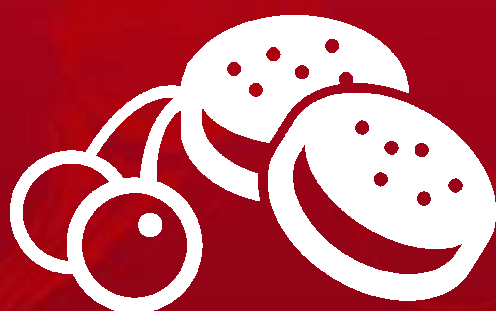
Gouda | Frischkäse

Brotauswahl | Butter | Griebenschmalz

Trauben und Chutney o. ä.

Stück **6,00 €**

3.



TAGUNGS-UPGRADE

SÜSS UND VITAL

Bestellbar ab 10 Stück oder Portionen/Sorte.

Die Preise verstehen sich zzgl. der gültigen
MwSt. von 19 %.



TAGUNGS-UPGRADE SÜSS UND VITAL

Gebäck

Plundergebäck	Stück 2,90 €
süß gefüllte Mini-Croissants	Stück 2,90 €
Blechkuchen	Stück 3,00 €

Einzel bestellbar

Teegebäck	125g 6,15 €
Teegebäck	250g 9,65 €
Naschwerk	11,70 €

Vitales

Obstspieße	Stück 2,20 €
Joghurt – verschiedene Sorten	Stück 1,90 €
Smoothies – verschiedene Sorten	Flasche 3,80 €
Müsli-Riegel	Stück 3,45 €

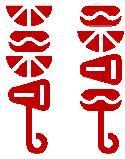
4.

BRATISLAVA KUCHEN

KLEINE SPEZIALITÄTEN

Bestellbar ab 30 Stück oder Portionen/Sorte.

Die Preise verstehen sich exklusive Köche und Service und zzgl. der gültigen MwSt. von 19 %.



KLEINE SPEZIALITÄTEN

Fingerfood

Mozzarella-Tomatenspieß Basilikum	Stück 2,90 €
Quicke Ecke	Stück 3,00 €
Lauch Quiche	Stück 3,00 €
Zwiebelkuchen	Stück 3,00 €

Fingerfood

Fleischküchle vom Kalb	
Kartoffelsalat Zwiebelschmelze	Stück 2,50 €
Käsespätzle Röstzwiebeln	Stück 2,10 €
Mini-Piccata Tomaten Ragout	Stück 3,00 €
BBQ-Rindfleischspieß	Stück 6,50 €
Hähnchenspieß Ananas	Stück 5,50 €
Zanderfrikadelle buntes Kartoffelgemüse	Stück 7,10 €

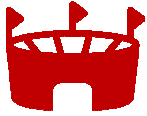
5.



ARENA-AKTION

Bestellbar ab 20 Portionen/Sorte.

Die Preise verstehen sich exklusive Köche und Service und zzgl. der gültigen MwSt. von 19 %.



Arena Bratwurst

Weckle | Senf | Ketchup

Portion **4,70 €**

Fleischküchle

Weckle | Currysauce | Zwiebeln

Portion **4,95 €**

Currywurst

Weckle | verschiedene Curries zum selber schärfen

Portion **4,95 €**

Hot Dog im Baguette

Honig-Senf-Sauce | Cole Slaw | Kresse

Portion **5,85 €**

Beef Burger

Räuchercreme | Speck | Zwiebeln |

Cole Slaw | Cheddar Käse

Portion **8,70 €**



Veggie Burger

Focaccia Bun | Tomatenkompott |
Rucola | Grana Padano

Portion **7,60 €**

Pulled Pork oder Chicken Burger

Black Bun | Rotkraut | Zwiebelmarinade

Portion **8,70 €**

Waffeln am Stiel

Puderzucker | Nutella | Apfelmuß

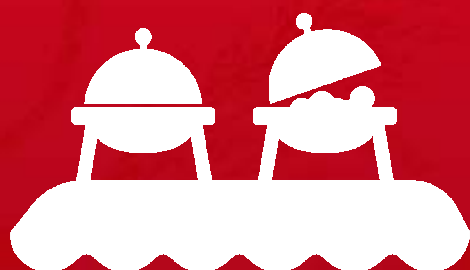
Portion **3,80 €**

Candy Bar

Auswahl an verschiedenen Süßigkeiten

pro Person **3,50 €**

6.



BUFFETS

**Bitte wählen Sie 3 Vorspeisen,
2 Hauptspeisen und 2 Desserts.**

**Gerne bieten wir Ihnen für Ihr Event ein
individuelles Buffet an, welches wir exklusiv
für Sie saisonal zusammenstellen.**

Maximale Buffetzeit: 2 Stunden.

Die Preise verstehen sich exklusive Köche und
Service und zzgl. der gültigen MwSt. von 19 %.



Stuttgarter Gaumenschmaus

Vorspeisen

bunte Blatt- und Rohkostsalate
schwäbischer Kartoffelsalat
Wurstsalat | Zwiebeln | Gewürzgurke | Paprika
Räucherforelle | Linsen
Brot- und Brötchenauswahl | Aufstriche

Hauptspeisen

Krautschupfnudeln | Speck
Linsen | Spätzle | Saitenwürstchen
Rinderroulade | Trollinger Sauce | Apfelrotkraut | Eierknöpfe
Maultaschen in der Brühe | Zwiebelschmälze | schwäbischer Kartoffelsalat
Käsespätzle | Röstzwiebeln
schwäbisches Schäufele | Sauerkraut | Kartoffelpüree

Dessert

Ofenschlupfer | Vanillesauce
Schokoladenpudding | eingelegte Beeren
Kaiserschmarrn | Apfelkompott
Kirschmichel | Vanillesauce
Käseauswahl

Preis pro Person

ab 25 Personen	39,70 €
26 bis 50 Personen	36,70 €
51 bis 100 Personen	33,60 €
ab 101 Personen	32,00 €



Sportlich & Vital

Vorspeisen

Caesar Salat | Parmesanspäne | Speck | Hähnchenstreifen | Sardellen | Croutons
Raw Bowls | Rohkostsalate
Gebackene Avocado | Bulgursalat
Harissa-Pimento-Creme | Blumenkohl | Cous Cous
Marmoriertes Paprikamousse | Spirulina
Brot- und Brötchenauswahl | Aufstriche

Hauptspeisen

Doradenfilet | Linsen-Gemüse-Bolognese | Pasta
Hähnchenbrustfilet | Basilikumpesto | Vichy Karotten | Kartoffelgratin
Curry vom Rind | Zwiebeln | Äpfel | Kokosnuss | Tomaten-Currysauce | Reis
Süßkartoffel-Gnocchi | Erdnußpesto | Kürbiskerne
Auberginencurry | Kichererbsen | Rosinen | Feine Nudeln
Dreierlei Pilze in Rahm | Kartoffelsouffle

Dessert

Chia- Kokos-Milchreis
Naturjoghurt mit Honig und Nüssen
Mousse von gerösteten Nüssen | Meersalz | Mirabelle
Powerschnitte | Bisquit | Müsli | Nüsse | Preiselbeere
Käseauswahl

Preis pro Person

ab 25 Personen	40,20 €
26 bis 50 Personen	37,20 €
51 bis 100 Personen	34,10 €
ab 101 Personen	32,50 €



Grillbuffet

nur für die Soccer Lounge mit Terrasse buchbar von Mai bis September

Vorspeisen

Saisonale Blatt- und Rohkostsalate
Nudelsalat | getrockneten Tomaten | Paprika | Mandeln
Schwäbischer Kartoffelsalat
Wurstsalat
Thunfischsalat
Melonensalat | Shrimps
Brot- und Brötchenauswahl | Aufstriche

Hauptspeisen

BBQ Geflügelspieße
Schweinerückensteaks | Kräuterbutter
Rindersteaks | karamellierte Zwiebeln
Lachsfilet | Vanillebutter
Bratwurst und Rote | Weckle | Senf | Ketchup
Gemüsebratling

Beilagen

Rosmarinkartoffel
Kartoffelgratin
Kartoffelrösti
Pilz- Rahmgemüse
Verschiedene Grillsaucen
Tomatensalsa

Dessert

Erdbeertiramisu
Kokosmousse
Frische Erdbeeren | Vanillesauce
Käseauswahl

Preis pro Person

ab 25 Personen	48,60 €
26 bis 50 Personen	45,60 €
51 bis 100 Personen	42,60 €
ab 101 Personen	38,70 €

7.



GETRÄNKE

Getränke werden nach effektivem Verbrauch berechnet. Auf Wunsch bieten wir Ihnen gerne eine Getränkepauschale an.

Die Preise verstehen sich zzgl. der gültigen MwSt. von 19 %.



GETRÄNKE

Mineralwasser

Ensinger Gourmet Medium

Flasche 0,75l **5,20 €**

Ensinger Gourmet Still

Flasche 0,75l **5,20 €**

Ensinger Gourmet Apfelschorle

Flasche 0,75l **5,20 €**

Softgetränke

Coca-Cola

Flasche 0,2l **3,20 €**

Coca-Cola Zero

Flasche 0,2l **3,20 €**

Mezzo

Flasche 0,2l **3,20 €**

Fanta Orange

Flasche 0,2l **3,20 €**

Sprite

Flasche 0,2l **3,20 €**

Säfte

Vaibinger Säfte

Flasche 0,2l **3,25 €**



Sekt

Sektkellerei KESSLER, Esslingen

Sekt Rosé Brut

Flasche 0,75l **25,80 €**

Sekt Hochgewächs | Chardonnay Brut

Flasche 0,75l **33,20 €**

Weißwein

Fellbacher Weingärtner

Edition >C< | Riesling, Kabinett trocken

Flasche 0,75l **26,90 €**

Roséwein

Fellbacher Weingärtner

Edition >C< | Trollinger Rosé trocken

Flasche 0,75l **25,50 €**

Rotwein

Fellbacher Weingärtner

Edition >C< | Trollinger mit Lemberger trocken

Flasche 0,75l **26,00 €**

Edition >C< | Acolon trocken

Flasche 0,75l **27,00 €**



GETRÄNKE

Bier

Krombacher Pils	Flasche, 0,33 l 3,55 €
Krombacher Pils alkoholfrei 0,0%	Flasche, 0,33 l 3,55 €
Krombacher Weizen	Flasche, 0,33 l 3,55 €
Krombacher Weizen alkoholfrei 0,0 %	Flasche, 0,33 l 3,55 €
Krombacher Radler Naturtrüb	Flasche, 0,33 l 3,55 €

Warme Getränke

Kaffee	Kanne 1l 14,60 €
Tee	Kanne 1l 14,60 €
Kaffeespezialitäten	Tasse 2,95 €

Cocktails & Longdrinks

Gerne stellen wir für Ihre Veranstaltung eine Cocktailbar bereit.

Unser Cocktailangebot erhalten Sie auf Wunsch.

8.



PERSONAL & EQUIPMENT



PERSONAL & EQUIPMENT

Personal

Unser Personal wird mit folgenden Stundensätzen berechnet:

Veranstaltungsleiter	pro angefangene Stunde 38,50 €
Servicekraft	pro angefangene Stunde 34,50 €
Buffetmitarbeiter	pro angefangene Stunde 34,50 €
Koch	pro angefangene Stunde 40,50 €
Stewarding/Logistiker	pro angefangene Stunde 29,00 €

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

Equipment

Gläser, Besteck, Geschirr und Buffetdekorationen sind inklusive.

Zusätzlich stellen wir Buffet- und Küchenequipment sowie

Kaffeespezialitäten-Maschinen ohne Aufpreis zur Verfügung.

Gerne gehen wir auf Ihre individuellen Wünsche und Vorstellungen ein.

Sprechen Sie uns an.

KATALOG

Kontakt:

Aramark Restaurations GmbH

i. H. Mercedes-Benz Arena
Mercedesstraße 87
70372 Stuttgart

Michal Vojtyla

Food & Beverage Manager
T 0711.55007803
F 0711.55007808
Michal.Vojtyla@aramark.de

Katharina Dziersk

Servicemanagerin
T 0711.55007803
F 0711.55007808
service-vfb@aramark.de



Wir freuen uns auf Ihren Auftrag.