



# *DJ Food Festival*

## *Ihr weihnachtliches Buffetevent*

Vom Herd an die Turn Tables! Unsere Köche sind nicht nur Virtuosen in der Küche, sondern lassen ihrer kulinarischen Kreativität auch am DJ Pult freien Lauf.

# Ihr DJ Food Festival:



## *DJ Food | Beats'n'Bites*

Auf drehenden Plattentellern richten unsere Food DJs Ihren Hauptgang an. Durch die Drehung des Tellers entsteht ein einzigartiger kulinarischer Food-Style-Beat.

Wir legen für Sie auf:

In Aromabutter nachgebratene niedertemperaturgegar- te Entenbrust mit Apfel-Portweinsauce, Selleriepüree und Knödel-Lolly.



## *Unsere Leistung im Überblick:*

- DJ Food Festival
- Getränkepauschale für 3 Stunden\*
- Buchbar ab 100 Personen

\* Verlängerung der Getränkepauschale jederzeit mög- lich. Je zusätzlicher angefangener Stunde berechnen wir 6,72 € netto (8,00 € brutto) pro Person.



## *Preise:*

66,39 € netto pro Person

79,00 € brutto pro Person

Diese Preise gelten für eine Veranstaltungsdauer von 3 Stunden und ab 100 Personen im **Kasino Leverkusen**

## **Bitte beachten Sie:**

Gerne erstellen wir Ihnen auch eine individuelle Event- konzeption ab einer Veranstaltungsgröße von unter 100 Gästen. Sie planen Ihr Event an einem anderen Standort? Das Food Festival ist auch als **Catering** buchbar. Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.

# Ihre Speisen & Getränke

## *Speisen:*

### **Vorspeisen in Gläschen und Schälchen**

Stremellachs | Anis-Fenchel | Kartoffelcroûtons | Crème fraîche  
Pastrami „NY Style“ | Angemachter Hüttenkäse | Birnenchutney  
Jelly von der BBQ Tomate | Parmesan | Basilikumöl  
Confierte Riesengarnele | Balsamessiglinsen | Zwiebelcrunch  
Delice von der Gänseleber | Erdnussbutter | Quinoa-Popcorn | Aprikosenbrot  
Brotkonfekt | Gänseschmalz | Eingelegte Backpflaumen

### **DJ Food | Beats'n'Bites**

In Aromabutter nachgebratene niedertemperaturgegarte Entenbrust  
Apfel-Portweinsauce | Selleriepüree | Knödel-Lolly

### **Sous vide-Garen im Vakuum**

Kalbstafilespitz | Blutorange-Ingwer Espuma  
Crêpes | Ricotta | Spinat | Getrocknete Tomaten

### **Von der Zedernholzplanke**

Mit braunem Zucker geblämmtes Sashimi vom Label Rouge Lachs  
Lauwarmer Salat von Kartoffel | Grüne Gurke | Wasabi

### **Aus dem Parmesanlaib**

Strozzapretti | Gorgonzola | Kandierte Walnüsse | Birnengel

### **Desserts in Gläschen und Schälchen**

Tassenkuchen „Black & White“ | Eierlikör-Espuma  
Mandarinenmousse | Getränkter Lebkuchen  
Winterliches Beerenragout | Vanilleinfusion | Kokoschips  
Buttermilchbällchen | Cheesecakedip | Himbeerknallbrause

## *Getränke:*

Heißer Hugo | Apfelpunsch  
Pepsi | Mirinda | 7 Up | Selters | Kaffeespezialitäten  
Kölsch | Bitburger Pils | Bitburger alkoholfrei  
Schöfferhofer Weizen | Schöfferhofer Weizen alkoholfrei

Rioja Blanco  
Bodegas Ostatu  
Araba | Spanien

Primitivo  
San Marzano  
Apulien | Italien

# Reservierungsanfrage

Gerne nehmen wir Ihre Reservierung entgegen und unterbreiten Ihnen ein konkretes Angebot. Senden Sie hierzu einfach dieses Formular, versehen mit Ihren Kontaktdaten, an uns zurück:

**Location | Standort:** \_\_\_\_\_

**Datum der Veranstaltung:** \_\_\_\_\_ **Personenanzahl:** \_\_\_\_\_

**Sonstige Bemerkungen:** \_\_\_\_\_

## Ich interessiere mich für folgendes Package:

DJ Food Festival ab 66,39 € netto pro Person

Zusätzliche Getränkepauschale, je Stunde

Ich plane mit weniger als 100 Gästen, bitte rufen Sie mich an.

## Ihre Daten:

Vor- und Zuname: \_\_\_\_\_

Anschrift: \_\_\_\_\_

PLZ / Ort: \_\_\_\_\_

E-Mail: \_\_\_\_\_

Telefon: \_\_\_\_\_

## Bitte beachten Sie:

Zur Bestätigung Ihrer Buchung senden wir Ihnen einen entsprechenden Vertrag zu.

**Bayer Gastronomie GmbH  
Eventmanagement**

Kaiser-Wilhelm-Allee 3 • 51373 Leverkusen  
Tel. +49 214 - 30 24 666 • E-Mail [gastronomie@bayer.com](mailto:gastronomie@bayer.com)