



# Bankettmappe

## Wuppertal Elberfeld

Bayer Gastronomie GmbH  
Gästekasino Elberfeld, Gebäude 464  
Aprather Weg 18 • 42113 Wuppertal

Tel.: 0202 36 8203 • eMail: [wuppertal.gastronomie@bayer.com](mailto:wuppertal.gastronomie@bayer.com)

# Herzlich Willkommen bei der Bayer Gastronomie in Wuppertal!

Wir freuen uns, Sie bei der Ausrichtung Ihrer Veranstaltung begleiten zu dürfen. Je nach Anlass können Sie sich in unserem Gästekasino oder in Ihren Räumlichkeiten vor Ort bewirten lassen - wir haben für Sie stets das passende Angebot griffbereit.

Für Reservierungen und Bestellungen stehen wir Ihnen gerne von Montag bis Freitag von 07:00 Uhr bis 15:00 Uhr zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Sie!

Bayer  
Gastronomie ELB

Aprather Weg 18a  
42113 Wuppertal

[wuppertal.gastronomie@bayer.com](mailto:wuppertal.gastronomie@bayer.com)

Tel: 0202 36 8203

# Allgemeine Hinweise

Sehr geehrte Gäste,

bei der Zubereitung unserer Gerichte verwenden wir auch Lebensmittel, die bei Unverträglichkeit zu allergischen Reaktionen führen können.

Sollten Sie an einer Allergie oder Unverträglichkeit leiden, so sprechen Sie bitte in jedem Fall vorher mit unserem Servicepersonal. Wir beraten Sie gerne, auch schon im Voraus, damit Sie unsere Speisen unbeschwert genießen können.

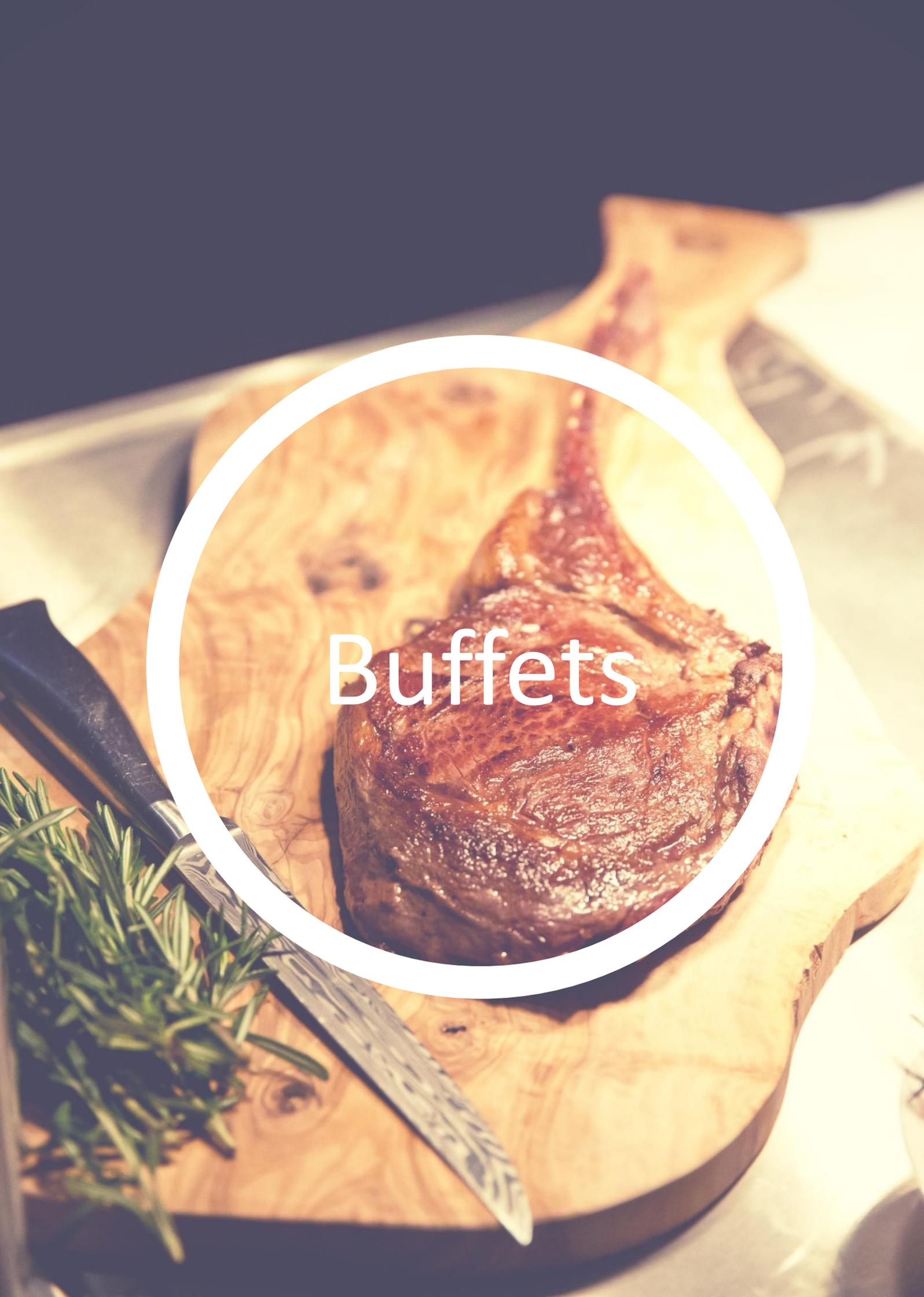
Alle Preise sind, wenn nicht anders vermerkt, jeweils als Netto- und Bruttopreis pro Person angegeben.

Bitte beachten Sie folgende Fristen:

Bei der Bestellung eines Caterings gilt eine **Vorlaufzeit von drei Werktagen**.

Bestellungen von Buffets müssen **14 Tage** im Voraus geschehen, die verbindliche Personenzahl benötigen wir spätestens **sieben Werktag**e vor der Veranstaltung.





# Buffets

# Buffetvorschläge



## Elberfeld | ab 20 Personen

### Vorspeisen

Bunter Linsensalat | kleine Metzgerfrikadelle | Senf  
Räucherlachs | Sahnemeerrettich  
Salatauswahl | Rohkost | Dressings  
Brotauswahl | Butter

### Suppe

Tomatencrèmesuppe

### Hauptgänge

Spießbraten | Geschmorte Zwiebeln  
Poulardenbrust | Champignonsauce  
Seelachsfilet | Weißwein-Kräutersauce  
Gemüseauswahl  
Risoléekartoffeln | Reis | Spätzle-Gemüse-Pfanne

### Dessert

Obstsalat  
Mousse au chocolat  
Panna Cotta mit Himbeermark

### pro Person

27,50 € | 34,00 €

Käseplatte

4,46 € | 5,50 €

# Buffetvorschläge



## Rustikal | ab 20 Personen

### Vorspeisen

Klarer Kartoffelsalat | Gurke  
Nudelsalat | Kochschinken | Erbsen | Ei  
Scheiben vom Roastbeef | sauer eingelegtes Gemüse | Remoulade  
Räucherlachs | Sahnemeerrettich  
Brotauswahl | Butter

### Suppe

Kartoffelsuppe | Mettwurstscheiben

### Hauptgänge

Schweinekrustenbraten | Malzbierjus  
Zander auf Wurzelgemüse | Weißweinsosse  
Petersilienkartoffeln | Schupfnudeln  
Glasierte Karotten | Blumenkohl | Brokkoli  
Gnocchi mit gebratenen Pilzen in Kräuterrahm

### Dessert

Bayrisch Crème  
Dunkler Schokoladenpudding  
Obstsalat

### pro Person

34,50 € | 43,80 €

Käseplatte

4,46 € | 5,50 €

# Buffetvorschläge



## Mediterran | ab 20 Personen

### Vorspeisen

Antipastiauswahl

Caprese | Tomate | Mozzarella | Basilikum

Vitello Tonnato | Kalbsbraten | Thunfischcrème

Gegrillte Garnelen | Knoblauchöl

Brotauswahl | Butter

### Suppe

Minestrone

### Hauptgänge

Rinderhüftsteaks | Kräuterkruste

Hähnchenragout | Paprika | Oliven-Tomatensoße

Gegrillte Doraden Filets | Leichte Zitronensoße

Mediterrane Gemüsepfanne

Kartoffelgratin | Tagliatelle | Kräuterreis

### Dessert

Crème brûlée

Tiramisu

Frische Saisonfrüchte

### pro Person

36,45 € | 45,00 €

Käseplatte

4,46 € | 5,50 €

# Buffetvorschläge



## Vital Buffet | ab 20 Personen

### Vorspeisen

Gemischte Blattsalate | Rohkostsalate | Dressing  
Falafel mit vegetarischer Sour Creme  
Cous Cous Salat | Minze | Granatapfel  
Weiße Riesenbohnen | arabischer Tomatensauce  
Humus | geröstetes Fladenbrot

### Suppe

Karotten-Ingwer-Suppe

### Hauptgänge

Gebackener Halloumikäse | Paprikasauce  
Vegetarisch gefüllte Zucchini-Schiffchen | Tomatenconfit  
Auberginenaufbau mit Mozzarella  
Rosmarinkartoffeln | Pilavreis | Gemüsebandnudeln

### Dessert

Joghurt | Honig | Nüssen  
Kaffir-Limettencreme

### pro Person

28,35 € | 35,00 €

Käseplatte

4,46 € | 5,50 €

# Buffetvorschläge



## amerikano | ab 20 Personen

Vorspeisen

Coleslaw

Walnuss- Cheddar Crostini

Caesar Salat

Krabbencocktail | Thousand Island Dressing

Brotauswahl | Butter

Suppe

Kürbissuppe

Hauptgänge

Whiskyschinken | Mirabellensauce

Truthahnmedallions | Apfel-Ingwer-Dip

Garlic Flank Steak | Sour Cream

Süßkartoffelstampf | Buttermais | Möhrengemüse

Mac´n´Cheese | Wegdes | Wildreis

Dessert

Lemon- Cheesecake- Cream

Pfirsich Cobbler

pro Person

32,40 € | 40,00 €

Käseplatte

4,46 € | 5,50 €

# Buffetvorschläge



## BBQ I | ab 10 Personen

Vorspeisen

Blattsalat Auswahl | Zweierlei Dressings

Kartoffelsalat | Krautsalat | Bauernsalat |

Brotauswahl | Butter | Kräuterbutter | BBQ | Aioli | Kräuterquark

Vom Grill

Schweinenackensteaks

Hähnchensteaks | Bärlauch

Thüringer Rostbratwurst

Flammlachs vom Brett

gebackener Feta-Käse

Mediterranes Gemüse

Drillinge | Kräuterquark

Dessert

Quarkmousse | Mirabellen

Obstsalat im Gläschen

pro Person

30,40 € | 37,50 €

Käseplatte

4,46 € | 5,50 €

# Buffetvorschläge



## BBQ II | ab 10 Personen

### Vorspeisen

Blattsalat Auswahl | Zweierlei Dressings  
Kartoffelsalat | Nudelsalat | Bauernsalat  
Pastrami | Kräuterdressing  
Garnelenspieße | Couscous Salat  
Brotauswahl | Butter | Kräuterbutter | BBQ | Aioli | Kräuterquark

### Vom Grill

Rosa gebratene argentinisch Rinderhüfte  
Hähnchensteak  
Thüringer Rostbratwurst  
Flammlachs vom Brett  
Maiskolben

Kleine Drillinge | Kräuterquark  
Mediterranes Gemüse

### Dessert

Gegrillte Bananen | Honig  
Exotischer Obstsalat im Gläschen

### pro Person

38,07 € | 47,00 €

Käseplatte

4,46 € | 5,50 €

# Buffetvorschläge



## BBQ III | ab 10 Personen

### Vorspeisen

Blattsalat Auswahl | Zweierlei Dressings  
Kartoffelsalat | Nudelsalat | Bauernsalat  
Pastrami | Kräuterdressing  
Garnelenspieße | Couscous Salat  
Brotauswahl | Butter | Kräuterbutter | BBQ | Aioli | Kräuterquark

### Vom Grill

Argentinisches Roastbeef im ganzem gegrillt | BBQ-Jus  
Maishähnchenbrust Supreme  
Flammlachs vom Brett  
Pulled Pork | Coleslaw  
Kleine Lammkotelettes | Kräutermarinade

### Mediterranes Gemüse

Kleine Drillinge | Kräuterquark  
gegrillte Champignons

### Dessert

Apple Crumble | Vanillesauce  
Joghurteis mit frischer Melone

### pro Person

44,55 € | 55,00 €

Käseplatte

4,46 € | 5,50 €

# Menüangebote



Wir freuen uns über Ihre Tischreservierung in unserem Gästekasino.

Wählen Sie eines unserer nachfolgenden Menüangebote aus oder fragen Sie nach unseren wechselnden Saisonmenüs.

## Menü I

Petersilienwurzel Suppe | Parmesanchip

\*\*\*

Rosa gebratenes Roastbeef  
Thymiansauce | Blattspinat mit Pinienkernen | Kartoffelgratin

\*\*\*

Hausgemachtes Sauerrahmeis | Marinierte Beeren

pro Person

36,45 € | 45,00 €

## Menü II

Ziegenkäse | Honig | Pistazien | Wildkräuter | Himbeerdressing

\*\*\*

Gebratene Maishähnchenbrust Supreme  
Waldpilzrahmsauce | Glasiertes Gemüse | Tagliatelle

\*\*\*

Schokoladentörtchen | marinierte Kirschen

pro Person

29,16 € | 36,00 €

# Menüangebote



## Menü III

Avocado Mango Mozzarella Salat | gegrillte Garnelen

\*\*\*

Gebatener Wolfsbarschfilet  
Beurre Blanc | Spargel-Fenchel Gemüse | Kartoffeln

\*\*\*

Apfel Tarte | Vanille Eis | Beeren

pro Person

32,40 € | 40,00 €

The image features three glass jars of smoothies on a light-colored wooden surface. The leftmost jar is filled with a bright yellow smoothie and has a yellow and orange striped straw. The middle jar contains a vibrant green smoothie, garnished with fresh green herbs and a blue and white striped straw. The rightmost jar is filled with a purple smoothie and has a blue and white striped straw. In the foreground, there are several fresh ingredients: a slice of yellow lemon, a whole almond, a few green spinach leaves, and several dark red cherries. The word "Getränke" is written in white, sans-serif font across the center of the image, overlaid on a large white circle.

# Getränke

# Auszug aus unserer Getränkekarte



## Bier

|  |        |        |  |        |
|--|--------|--------|--|--------|
| Gaffel Kölsch                          | 0,33 l | 2,35 € |  | 2,80 € |
|  | 1 l    | 7,56 € |  | 9,00 € |
| Bitburger Pils (auch alkoholfrei)      | 0,33 l | 2,35 € |  | 2,80 € |
| Erdinger Weizenbier (auch alkoholfrei) | 0,5 l  | 4,03 € |  | 4,80 € |

## Alkoholfreie Getränke

|                                     |        |        |  |        |
|-------------------------------------|--------|--------|--|--------|
| Selters Mineralwasser               | 0,75 l | 7,14 € |  | 8,50 € |
| Pepsi   Pepsi light   Mirinda   7up | 0,2 l  | 2,10 € |  | 2,50 € |
|                                     | 1 l    | 8,24 € |  | 9,80 € |
| Apfelsaft   Orangensaft             | 0,2 l  | 2,10 € |  | 2,50 € |
|                                     | 1 l    | 8,24 € |  | 9,80 € |

## Sekt

|                        |        |         |  |         |
|------------------------|--------|---------|--|---------|
| Bayer Gastronomie Sekt | 0,75 l | 23,95 € |  | 28,50 € |
|------------------------|--------|---------|--|---------|

## Kaffee

|              |       |        |  |         |
|--------------|-------|--------|--|---------|
| Kaffee Crema | Tasse | 2,10 € |  | 2,50 €  |
| Kaffee       | Kanne | 9,66 € |  | 11,50 € |



Sonstiges

# Sonstige Leistungen



## Personal

### pro Stunde

|  |         |  |         |
|--|---------|--|---------|
| Servicemitarbeiter   Küchenmitarbeiter | 27,73 € |  | 33,00 € |
| Techniker                              | 41,18 € |  | 49,00 € |

## Blumen

### pro Stück

|                   |        |  |         |
|-------------------|--------|--|---------|
| Steh Tischgesteck | 8,40 € |  | 10,00 € |
|-------------------|--------|--|---------|

## Transportkosten

### pro Stück

|                                 |         |  |         |
|---------------------------------|---------|--|---------|
| Montag bis Freitag (Aprath)     | 10,50 € |  | 12,50 € |
| Montag bis Freitag (Wupperwerk) | 14,71 € |  | 17,50 € |
| Samstag und Sonntag (bis 20 km) | 67,23 € |  | 80,00 € |
| Kilometer                       | 3,36 €  |  | 4,00 €  |

## Tagungstechnik

### pro Stück

|                                      |         |  |         |
|--------------------------------------|---------|--|---------|
| Beamer                               | 92,44 € |  | 110,00€ |
| Flipchart   Moderationswand   Koffer | 21,00 € |  | 25,00 € |
| Leinwand                             | 21,00 € |  | 25,00 € |

Weitere Technik nach Vereinbarung