



Lassen Sie sich feiern!

Jubiläen bei der Bayer Gastronomie

Bayer Gastronomie

Jubiläen bei der
Bayer Gastronomie



Lassen Sie sich feiern!

Mit viel Liebe zum Detail begleiten wir Sie in der professionellen Planung & Durchführung Ihrer Jubiläumsfeier. Ganz gleich ob der Rahmen ein lockerer Imbiss, ein festliches Menü, ein Wein-erlebnisabend oder ein Buffet ist.



Wir haben auch für jede Gästezahl das richtige Angebot – ganz gleich ob 10 oder 600 Personen.

Wir freuen uns auf Sie!



Kontakt:
Bayer Gastronomie GmbH
Kaiser-Wilhelm-Allee 3
51373 Leverkusen

Telefon: 0214 30 24666
eMail: bayer-gastronomie@bayer.com



Große Ledder



Kulisse



vinofaktur | Zum Löwen



Kasino Leverkusen



JUBILÄUMS- ANGEBOT I

ab 10 Personen

**Bereitstellung eines der Personenzahl
geeigneten Bereiches im Restaurant**

**Imbiss: ‚Rheinisch Rustikal‘
oder ‚Südländisch Pikant‘**

**Kölsch vom Fass,
zwei korrespondierende Weine**

**Mineralwasser, Softgetränke
und Kaffeespezialitäten**

netto 35,42€ pro Person

‚Rheinisch Rustikal‘

Aufgeschlagene Kartoffelsuppe mit Croutons



Brauhausgulasch mit Kartoffelbratlingen



Auf dem Tisch eingesetzt:

Unsere Kölschen Canapés:
Roggenbrotscheiben mit Flönz, Leberwurst,
Zwiebelmett und Gouda, Mettenden,
kleine Frikadellen und Schnitzel
mit Schnittlauchremoulade
Käsewürfel, Nudel- und Kartoffelsalat
Gürkchen und Radieschen

Brotauswahl und Butter



Rheinische Schwarzbrotcrème im Gläschen
mit eingelegten Kirschen

oder

‚Südländisch Pikant‘

Tomatencremesuppe mit Pestosahne



Gratinierte Lasagne von Ricotta und Spinat



Auf dem Tisch eingesetzt:

Geschmortes Balsamicogemüse mit Rucola
Oliven und gefüllte Peperoni

Italienische Salami mit eingelegtem Kürbis

Parmaschinken und Coppa
mit Melonen und Feigen

Ciabatta und Butter



Panna Cotta
im Gläschen mit Campariorangen

Getränkepauschale

gültig für 6 Stunden

Prosecco di Valdobbiadene D.O.C.

Gaffel Kölsch vom Fass

Grauburgunder Qualitätswein trocken,
Weinhaus Gregor Meßmer KG, Pfalz

Tinto Roble,

Bodega Rejadorada, Spanien

Coca-Cola, Cola Light, Fanta, Sprite,
Selters Mineralwasser, Apfel- & Orangensaft

Kaffee, Tee, Cappuccino, Espresso

Pauschalverlängerung

Nach dem offiziellen Ende der gebuchten Pauschale
haben Sie die Möglichkeit, die Getränkpauschale
stündlich zu verlängern.

Wir zählen ab der Verlängerung der Pauschale
mit Ihnen pro Stunde die verbliebenen Gäste.

Pro Person und Stunde kalkulieren Sie bitte netto 6,72 €.

JUBILÄUMS- ANGEBOT II

ab 20 Personen

**Bereitstellung eines der Personenzahl
geeigneten Raumes**

**30-minütiger Empfang mit Rieslingsekt,
Orangensaft, Mineralwasser**

Mediterranes Buffet

Korrespondierende Weine

**Mineralwasser, Softgetränke, Bier
und Kaffeespezialitäten**

netto 61,51€ pro Person

Mediterranes Buffet

„Antipasti“ Große Auswahl an eingelegten
südländischen Gemüsen

Rauchlachs auf römischem Salat mit frischem Pesto

„Insalata Caprese“ Scheiben von Mozzarella
und reifen Tomaten mit Olivenöl

Luftgetrocknete italienische Bergsalami
an Rucolasalat

Fenchel-Apfel-Salat mit gerösteten Walnusskernen

In Olivenöl marinierte Geflügelbrust
mit getrockneten Tomaten und Oliven

Pasta-Salat mit Tomaten-Sugo

Auswahl an Blattsalaten und Rohkost
mit verschiedenen Dressings und Garnituren

Ciabatta und Butter



Tomatenconsommé mit Grießnocken und Schnittlauch



Putensteaks à la „Saltimbocca“
mit Landschinken und Salbeiblättern,
in Olivenöl gegrilltes Gemüse und Gnocchi

Rotbarbenfilets mit geschmolzenen Kirschtomaten,
Knoblauch und Minze, sowie Polentatürmchen

Tagliatelle mit Grillgemüse in Parmesan-Butter-Sauce



Italienischer Käse mit Trauben



Panna Cotta mit Aprikosenmark und Pistazienkräcker

Törtchen von Latte-MacchiatoCrème

Limetten-Joghurt-Mousse mit Cassissorbet

Getränkepauschale

gültig für 6 Stunden

Zum Aperitif

Prosecco di Valdobbiadene D.O.C.

Zum Essen

Bötzinger Grauer Burgunder,
Kabinett trocken, Baden

Heitersheimer Maltesergarten,
Spätburgunder Weißherbst, Baden

Clos de Torribas, Tinto Crianza D.O.
Penedes, Spanien

Gaffel Kölsch und Bitburger Pils
Erdinger Weißbier

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

Nach dem Essen:
Kaffee, Tee, Cappuccino, Espresso

Pauschalverlängerung

Nach dem offiziellen Ende der gebuchten Pauschale
haben Sie die Möglichkeit, die Getränkepauschale
stündlich zu verlängern.

Wir zählen ab der Verlängerung der Pauschale
mit Ihnen pro Stunde die verbliebenen Gäste.
Pro Person und Stunde kalkulieren Sie bitte netto 6,72 €.

JUBILÄUMS- ANGEBOT III

ab 10 Personen

**Bereitstellung eines der Personenzahl
geeigneten Raumes**

**30-minütiger Empfang mit Prosecco,
Orangensaft, Mineralwasser**

Saisonales 4-Gang-Menü

Korrespondierende Weine

**Mineralwasser, Softgetränke, Bier
und Kaffeespezialitäten**

netto 70,17€ pro Person

Saisonales Menü

Beispiel: Sommer

Tatar von mildgeräuchertem Matjes
an Kerbel-Crème fraîche
Gurkencarpaccio und eingelegte Schalotten



Aufgeschlagenes Pfifferlingsrahmsüppchen
mit Croûtons und Schinchenchips



Rosa gebratenes Rindermedaillon an Portweinsauce,
grüner Spargel und Sommerkohlrabi à la crème
und Kartoffelsoüfflé



Joghurtmousse
mit eingelegten Zwetschgen und Krokanteis

Getränkepauschale

gültig für 6 Stunden

Zum Aperitif

Prosecco di Valdobbiadene D.O.C.

Zum Essen

Kaiserstuhl Weißburgunder, Qualitätswein, trocken,
Holger Koch, Baden

Sauvignon blanc, Reserva,
Veramonte, Chile

120 Cabernet Sauvignon,
Vina Santa Rita, Valle de Central D.O., Chile

Gaffel Kölsch und Bitburger Pils
Erdinger Weißbier

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

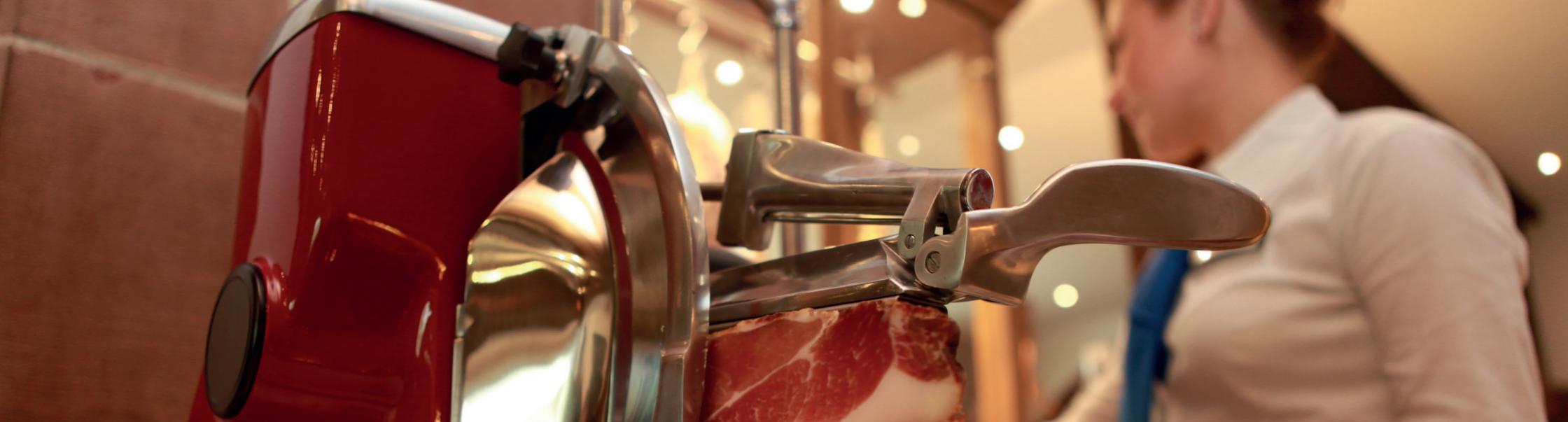
Nach dem Essen:
Kaffee, Tee, Cappuccino, Espresso

Pauschalverlängerung

Nach dem offiziellen Ende der gebuchten Pauschale
haben Sie die Möglichkeit, die Getränkepauschale
stündlich zu verlängern.

Wir zählen ab der Verlängerung der Pauschale
mit Ihnen pro Stunde die verbliebenen Gäste.

Pro Person und Stunde kalkulieren Sie bitte netto 6,72 €.



Special:

JUBILÄUMS-ANGEBOT IV

Weinerlebnisabend ‚Alte & Neue Welt‘
in der vinofaktur

ab 10 Personen

**Weinerlebnisabend ‚Alte & Neue Welt‘
mit Sommelainer-Begleitung
und internationale Köstlichkeiten
in der vinofaktur im Restaurant Zum Löwen**

**8 Weine inklusive Aperitif,
Mineralwasser, einer Kaffeespezialität,
sowie Sommelier-Begleitung**

Moderationsdauer: ca. 2 ½ Stunden

**Nach der Weinprobe wird ein Zwei-Gang-Menü
im Restaurant Zum Löwen serviert**

netto 50,00€ pro Person

Länderweinprobe Alte & Neue Welt
Zur Weinwelt Europas gesellen sich immer mehr Weine
aus Weinanbauländern wie Chile, Argentinien, Südafrika
und Neuseeland.

Es geht bei diesem Seminar um Weinkategorien,
Weintypen und Weinstile der neuen
und alten Wein-Welt.

Machen Sie sich auf eine Weinreise
der besonderen Art gefasst.

Speisenfolge

Während der Probe

Zwei Sorten Brot, Avocado Dip
Marinierter Kürbis

Luftgetrockneter Schinken mit Oliven-Melonensalat

Mit würzigem Frischkäse gefülltes Gemüse

Eingelegte Rotbarbe auf Linsenkompott
und schwarzem Sesam

Nach der Probe

Saisonales Zwei-Gang Menü
im Restaurant Zum Löwen
(Menübeispiel)

Rosa gebratenes Rinderfiletmedaillon
an Portweinsauce
Grüner Spargel und Sommerkohlrabi à la crème
Kartoffelsoufflé



Joghurtmousse
mit eingelegten Zwetschgen und Krokanteis

Bayer Gastronomie GmbH
Kaiser-Wilhelm-Allee 3
51373 Leverkusen
Telefon: 0214 30 24666
eMail: bayer-gastronomie@bayer.com

Fotos: Bayer Gastronomie und thinkstockphotos