delicio

Bayer Gastronomie

Willkommen in der Vielfalt

Bankettmappe

Monheim

Bayer Gastronomie GmbH
Gemeinschaftsgastronomie Monheim
Alfred – Nobel-Straße ● 40789 Monheim ● Geb. 6110

Tel. 02173 38 3349● eMail catering.monheim@bayer.com

Herzlich Willkommen bei der Bayer Gastronomie Monheim!

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 Montags bis Freitags von 07.00 Uhr bis 15.00 Uhr zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Sie!

Bayer
Gastronomie
Monheim

Geb. 6110
40789 Monheim

Tel: 02173 38 3349

Allgemeiner Hinweis

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. Diese beraten Sie gerne, damit Sie unsere Speisen unbeschwert genießen können!

Alle Preise sind, wenn nicht anders vermerkt als Nettopreise sowie pro Person angegeben.

Bitte bestellen Sie Ihr Catering spätestens drei Werktage im Voraus.

Buffets müssen 14 Tage im Voraus bekannt gegeben werden, eine genaue Personenzahl benötigen wir spätestens 7 Werktage vor der Veranstaltung.

Frühstück

Frühstück

Stellen Sie sich Ihr Frühstück individuell zusammen, indem Sie unseren Grundbaustein nach Belieben mit unseren vielfältigen Zusatzpaketen und Extras erweitern!

Grundbaustein | ab 10 Personen

- Aufschnitt Platte — pro Portion — 8,70 €
- Schinken | Wurst | Schnittkäse | Brie
- Butter
- Brot- | Brötchenkorb

Baustein I | optional

- **Deftig** — pro Portion — 3,30 €
  Zwiebelmett | Leberwurst
  Zwiebelwürfel | Gewürzgurken | Petersilie

Baustein II | optional

- **Süß** — pro Portion — 6,00 €
  Marmelade | Honig | Nutella | Quark
  Stuten | Croissants | Bircher Müsli

Baustein III | optional

- **Vital** — pro Portion — 6,30 €
  Blattsalat | Gurken | Tomaten
  Obstsalat | Joghurt | Frischgepresster Orangensaft

Frühstück

Baustein IV | optional

• **Exklusiv**	pro Portion	10,80 €
Roastbeef mit Remoulade		
Serrano-Schinken | Italienische Salami		
Räucherlachs | Geräucherte Forellenfilets | Sahnemeerrettich		
Tomate-Mozzarella		

Baustein V | optional

• **Warme Komponenten**	pro Portion	
Rührei		2,20 €
Rührei | Frische Kräuter		2,50 €
Rührei | Speckscheiben		2,70 €
Nürnberger Rostbratwürstchen		2,30 €
Kleine Frikadellen		1,80 €
Fleischkäse		1,80 €

Baustein VI | optional

• **Extras**	pro Portion	
Muffins (Schoko und Blaubeer)		2,30 €
Fruchtjoghurt im Portionsbecher		1,20 €
Miniplunderteilchen		1,50 €

Frühstück
Backwaren

Alle Brötchen und Schnittchen werden standardmäßig mit Butter, Salat und einer Garnitur zubereitet. Wir servieren eine Mischung aus Weizen- und Vollkornbrötchen.

Wir empfehlen eine Bestellmenge von 3 Teilen pro Person

Snackpause | ab 5 Personen

- **Basic-Pause** pro Stück 2,20 €
  Belegte Brötchen | Schnittchen
  Schnittkäse | Wurst | Putenbrust
- **Exklusiv-Pause** pro Stück 2,90 €
  Belegte Brötchen | Schnittchen
  Brie | Camembert | Roastbeef | Räucherfisch etc.

Wraps | ab 5 Personen

	pro Stück
Putenbrust | Krautsalat	4,20 €
Käse | Gekochter Schinken | Gurke	3,50 €
Tomate | Mozzarella | Basilikumpesto	4,30 €
Thunfisch | Mais | Paprika	3,50 €

Frühstück
Backwaren

Canapées | ab 5 Personen

Divers belegt | Garnitur	pro Stück	3,00 €

Baguettes | ab 5 Personen

	pro Stück
Käse	4,60 €
Käse | Gekochter Schinken	4,90 €
Käse | Salami	4,90 €
Putenbrust | Kochschinken | Salami (wahlweise)	4,60 €

Imbiss

Imbisskomponenten
Kaltes & Suppen

Stellen Sie sich ihren Mittagsimbiss individuell nach Ihren Wünschen zusammen.

Kaltes | ab 10 Personen

Salatauswahl | Rohkost | 2 Dressings	pro Person	5,95 €
Tomate-Mozzarella-Spieß	pro Person	3,10 €
Gemüsesticks mit Dip	pro Person	1,60 €
Tomate-Mozzarella | Basilikumpesto	pro Person	3,90 €
Antipasti-Auswahl	pro Person	7,10 €
Melone | Roher Schinken	pro Person	5,20 €
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich	pro Person	7,90 €
Brot & Butter	pro Person	1,70 €
Partybrötchen & Butter	pro Person	1,70 €

Suppe 200 ml | ab 10 Personen

Rinderkraftbrühe	pro Person	3,60 €
Tomatencrèmesuppe	pro Person	3,60 €
Kartoffelsuppe	pro Person	3,60 €
Geflügelcremesuppe	pro Person	3,60 €
Lauchcremesuppe	pro Person	3,60 €
Zitronengrassuppe	pro Person	3,90 €
Saisonal Kürbissuppe	pro Person	3,90 €
Karotten-Ingwer-Suppe | Kokosmilch	pro Person	4,20 €
Käse-Hackfleisch-Lauch-Suppe	pro Person	4,20 €
Ungarischer Gulaschtopf | Paprika	pro Person	
Als Suppe (250 ml)		4,80 €
Als Hauptgang (450 ml)		9,90 €

Imbisskomponenten
Hauptgänge

Hauptgänge | ab 10 Personen

Lasagne Bolognese	pro Person	7,20 €
Vegetarischer Nudelauflauf	pro Person	5,90 €
Gnocchi | Pilze | Kräuterrahm	pro Person	11,60 €
Hähnchenbrust Pilzrahmsoße | Gemüse | Spätzle	pro Person	14,90 €
Schweinefiletmedaillons Mediterranes Gemüse | Drillinge	pro Person	16,00 €
Rinderroulade | Speck-Zwiebel-Sauce Gemüse | Petersilienkartoffeln	pro Person	19,80 €
Asiapfanne | Basmatireis	pro Person	9,80 €
+ Geflügelstreifen		11,80 €
+ Rindsfleischstreifen		12,90 €
Auf der Haut gebratener Zanderfilet Kräutersauce | Wurzelgemüse | Reis	pro Person	15,50 €
Heringsstip nach Hausfrauenart Kleine Kartoffeln	pro Person	9,80 €

Imbisskomponenten
Dessert

Fruchtiges | Süßes | ab 10 Personen

Portion Obstsalat	pro Stück	3,50 €
Obstspieß	pro Stück	3,20 €
Mousse au chocolat	pro Portion	3,20€
Rote Grütze | Vanillesoße	pro Portion	2,80 €
Vanillecrème | Himbeermark	pro Portion	3,20 €
Fruchtquark	pro Portion	2,60 €
Mini-Plunderteilchen	pro Stück	1,50 €
Mini-Berliner	pro Stück	0,50 €
Gemischtes Kuchenbuffet mit Sahne	pro Stück	4,95 €

Imbisskomponenten
Fingerfood

Zu unserem Fingerfood reichen wir je korrespondierende Soßen!

Fingerfood | ab 10 Personen

Orientalischer Cous Cous	pro Portion	5,60 €
Kartoffelsalat	pro Portion	2,80 €
Krautsalat | pikant	pro Portion	2,80 €
Thunfischsalat	pro Portion	4,80 €
Bunter Hirtensalat	pro Portion	4,80 €
Bunter Pastasalat	pro Portion	2,80 €
Geflügelsalat	pro Portion	4,30 €
Waldorfsalat	pro Portion	2,80 €

Fingerfoodbuffet| ab 10 Personen

7 Teile | Gemischt mit Saucen	pro Person	11,50 €
9 Teile | Vegetarisch | Fisch mit Saucen	pro Person	14,00 €
11 Teile | Gemischt mit Saucen	pro Person	16,00 €

Imbisskomponenten
Snackbuffet

Fingerfood | ab 20 Personen

Vorspeisen
Geräuchertes Forellenfilet | Linsensalat | Senfdressing | Sprossen
Italienischer Landschinken | Melonenecken | Gehobelter Parmesan
Mit Frischkäse gefüllte Chilischoten
Blattsalaten | Rohkost | Dressings
Baguette | Butter

Suppe
Tomatencrèmesuppe | Croûtons

Hauptgänge
Gebackene Geflügelspieße | Süß-saurer Dip
Würzige Rindfleischbällchen | Chilisauce
Chicken Nuggets | Currydip
Frische Pasta | Mediterranes Grillgemüse | Tomatensugo

Dessert
Frischer Obstsalat
Quarkspeise | Früchten

pro Person **27,50 €**

Buffets

Buffetvorschläge

Rustikal | ab 20 Personen

Vorspeisen
Kleine Frikadellen | Schnitzel | Senf | Kartoffelsalat
Räucherlachs | Graved Sauce | Sahnemeerrettich
Luftgetrockneter Landschinken | Bunte Melonenshots | Gestoßener Pfeffer
Geräucherte Putenbrust | Asiatischer Gemüsesalat | Süß-sauer Sauce
Kleine Mettwürste

Blattsalate | Rohkost | Dressings
Brotauswahl | Butter

Suppe
Kartoffelsuppe | Mettwurstscheiben | Geröstete Brotwürfel

Hauptgänge
Zanderfilet
Rieslingsauce | Rahmsauerkraut | Kräuterkartoffeln

Gebratene Poulardenbrust
Pfefferrahmsauce | Karotten | Bandnudeln

Dessert
Ragout von Roten Beeren | Vanillesauce
Tiramisu
Dunkle Schokoladenmousse

pro Person **38,00 €**

Buffetvorschläge

Mediterran | ab 20 Personen

Vorspeisen
Antipastiauswahl
Salat von Kirschtomaten | Mozzarella | Oliven
Luftgetrocknete italienische Bergsalami | Schinken | Rucolasalat
Marinierte Gambas | Salat
Fenchel-Orangen-Salat | Geröstete Walnusskerne
Salat von Thunfisch | Weiße Bohnen | Frisee | Olivenöl
Geflügelbrust | Getrocknete Tomaten | Oliven
Bunter Pasta-Salat
Blattsalate | Rohkost | Dressings | Partybrötchen | Butter

Suppe
Minestrone „ Classico“ | Gehobelter Hartkäse

Hauptgänge
Rotbarbenfilets
Geschmolzene Kirschtomaten | Knoblauch | Minze | Polenta

Scheiben von der Kalbshüfte
Schalottensauce | Tomatisiertes Bohnengemüse | Thymiankartoffeln

Dessert
Panna Cotta | mit verschiedenen Fruchtsaucen
Mandel-Mascarpone-Crème | Beerenfrüchte

pro Person **41,00 €**

Buffetvorschläge

Monheim | ab 20 Personen

Vorspeisen
Tomate | Mozzarella | Basilikum
Räucherlachs | Sahnemeerrettich
Salatauswahl | Rohkost | Dressings
Brotauswahl | Butter

Suppe
Tagessuppe

Hauptgänge
Poulardenbrust | Champignonsauce
Seelachsfilet | Orangen-Senfsoße
Gemüseauswahl
Risoléekartoffeln | Reis | Spätzle-Gemüse-Pfanne (vegetarisch)

Dessert
Dessertauswahl im Gläschen

	pro Person	**31,00 €**
Käseplatte	pro Person	5,20 €

Rahmen-programm

Rahmenprogamm

delicio
Bayer Gastronomie

Kochevent

Wir bieten Ihnen für Veranstaltungen aller Art extra auf Sie zugeschnittene Kochevents an. Wie wäre es zum Beispiel mit einem Kochkurs (Grill- und/oder Backkurs), einem Cocktailseminar, einem Weinseminar, einer Serviceschulung (Festliches Eindecken für ein 3-, 4-, 5-Gang Menü und Servietten brechen) oder einer Barista-Schulung in unserer schönen Cafeteria?

Grillevent auf der Terrasse | im Wintergarten

Wir machen Grillen zu Ihrem Event! Grillen kann jeder - Wir zeigen Ihnen Variationen die Sie so mit Sicherheit noch nicht gesehen haben. Wir stellen für Sie mit Ihnen zusammen ein individuelles Grillkonzept Ihrer Veranstaltung zusammen.

Sonstiges

Sonstige Kosten

Personal

Servicemitarbeiter |Küchenmitarbeiter	pro Stunde	33,00 €
Techniker	pro Stunde	49,00 €

Blumen

Blumen-Tischgesteck	pro Stück	25,00 €
Stehtischgesteck	pro Stück	10,00 €

Transportkosten

Montag bis Freitag	pro Fahrt	15,00 €

Tagungstechnik

Flachbild TV	pro Stück	50,00 €
Laptop	pro Stück	110,00 €
Beamer	pro Stück	110,00 €
Flipchart	pro Stück	25,00 €
Moderationswand	pro Stück	10,00 €
Moderationskoffer	pro Stück	35,00 €
Leinwand	pro Stück	22,00 €
Moderationswand	pro Stück	20,00 €

Weitere Technik nach Vereinbarung

Sonstiges

Sonstige Kosten

Personal

Servicemitarbeiter |Küchenmitarbeiter	pro Stunde	33,00 €
Techniker	pro Stunde	49,00 €

Blumen

Blumen-Tischgesteck	pro Stück	25,00 €
Stehtischgesteck	pro Stück	10,00 €

Transportkosten

Montag bis Freitag	pro Fahrt	15,00 €

Tagungstechnik

Flachbild TV	pro Stück	50,00 €
Laptop	pro Stück	110,00 €
Beamer	pro Stück	110,00 €
Flipchart	pro Stück	25,00 €
Moderationswand	pro Stück	10,00 €
Moderationskoffer	pro Stück	35,00 €
Leinwand	pro Stück	22,00 €
Moderationswand	pro Stück	20,00 €

Weitere Technik nach Vereinbarung