

Kasino Leverkusen



TAGEN, VERANSTALTEN UND STILVOLL GENIEßEN

Bayer Gastronomie

# Bayer Gastronomie

Kasino • Veranstaltungsmappe





	Seite(n)	Herzlich Willkommen im Kasino Leverkusen!
<b>Räumlichkeiten</b>	4	Hier stehen kulinarische Kreationen an erster Stelle.
<b>Menüempfehlungen</b>	5 - 6	Vom klassischen Sekt-Empfang bis zum festlichen Bankett, das Kasino bietet in 10 variablen Club- und Veranstaltungsräumen Kapazitäten von 10 bis zu 1200 Personen.
<b>Buffetempfehlungen</b>	7 - 12	Mit den folgenden Informationen bieten wir Ihnen natürlich nur einen ersten Eindruck von dem breiten Spektrum unserer Veranstaltungsmöglichkeiten.
<b>Snackbuffets</b>	13 - 14	Profitieren Sie von unserer perfekten Infrastruktur und unserer professionellen Kompetenz in Sachen Gastronomie.
<b>Zusätzliche Foodmodule</b>	15 - 18	Wir freuen uns auf Ihren Anruf:
<b>Hochzeitsangebote</b>	19 - 22	Kasino Leverkusen Zentrales Eventmanagement Kaiser-Wilhelm-Allee 3 51373 Leverkusen Telefon: 0214 30 24 666 Telefax: 0214 83 11 270 eMail: <a href="mailto:gastronomie@bayer.com">gastronomie@bayer.com</a> Web: <a href="http://www.gastronomie.bayer.de">www.gastronomie.bayer.de</a>
<b>Getränke</b>	23 - 28	
<b>Exklusive Weinproben</b>	29 - 31	
<b>Sonstige Kosten</b>	32	
<b>Konferenzpauschalen</b>	33 - 34	
<b>Weitere Informationen</b>	35 - 37	

Kasino • Veranstaltungsmappe

## Räumlichkeiten



### Auf einen Blick

- 10 Club- und Veranstaltungsräume für bis zu 1200 Personen
- Das hauseigene Restaurant Zum Löwen mit seiner vinofaktur
- Vier-Sterne-Superior Kasino Hotel mit 45 Hotelzimmern
- Hauseigener Weinkeller
- Anbindung an den Carl-Duisberg-Park

### Raumkapazitäten

Raum	qm	Höhe	Kino	Parlament	U-Form	Bankett	Block	Empfang	Raummiete	Umsatzgarantie
Großer Saal*	680	10,70	500	350	-	300	450	600	2.720,00 €	13.600,00 €
Gartensaal*	525	10,10	520	250	150	200	350	550	2.100,00 €	10.500,00 €
Kaminzimmer	86	4,40	80	40	40	30	50	80	344,00 €	1.720,00 €
Clubzimmer	34	4,10	-	-	-	-	18	20	136,00 €	680,00 €
Mahagonizimmer	64	4,50	40	30	30	30	40	45	256,00 €	1.280,00 €
Eckzimmer	46	4,70	-	-	-	-	18	40	184,00 €	920,00 €
Restaurant*	143	4,70	120	60	60	60	80	130	572,00 €	2.860,00 €
Kleiner Saal*	150	7,40	200	100	90	120	150	180	840,00 €	4.200,00 €
Musikzimmer*	104	4,10	100	50	40	60	80	85	416,00 €	2.080,00 €
Vorzimmer*	68	3,40	40	40	30	30	16	60	272,00 €	1.360,00 €

\*kombinierbar

**Bei Erreichen der Speisen- und Getränkeumsatzgarantie entfallen für die Räume die Raummieten. Sollte diese nicht erreicht werden, reduzieren sich die Raummieten anteilig an dem getätigten Speisen- & Getränkeumsatz.**

Menüempfehlungen



Kasino • Veranstaltungsmappe

## Menüempfehlungen



### 3-Gang-Menü

ab 6 Personen

Luftgetrockneter Schinken und Coppa  
Eingewecktes Antipasti-Gemüse  
Rucolaspitzen | Tomatendip

\*\*\*

Niedertemperatur gegartes Schweinefilet  
im Pinienkern-Kräutermantel | Rosmarinjus  
Sautierter Schalotten-Blattspinat | Kartoffeltortilla

\*\*\*

Mandel-Vanille mousse | Ananassalat  
Basilikumsorbet

**35,00 € pro Person**

### 4-Gang-Menü

ab 6 Personen

Ceviche von Jakobsmuschel und Garnele  
Limetten-Crème fraîche | Orangen-Fenchelsalat  
Brotchip

\*\*\*

Kräuterschaumsüppchen | Schinkensegel  
Pesto Rosso

\*\*\*

Rosa gebratene Entenbrust  
Pfirsich-Assampfeffer-Sauce  
Cremiger Spitzkohl | Kartoffelplätzchen

\*\*\*

Delice von Amarettini und Mascarpone  
auf Brownieboden  
Gewürzapfelragout | Krokanteis

**45,00 € pro Person**

### 5-Gang-Menü

ab 6 Personen

Thunfisch-Sesam-Carpaccio  
Koriander-Marinade | Kaiserschoten-Mangosalat  
Wasabi-Crunch

\*\*\*

Mit Portwein aromatisierte Steinpilzessenz  
Ravioli | Chesterstange

\*\*\*

Confierter Heilbutt  
Chilischäum | Minifenichel | Safranrisotto  
Parmesanhippe

\*\*\*

Medaillon vom Rinderfilet  
Moccajus | Vanillemöhren | Zwiebelconfit  
Kartoffelstrudel Bon-Bon

\*\*\*

Passionsfruchtmousse mit eingelegten Cassisfeigen  
Macadamiakracker | Geeiste Zartbitterschokolade

**55,00 € pro Person**

Buffetempfehlungen



Kasino • Veranstaltungsmappe

## Buffetempfehlungen



### Basic

*ab 20 Personen*

Strauchtomaten | Mozzarella | Pinienkerne | Pesto  
Rauchlachs | Chicorée | Rote Zwiebelmarmelade | Senf-Dill-Dip  
Grillpoularde | Roter Bulgur | Oliven  
Bohnensalat „Bianco“ | Farmersalat „Feta“  
Blattsalate | Rohkostallerlei | Dressings | Toppings  
Brot | Butter | Kräuterdip

\*\*\*

Curry-Zitronengrassüppchen  
Chilifäden | Krabbenbrot

\*\*\*

Orecchiette  
Tomatisiertes Gemüse | Olivensugo | Parmesan

Gefüllte Jungschweineröllchen  
Pommery-Senfsauce | Wirsinggemüse | Rosmarinkartoffeln

Doradenfilet „Royal“  
Limonensauce | Asiagemüse | Reis „schwarz-weiß“

\*\*\*

Gestockter Joghurt | Apfelrelish | Walnusscrumble  
Frischer Obstsalat | Minzdip | Vanillesauce | Geeiste Mandelmilch  
Schokoladenmousse | Kirschröster | Pistazienkräcker

**39,00 € pro Person**

Kasino • Veranstaltungsmappe

## Buffetempfehlungen



### Premium

ab 20 Personen

Krabbencocktail „Classic“ | Früchte | Dill | Cocktailcrème  
Honig glasierter Heilbutt | Bambus- Ananaskompott | Ingwervinaigrette  
Gekräuterte Kalbshüfte | Thunfischdip | Kapernäpfel | Romaherzen  
Balsamicogemüse | Luftgetrockneter Schinken | Rauke | Parmesancrumble  
Quinoa-Mango-Salat mit gerösteten Kokosflakes  
Meeresfrüchte Potpourri in Limettenvinaigrette  
Blattsalate | Rohkostallerlei | Dressings | Toppings  
Brotbuffet | Dips | Kräuterbeet

\*\*\*

Rotes Peperonata-Schaumsüppchen  
Gebackene Wan-Tan's

\*\*\*

Ravioli „Ricotta“  
Wildlachswürfel | Kaiserschoten | Nanaminze in cremiger Sauce | Parmesan

Gebratenes Filet vom Flusszander  
Noilly-Prat-Sauce | Gemüseallerlei | Basmatireis

Supreme von der Perlhuhnbrust  
Orangen-Estragonjus | Gratinierte Rahmkartoffeln

Geschmorte Mini Rouladen vom Weiderind in Burgundersauce  
Kerbelspätzle

\*\*\*

Käse | Traubenconfit | Feigensenf | Rauchmandeln

\*\*\*

Dreierlei Schokolade | Orangenragout | Cassisdip  
Tiramisu | Gepfefferte Aprikosen | Nusscrunch  
Apfelstrudel | Vanille-Waldhonig-Sauce | Pistazieneis

**49,00 € pro Person**

Kasino • Veranstaltungsmappe

## Buffetempfehlungen



### Luxury

ab 20 Personen

Grappa-Lachs | Römischer Salat | Kartoffelcroûtons | Limettendip  
Carpaccio vom Schwertfisch | Bohnenkerne „Mediterran“ | Oliven  
Confierte Riesengarnelen | Tomatenvinaigrette | Avocado  
Coppa | Rucola | Pecorino | Grissini  
Serrano Schinken | Feigen | Gefüllte Peppadews  
Wakame-Algen mit Sesam  
Kichererbsen & Möhren „Orientalisch“  
Kartoffelsalat „mal anders“ | Joghurt | Lauchzwiebeln  
Blattsalate | Rohkostallerlei | Dressings | Toppings  
Focaccia | Baguette | Butter | Käsecreme | Kräuteröl

\*\*\*

Tomatenconsommé | Basilikum-Quark-Nocken | Röstbrot

\*\*\*

Cappeletti „Funghi“  
Artischocken | Gerösteter Knoblauch | Rotbarbe | Parmesanbuttersauce

Gekrustetes Lachsmedaillon  
Süßholzschaum | Gemüseallerlei | Polenta

Niedertemperatur gegartes Roastbeef vom argentinischen Weiderind  
Sauce Béarnaise | La Ratte Kartoffeln in Kräutermeersalz

Piccata „Classico“  
Geschmolzene Zwergtomaten | Strozzapretti | Knusperrauke

\*\*\*

Mediterraner Käse | Trauben | Nüsse | Orangensenf

\*\*\*

Mit Grand Marnier parfümierter Salat von frischen Früchten  
Terrine von Kokoscreme und Mango in Maracujagelee | Exotisches Früchtekompott  
Pfirsich-Lavendel-Küchlein | Bourbon Vanilleeis  
Warme Nougat-Crêpes | Orangenragout  
Feingebäck auf der Etagere

**59,00 € pro Person**



BBQ

Kasino • Veranstaltungsmappe

## BBQ



### BBQ

*ab 20 Personen*

Sandelholz geräucherter Lachs | Meerrettich-Zwiebel-Dip  
Smokey Matjes | Spicy-Hausfrauensauce  
Halve Hahn „Mini“ & Harissasenf im Bambuskörbchen  
Salat von Flönz, Boskop & Lauch  
Erdapfel-Schlangengurkensalat  
Brotdisplay | Buttervarianten | Dips | Olivenöl

\*\*\*

BBQ-Sauerbraten von der Rinderhüfte

Lackierte Putensteaks in Dunkelbiermarinade

Gegrilltes Hämmchen mit Honig-Chili-Tunke

In der Folie gegrilltes Welsfilet

Rübenkrautsauce | Curry-Mango-Salsa | Koriander-Remoulade

Hot Beans | Bacon-Kohl | Mit Thymian und Olivenöl gebackene Süßkartoffeln

\*\*\*

Kleine Apfelfannkuchen von der Zedernholzplanke mit Pfeffer-Schmand  
Kölschrème im Gläschen mit Malzespuma  
Milchreis mit Matchatee und karamellisierten Zwetschgen

**35,00 € pro Person**

Snackbuffets



Kasino • Veranstaltungsmappe

## Snackbuffets



### Snackbuffet I

ab 10 Personen

Mini-Laugenkonfekt | Butter & Frischkäsedip  
Bergischer Herrenspeck | Aprikosen-Mandel-Chutney  
Mit Basilikumöl marinierte Rotbarbenfilets | Bunter Pimentosalat  
Antipasti | Rosmaringrissini

\*\*\*

Kartoffelrahmsuppe | Majoran | Krosser Speck | Schwarzbrotcroûtons

\*\*\*

Mit Feta gefüllte Fleischbällchen | Gurken-Joghurt  
Mie-Nudeln | Sprossen | Mu-Err Pilze | Shrimps „Hot Chili“  
Lasagne „Veggie“ mit Pesto Rosso

\*\*\*

Minzcreme | Schokolade  
Mini-Muffin-Selection  
Ragout von roten Beeren | Vanilleschmand | Crunch

**27,00 € pro Person**

### Snackbuffet II

ab 10 Personen

Brotdisplay | Dips  
Mediterrane Gemüsespieße | Crema Balsamico  
Beef Balls | Salsa del Sol  
Gefüllte Miniwraps | Guacamole  
Marinierte Garnelen | Oliven-Kartoffelsalat | Gehobelter Parmesan

\*\*\*

Karotten-Ingwersuppe | Röstmandeln

\*\*\*

Wok Gemüse „süß-sauer“ | Putenbruststreifen | Frischer Koriander | Duftreis  
Frische Pasta | Gegrillte Mini-Champignons | Rucola-Walnuss-Pesto  
Mit Cous-Cous gefüllte Zucchini-Schiffchen | Tomaten-Oliven-Sauce

\*\*\*

Cassiscrème im Gläschen | Nuss-Knusper  
Danish-Pastry-Selection  
Mit Minzzucker marinierte Melonenshots

**29,00 € pro Person**

Zusätzliche Foodmodule



Kasino • Veranstaltungsmappe

## Zusätzliche Foodmodule



Werten Sie Ihre Speisenauswahl auf und verleihen Sie Ihrem Buffet einen besonderen Glanz.

Die Zusatzmodule mit angegebenen Preise verstehen sich als Ergänzung für Ihr bereits gebuchtes Buffet.

*Buchbar ab 30 Personen.*

### **Burger**

#### Patties

Beef | Veggie | Fish

#### Buns

Classic | Beer Bap | Ciabatta

#### Toppings

Cheddar | Blue Cheese | Bacon | Caramelonions | Cole Slaw

#### Dips

Guacamole | Salsa Rosso | Limetten-Koriander | Jalapeño-Pepper Relish

**10,50 € pro Person**

### **Sushi**

#### Classic

Maki | Nigiri | California Roll

mit Ingwer, Sojasauce und Wasabi-Nusscrunch

#### Miso

mit Wakame, Udonnudeln & Tofu

#### Sweet

Schoko-Omelette | Haselnuss-Crisp | Maracuja-Candy

mit Rosenwasserdip, Ahornsirupschmand und gepöckelten Erdbeeren

**14,40 € pro Person**

Kasino • Veranstaltungsmappe

## Zusätzliche Foodmodule



### **Suppenküche**

**Aus dampfenden Kesseln präsentieren wir Ihnen eine Auswahl an verschiedenen Suppen.**

#### Suppen

Klares Huhn | Rahmige Kartoffel | Gemüse "untereinander"

#### Toppings

Kleine Maultaschen | Röstbrotwürfel | Sauerrahm | Eierstich | Schnittlauch | Kräuternocken

#### Mini Rustis

Sonnenblume | Sauerteig | Weizen | Saaten

**8,50 € pro Person**

### **Currywurst**

Currywurst aus dem Brunnen | Dreierlei Curry

Kartoffelkrüstchen

**5,00 € pro Person**

### **Panini-Station**

#### Panini Meat

Fenchelsalami | Honigschinken | Wiesenkräuterkäse

#### Panini Veggie

Gegrillter Radicchio | Gelbe Tomaten | Mandeln | Mozzarella

#### Toppings

Tomato-Spread | Mediterranes Gurkenrelish | Salsa Verde | Aprikosen-Mandelchutney

**8,00 € pro Person**

### **Käse**

Allgäuer Bergkäse | Roquefort | Chaource | Garrotxa | Taleggio | Buchette de Chevre

#### Beiwerk

Brotvariation | Fruchtsenf | Chutney | Alpenbutter | Obst | Nüsse

**13,00 € pro Person**

Kasino • Veranstaltungsmappe

## Zusätzliche Foodmodule



### **Power Waffel Shop**

#### Sweet

Toppings:

Kirschen | Nuss-Nougat | Apfelkompott | Süßer Quark | Joghurteis

#### Salty - Waffeln mal anders

Toppings:

Backschinken | Bärlauchgouda | Kräuterschmand | Grillgemüse | Oliven Misch Masch

**8,00 € pro Person**

### **Late Night**

#### Pulled Pork

Brioche Bun | Krautsalat | BBQ Sauce

#### Sausage

Wienerle | Löwensenf | Mini-Sternbrötchen

#### Hot Pot

Gulaschsuppe „España“ | Rosinen | Mandeln | Zimt

**9,50 € pro Person**

### **Veggie**

#### Orecchiette

Tomatensugo | Sizilianisches Grillgemüse | Knusper Rucola | Parmesan

#### Spinatquiche

Salatshake | Mango-Chilidressing | Balsamicocashews

#### Chili sin carne

Avocado | Korianderdip | Tabasco | Nacho Crunch

**8,50 € pro Person**



Hochzeitsangebote

Kasino • Veranstaltungsmappe



## Hochzeitsangebote

### **Celebrationpackage**

ab 20 Personen

- Bereitstellung eines Raumes entsprechend der gebuchten Personenzahl im Kasino Leverkusen
- 60-minütiger Empfang mit Bayer Gastronomie Sekt trocken, Orangensaft, Mineralwasser und kleinen Häppchen nach Wahl des Küchenchefs
- Exklusives Hochzeitsbuffet
- Korrespondierende Weine, Mineralwasser, Softgetränke, Bier und Kaffeespezialitäten für sechs Stunden
- Menükarten mit individuellem Anlasstext oder Fotodruck
- Blumengestecke für die Tische

**99,00 € pro Person**

*Kinder bis einschließlich 5 Jahren kostenfrei*

*Kinder bis einschließlich 11 Jahren 50 %*

### **Just Married-Package**

ab 10 Personen

- Bereitstellung eines Raumes / separaten Bereiches entsprechend der gebuchten Personenzahl im Kasino Leverkusen / Restaurant Zum Löwen
- 60-minütiger Empfang mit Bayer Gastronomie Sekt trocken, Orangensaft, Mineralwasser und kleinen Häppchen nach Wahl des Küchenchefs
- Exklusives Menü in vier Gängen
- Korrespondierende Weine nach Wahl des Sommeliers
- Mineralwasser, Softgetränke, Bier und Kaffeespezialitäten
- Menükarten mit individuellem Anlasstext oder Fotodruck
- Blumengesteck
- Feines Teegebäck zum Kaffee nach dem Menü

**89,00 € pro Person im Restaurant Zum Löwen**

**95,00 € pro Person im Kasino Leverkusen**

*Kinder bis einschließlich 5 Jahren kostenfrei*

*Kinder bis einschließlich 11 Jahren 50 %*

Kasino • Veranstaltungsmappe

## Bauchladen ade



### Ladys-Package "Movie-Night"

ab 10 Personen

Streifen Sie kulinarisch in fünf Gängen durch die Welt von Bridget, Carrie, Bella & Co. und freuen Sie sich auf eine ca. 3-stündige Weinverkostung in der separaten vinofaktur II. Während der gesamten Zeit werden Sie von unserem Sommelier begleitet und in die Geheimnisse des Weingeschmacks eingeweiht.

#### Aperitif "Sex and the City"

Cosmopolitan

\*\*\*

#### „Meerjungfrauen küssen besser“

Marinierte Meeresfrüchte | Gelbe Friseespitzen  
Basilikumschaum | Wasabikracker

„Schmetterlinge im Bauch“ Rosé / Weingut Kiefer / Baden

\*\*\*

#### „Twilight“

Tomatencremesüppchen | Knoblauchcroûtons  
2011er Legado Chardonnay Reserva / De Martino  
Vineyard / Valle de Limari / Chile

\*\*\*

#### „Die Brücken am Fluss“

Rosa gegrillte Entenbrust | Feldsalat in  
Preiselbeervinaigrette  
2008er PASSA Tinto / Quinta do Passadouro / Portugal /  
Douro D.O.C

\*\*\*

#### „Halloween“

Gefüllte Kürbisravioli | Saltimbocca vom Schweinefilet  
Glasierter Lauch an süß-saurer Sauce  
2011er Kaiserstuhl Grauburgunder / Holger Koch / Baden

\*\*\*

#### „Schokolade zum Frühstück“

Soufflé von Zartbitterschokolade mit „weichem Kern“  
Vanilleschaum | Gewürzkirschen  
2011er Graacher Domprobst / Riesling Spätlese / Willi  
Schaefer / Mosel

### 99,00 € pro Person

inkl. Weinverkostung, Aperitif, Mineralwasser, einer  
Kaffeespezialität sowie Sommelier-Begleitung

### Gentlemen-Package "James Bond meets Whiskey"

ab 10 Personen

Stilvoll und edel; so kann der zukünftige Bräutigam bei einer ca. 3-stündigen Whiskeyschulung in der separaten vinofaktur II entspannen. Während der gesamten Zeit werden Sie von unserem Sommelier begleitet und in die Geheimnisse des flüssigen Goldes eingeweiht. Dazu wird ein 5-Gang-Menü der besonderen Art serviert.

#### Aperitif

Martini

\*\*\*

#### Octopussy:

Eingelegte Calamaris | Kartoffel-Olivensalat |  
Safranschmand

Laphroig 10 Jahre Islay Single Malt

\*\*\*

#### Ein Quantum Trost:

Champagnerrahmsüppchen | Gegrillte Jakobsmuschel  
Royal Lochnagar 12 Jahre Highland Single Malt

\*\*\*

#### Liebesgrüsse aus Moskau:

Gebratener Heilbutt auf kleinen Blinis | Rote-Beteschaum  
The Glenlivet 12 Jahre Speyside Single Malt

\*\*\*

#### Moonraker

Medaillon vom Rinderfilet | Schalottensauce  
Gefülltes Gemüsekörbchen | Kartoffeltörtchen

\*\*\*

#### Im Geheimdienst Ihrer Majestät

„After Eight“- Mousse von Minze und dunkler Schokolade  
Passionsfruchtsorbet  
Bowmore 12 Jahre Islay Single Malt

### 99,00 € pro Person

inkl. Whiskeyverkostung, Aperitif, Mineralwasser, einer  
Kaffeespezialität sowie Sommelier-Begleitung

Kasino • Veranstaltungsmappe

## Candybar



### Candybar:

„Sweets für your sweets“!

Als Alternative für klassische Gastgeschenke, Süßes für die Kleinen oder einfach als wunderschöner Blickfang im Festraum. Befüllt mit Köstlichkeiten und Leckereien aus der Kindheit bekommt das Ganze noch einen nostalgischen Touch. An der Candybar können sich Gäste nach Herzenslust den ganzen Abend über bedienen!

### Basic-Modul

Konfekt | Liebesherzen | Lakritz-Schnecken | Weiße Mäuse | Cola Fläschchen  
M&M Chocolate | Nic Nac´s | Marshmallows | Schleckmuscheln | Brausepulver  
Gebäckzangen | Schaufelchen | Papiertüten

**ab 5,00 € pro Person zuzüglich 99,00 € Miete Candybar**

### Zusatz-Module

#### Cup Cakes auf Etagere:

Caramel | Triple Chocolate | Strawberry | Joghurt | Wild Blueberry | Vanille

**ab 2,50 € je Stück**

Mindestabnahmemenge: 12 Stück je Sorte

#### Mini Milchshakes in nostalgischer Sodaflasche

Mango | Erdbeer | Blaubeer | Schokolade

**ab 2,50 € je Stück**

Mindestabnahmemenge: 10 Stück je Sorte

#### Macarons

Lemongras-Pfirsich (grün) | Passionsfrucht (gelb)

**ab 2,00 € je Stück**



Getränkeempfehlungen

# Bayer Gastronomie

Kasino • Veranstaltungsmappe

## Getränke



### Aperitif

Bayer Gastronomie Sekt	0,75 l	28,50 €
Prosecco di Valdobbiadene Frizzante	0,75 l	29,00 €
Prosecco di Valdobbiadene brut	0,75 l	33,00 €
Champagner Fallet-Dart Brut Reserve	0,75 l	42,00 €

### Alkoholfreie Cocktails

Aspirin-Cocktail <i>Pfirsichsaft, Orangensaft, Grapefruitsaft, Zitronensaft, Blue Curaçao alkoholfrei</i>	0,2 l	7,00 €
--	-------	--------

Mango-Cocktail <i>Mango-Nektar, Orangensaft, Zitronensaft, Pfefferminz-Sirup</i>	0,2 l	7,00 €
---	-------	--------

### Bier vom Fass

Gaffel Kölsch	0,20 l	1,90 €
Bitburger Pils	0,30 l	2,50 €
Bitburger alkoholfrei	0,30 l	2,50 €

### Flaschenbiere

Malzbier	0,33 l	2,60 €
Erdinger Weißbier trüb	0,50 l	4,50 €

Kasino • Veranstaltungsmappe

## Weinempfehlungen



### Weißweine

Fantini Trebbiano d'Abruzzo  
Farnese  
Abbruzzen  
Italien

0,75 l 19,00 €

Sauvignon Blanc  
De Martino  
Casablanca Valley  
Chile

0,75 l 21,00 €

Rioja Blanco  
Bodega Ostatu  
Rioja  
Spanien

0,75 l 26,00 €

Grauburgunder  
Weingut Messmer  
Pfalz  
Deutschland

0,75 l 28,50 €

### Roséweine

Mas Donis Rosat  
Cellar de Capcanes  
Montsant,  
Spanien

0,75 l 24,00 €

Domaine L'Ostal Cazes  
Languedoc-Rousillon  
Frankreich

0,75 l 25,50 €

Kasino • Veranstaltungsmappe

## Weinempfehlungen



### Rotweine

Quinta de Bons Ventos Tinto Casa Santos Lima Lisboa Portugal	0,75 l	18,50 €
Cabernet Sauvignon De Martino Maipo Valley Chile	0,75 l	21,00 €
Primitivo Puglia Feudi di San Marzona Apulien Italien	0,75 l	24,00 €
Mas du Colombel Faugeres Frankreich	0,75 l	28,00 €

### Weinkeller – die ganze Welt des Weines

Wir halten jederzeit eine in der Region einmalige Auswahl von bis zu 1.000 verschiedenen Weinen und Spirituosen für Sie bereit.

Speziell auf Ihr Event und das Speisenangebot passend abgestimmte Weine.

## Alkoholfreie Getränke



### Alkoholfreie Getränke

Selters Culinaria / Selters Culinaria still	0,25 l	2,50 €
	0,75 l	7,00 €
Coca-Cola / Fanta / Sprite	0,20 l	2,50 €
Apfel- und Orangensaft	0,20 l	3,00 €
Thomas Henry Bitter Lemon, Tonic, Ginger Ale	0,20 l	3,00 €

### Wasserbar

In formschönen Glasgefäßen präsentieren wir Ihren Gästen aromatisiertes Wasser, welches von den Gästen eigenständig - oder auch unterstützt durch Hostessen - gezapft werden kann.

Minze   Zitrone	0,5 l	4,50 €
Basilikum   Apfel	0,5 l	4,50 €
Orange   Ingwer	0,5 l	4,50 €

### Heißgetränke

Kaffee Crème, Tee oder Schokolade	Tasse	2,50 €
Espresso	Tasse	2,50 €
Milchkaffee / Latte Macchiato	Tasse	3,00 €
Cappuccino	Tasse	3,00 €

## Getränkepauschalen



### Getränkepauschale I

für maximal 6 Stunden

#### Zum Essen

Fantini Trebbiano d'Abruzzo, Farnese, Abbruzzen, Italien  
Mas Donis Rosat, Cellar de Capcanes, Montsant, Spanien  
Quinta de Bons Ventos Tinto, Casa Santos Lima, Lisboa, Portugal

Gaffel Kölsch und Bitburger Pils

Erdinger Weißbier

Coca-Cola, Cola Light, Fanta, Sprite, Selters Mineralwasser, Apfelsaft

Kaffee, Tee, Cappuccino, Espresso

31,00 € pro Person

### Getränkepauschale II

für maximal 6 Stunden

#### Zum Essen

Grauburgunder, Weingut Messmer, Pfalz, Deutschland  
Mas Donis Rosat, Cellar de Capcanes, Montsant, Spanien  
Cabernet Sauvignon, De Martino, Maipo Valley, Chile

Gaffel Kölsch und Bitburger Pils

Erdinger Weißbier

Coca-Cola, Cola Light, Fanta, Sprite, Selters Mineralwasser, Apfelsaft

Kaffee, Tee, Cappuccino, Espresso

39,50 € pro Person

### Zusatzbausteine Aperitif

30-minütiger Empfang mit Bayer Gastronomie Sekt, Orangensaft, Mineralwasser

6,50 € pro Person

Fingerfood zum Aperitif (3 herzhaft Kleinigkeiten pro Person)

8,50 € pro Person

### Pauschalverlängerung

Nach dem offiziellen Ende der gebuchten Pauschale, haben Sie die Möglichkeit, die Getränkepauschale stündlich zu verlängern. Pro Person und Stunde kalkulieren Sie bitte 8,00 €.

Wir zählen ab der Verlängerung der Pauschale mit Ihnen pro Stunde die verbliebenen Gäste und rechnen die tatsächliche Gästezahl ab.



Exklusive Weinproben

Kasino • Veranstaltungsmappe

## Exklusive Weinproben



### **Bayer Weinkeller im Kasino Leverkusen**

In Sachen Wein reicht uns so schnell keiner das Wasser. Bei einem Besuch im Weinkeller der Bayer Gastronomie gibt es für Sie rund 1.000 Weinsorten und Spirituosen zu entdecken.

### **Stehprobe im Bayer Weinkeller**

Gerne begrüßen wir Sie mit einem Glas Crémant, Cava o.ä.  
Danach vier bis fünf Weine unterschiedlicher Herkunft (Auswahl nach Absprache)  
Zu den Weinen werden Wasser und Grissini gereicht  
Dauer ca. 1,5 Stunden  
**180,00 € zzgl. Aperitif und Weine**

### **3-Gang-Menü mit begleitender Weinprobe im Kasino**

Menü mit begleitender Weinprobe in einer Räumlichkeit des Kasinos.  
Zu jedem Gang werden zwei korrespondierende Weine gereicht und moderiert.  
Dauer ca. 3 Stunden  
**400,00 € zzgl. Weine und Menü\***

### **3-Gang-Menü mit begleitender Weinprobe im Weinkeller**

Menü mit begleitender Weinprobe im Ambiente des Weinkellers  
Zu jedem Gang werden zwei korrespondierende Weine gereicht und moderiert  
Dauer ca. 3 Stunden / maximal 20 Personen  
**865,00 € zzgl. Weine und Menü\***

\* ca. 80,00 € bei Menü mit begleitender Weinprobe

Kasino • Veranstaltungsmappe

vinofaktur



## Weinseminare in der vinofaktur im Restaurant Zum Löwen

Weingenießer und Weininteressierte kommen bei offenen Weinproben, Weinseminaren und kleinen Weinreisen in der gemütlichen vinofaktur im Restaurant Zum Löwen voll auf ihren Geschmack.

Gönnen Sie sich und Ihren Gästen bei unseren individuell gestalteten Gaumenfreuden eine spannende Weinreise unter fachlicher Beratung - ganz nach Wahl in Basic-, Medium- oder Premium-Ausführung.

Fragen Sie nach unseren vinofaktur-Angeboten, wir beraten Sie gern.

## Weinwisser I

### Wein Basic für Anfänger

Für alle, die die Welt des Weins erfahren wollen, ist dies ein Seminar, um Antwort auf häufig gestellte Fragen zu finden. Themenschwerpunkte sind die Anbauggebiete, Rebsorten, Weingesetz, Herstellung, Etikettenkunde und mehr. Sie werden verstehen, warum Sie bestimmte Weine mögen oder ablehnen, und Sie werden lernen, dies mit Worten zum Ausdruck zu bringen.

Dieses Seminar für Einsteiger macht Sie mit den Grundlagen der Degustation vertraut. Und Sie ergründen das Geheimnis der Kunst, für jedes Essen den idealen Wein zu finden. Der Kurs ist buchbar ab einer Teilnehmerzahl von 10 Personen. Die Kursdauer beträgt 3 Stunden. Es werden 10 verschiedene Weine verkostet.

**39,00 € pro Person**

**Weinkurs zzgl. eines 2-Gang-Menüs im Restaurant Zum Löwen 59,00 pro Person**

## Weinwisser II

### Wein verstehen für Fortgeschrittene

Dieser Abend für fortgeschrittene Genießer/innen befasst sich mit den Weinstilen, der Reife und dem Terroir verschiedener Weine. Wir entdecken weitere Rebsorten und vergleichen Weine aus verschiedenen Ländern miteinander. Umfassende Kenntnisvermittlung typischer Weinaromen, Klassifikationen, Verkostung, Weinsprache sowie die Kombination von Wein und Speise runden den Abend ab. Der Kurs ist buchbar ab einer Teilnehmerzahl von 10 Personen. Die Kursdauer beträgt 3 Stunden. Es werden 10 verschiedene Weine verkostet.

**45,00 € pro Person**

**Weinkurs zzgl. eines 2-Gang-Menüs nach dem Kurs im Restaurant Zum Löwen 65,00 pro Person**

Kasino • Veranstaltungsmappe

## Sonstige Kosten



Zur Bewirtung Ihrer Gäste ist unser Personal bis 02.00 Uhr inkludiert.  
Sollte Ihre Veranstaltung über 02.00 Uhr hinausgehen, fallen je nach Personalaufwand die folgenden Kosten (inkl. Nachtzuschlag) an:

Serviceleiter / Oberkellner	pro Stunde	39,00 €
Servicemitarbeiter	pro Stunde	31,00 €

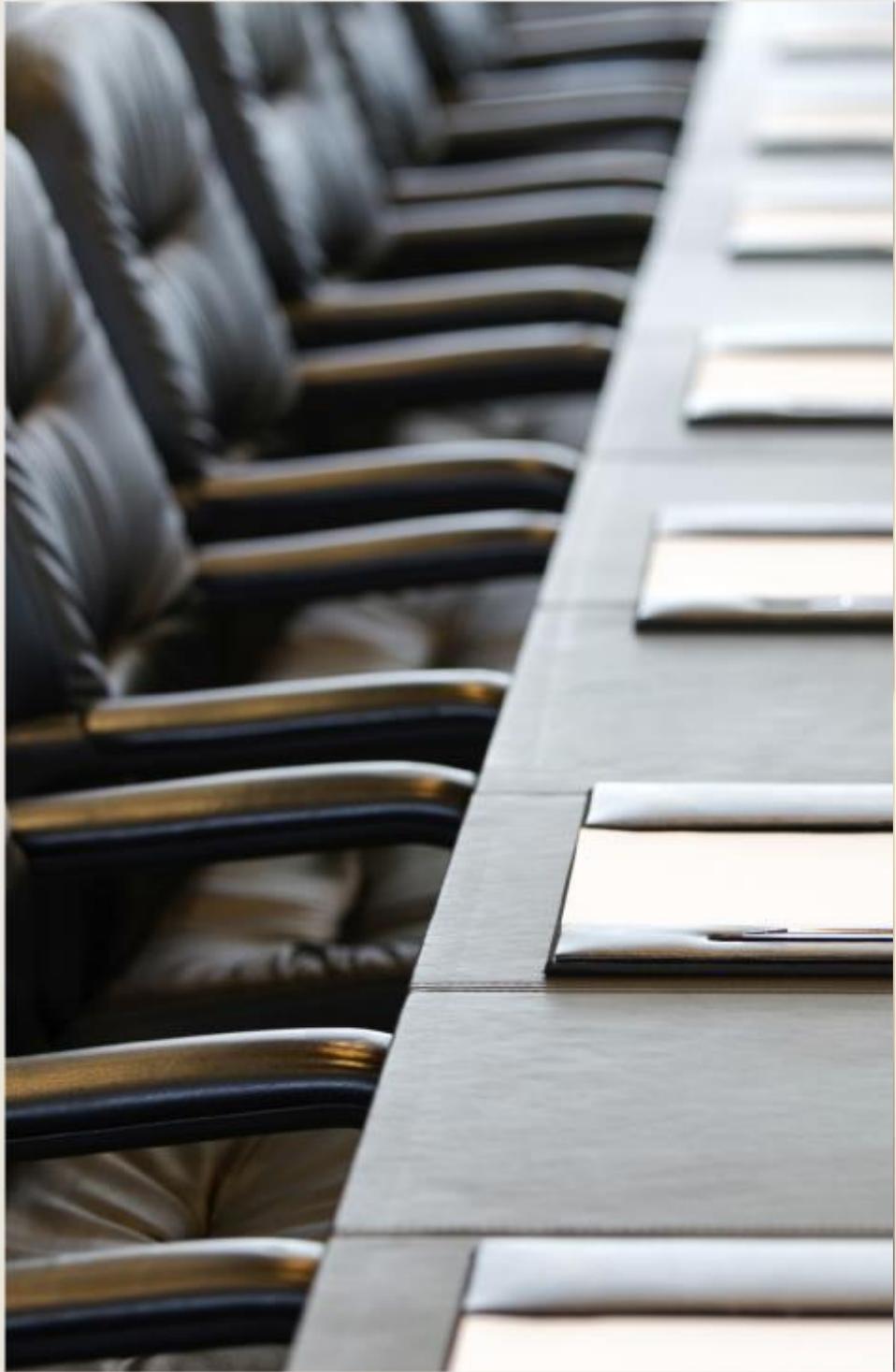
### Sonstige Personalkosten

Falls bei Veranstaltung gewünscht / notwendig

Garderobiere	pro Stunde	19,00 €
Techniker	pro Stunde	49,00 €

### Sonstige Kosten

Menükarten	pro Stück	2,50 €
Tischkarten	pro Stück	1,50 €
Blumenarrangements	nach Aufwand	
Stuhlhussen	pro Stück	7,50 €



Konferenzpauschalen

Kasino • Veranstaltungsmappe

## Konferenz- und Seminarpauschalen



### Economy Pauschale

- Bereitstellung eines Tagungsraumes für die gebuchte Gruppenstärke mit entsprechender Bestuhlung
- Bereitstellung der Standard-Tagungstechniken (Leinwand, Beamer, Flipchart, Metaplanwand)
- Mineralwasser im Tagungsraum "unlimited"
- Pause am Vormittag mit Kaffee, Tee, Obst und Bircher Müsli im Gläschen
- Drei-Gang-Tages-Menü oder Buffet (nach Wahl des Küchenchefs) in unserem Restaurant
- Pause am Nachmittag mit Kaffee, Tee und süßen Naschereien

**52,00 € pro Person**

### Bemerkungen

Leistungen außerhalb der Pauschalen werden nach Verbrauch berechnet.

Buchbar ab 10 Teilnehmern (m/w) pro Tag.

### Business Pauschale

- Bereitstellung eines Tagungsraumes für die gebuchte Gruppenstärke mit entsprechender Bestuhlung
- Bereitstellung der kompletten hauseigenen Technik auf Anfrage und nach Verfügbarkeit
- Konferenzgetränke im Tagungsraum "unlimited"
- Pause am Vormittag mit Kaffee, Tee, Obst und Bircher Müsli im Gläschen
- Drei-Gang-Tages-Menü oder Buffet (nach Wahl des Küchenchefs) in unserem Restaurant
- Pause am Nachmittag mit Kaffee, Tee und süßen Naschereien

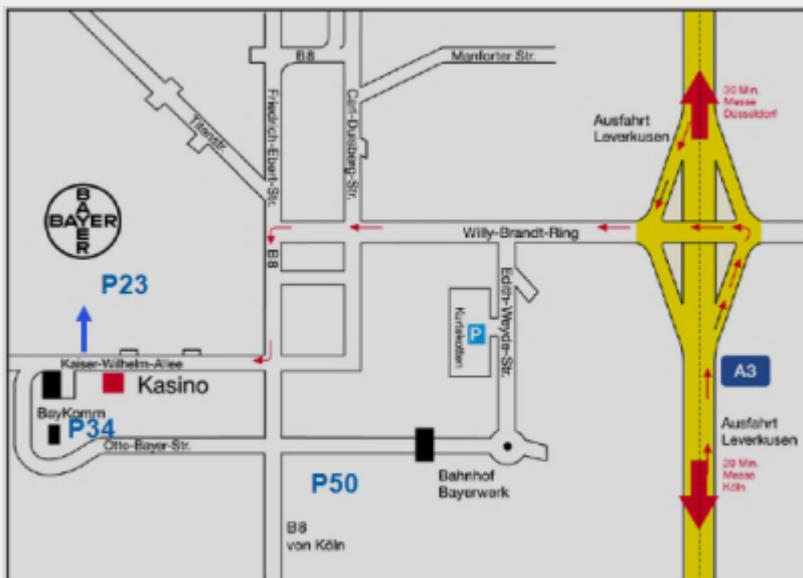
**64,00 € pro Person**

[Weitere Informationen](#)



Kasino • Veranstaltungsmappe

## Parkplätze



### P23

wochentags ab 17:00 Uhr und ganztags an den Wochenenden - kostenfrei  
Fußweg zum Kasino ca. 3 Minuten – 300 Parkplätze  
Sollten Sie diesen für sich und Ihre Gäste nutzen möchten, so teilen Sie uns dies bitte im Vorfeld mit, da die Zufahrt nur mit einem 4-stelligen Tagescode möglich ist.  
Zur Ausfahrt erhalten Sie ein Ticket an unserer Hotelrezeption.

### P50

täglich verfügbar – kostenfrei  
Fußweg zum Kasino ca. 10 min

### P34

wochentags ab 17:00 Uhr und ganztags an den Wochenenden - kostenfrei  
Fußweg zum Kasino durch den Carl-Duisberg-Park ca. 5 Minuten  
Zufahrt über die Otto-Bayer-Straße, nach 500m liegt der Parkplatz auf der rechten Seite.  
Weitere kostenfreie Parkplätze stehen während des genannten Zeitraums an der Otto-Bayer-Straße zur Verfügung

### P20 & P21

Zusätzlich besteht die Möglichkeit, die begrenzte Anzahl an kostenpflichtigen Parkplätzen direkt am Kasino Leverkusen zu nutzen. Der Tagessatz beträgt 18,00 €.

Kasino • Veranstaltungsmappe

## Allgemeine Informationen



### **Allgemein**

Änderungen und Zwischenverkäufe möglich.

Alle genannten Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt..

### **Bestellung und Anlieferung**

Bitte teilen Sie uns bis spätestens 14 Werktage vor Veranstaltungsbeginn Ihren Getränke- oder Speisenwunsch mit.

Die genaue Personenzahl geben Sie uns bitte bis 5 Werktage vor Veranstaltungsbeginn bekannt, da die Rechnungslegung gemäß der genannten Teilnehmer erfolgt.

### **Allgemeine Geschäftsbedingungen**

Wir legen unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen zugrunde, die wir Ihnen auf Wunsch gerne zusenden oder Sie auf [https://www.bayer-gastronomie.de/download/AGB\\_Restaurant.pdf](https://www.bayer-gastronomie.de/download/AGB_Restaurant.pdf) einsehen können.

Stand: 01. Februar 2016

# Bayer Gastronomie

Kasino • Veranstaltungsmappe

Ihre Notizen



# Bayer Gastronomie

Kasino • Veranstaltungsmappe



# Bayer Gastronomie

Kasino Leverkusen  
Kaiser-Wilhelm-Allee 3  
51373 Leverkusen  
Telefon: 0214 30 24 666  
Telefax: 0214 83 11 270  
eMail: [gastronomie@bayer.com](mailto:gastronomie@bayer.com)

