



Connected/Catering

Interaktiv | Hybrid | Verbindend

Ganz gleich wie groß der Abstand auch sein mag - als Team wollen wir gemeinsam agieren, kreativ sein und Verbundenheit erfolgreich erleben. Mit Connected/Catering by Bayer Gastronomie haben wir ein interaktives und hybrides Menüerlebnis geschaffen, welches allen Beteiligten ein tolles Teamerlebnis garantiert – ganz gleich, wie groß die räumliche Distanz auch sein mag.

Bayer Gastronomie GmbH
Kaiser-Wilhelm-Allee 3 • 51373 Leverkusen
Tel. 0214 30 24 666 • eMail gastronomie@bayer.com

Connected/Catering



Ihr interaktives Hybridcatering für verbindende Teamerlebnisse:

Mit Connected/Catering by Bayer Gastronomie bieten wir Ihnen hierfür die perfekte und schlüsselfertige Lösung für all Ihre **hybriden** oder auch umfänglich **virtuellen** Treffen im Rahmen von:

- Teammeetings & Workshops
- Jubiläen
- Abteilungsfeiern

Unsere Leistung im Überblick:

- 3-Gänge-Menü Frühling aus der Rezeptfeder der Chefköchinnen und -köche der Bayer Gastronomie in den Varianten:

Schweinefilet | Maispouardenbrust Süßkartoffelcurry (vegan)

- Individuelle postalische Versendung an alle Teilnehmer
- Zubereitungsanleitung
- „Ready2Eat“ - Es sind keine persönlichen Kochkenntnisse der Teilnehmer notwendig. Alle Speisen sind zum sofortigen Verzehr vorbereitet und müssen lediglich von den Teilnehmern erhitzt werden
- Nostalgisches Bügelweckglas als Eventerinnerung



Connected/Catering



Ihre Menüauswahl:

Sizilianische Gemüsesuppe mit Bärlauchpesto

Schweinefilet in Waldpilzrahm mit Kartoffelstrudel & buntem Rübengemüse

oder

Sous-vide gegarte Maispoulardenbrust in Kräutern mit Bohnen-Paprika-Ragout und Kartoffelstampf

Tapiokacrème mit Ananas im Bügelglas



Ihr veganes Menü:

Sizilianische Gemüsesuppe mit Bärlauchpesto

Veganes Süßkartoffelcurry mit Erdnusssauce & Korianderreis

Tapiokacrème mit Ananas im Bügelglas



Preis pro Menübox 32,35 € netto (exklusive 19 % MwSt.)

Preis pro Menübox 38,50 € brutto (inklusive 19 % MwSt.)

Bitte beachten Sie eine Mindestbestellmenge von 10 Menüboxen pro Event sowie eine Bestellvorlaufzeit von mindestens fünf Werktagen.

Connected/Catering



Ihre Vorteile und Einsatzfelder:

Während der Veranstaltung

- Stellen Sie zu Beginn des Meetings die Box vor und erklären Sie den weiteren Ablauf im Rahmen der Agenda
- Planen Sie entsprechend Zeit für die gemeinsame Zubereitung ein
- Planen Sie ausreichend Zeit für das gemeinsame kulinarische Teambuilding ein
- Binden Sie weitere Aktionen wie, „Mein Tisch, mein Style“, „Mein Getränketipp“ oder weitere Ideen Ihres Teams ein.



Nach der Veranstaltung

- Berichten Sie uns von Ihren Aktionen
- Senden Sie uns gerne die Bilder* Ihrer Gerichte
- Gerne berichten wir im Anschluss über Ihre Teamerlebnisse mit unserem Connected/Catering

*Hierzu ist eine Übertragung der Bildnutzungsrechte an die Bayer Gastronomie GmbH erforderlich.

Reservierung/Bestellung

Gerne nehmen wir Ihre Bestellung entgegen und sprechen alle weiteren Details mit Ihnen persönlich ab. Senden Sie hierzu einfach dieses Formular, versehen mit Ihren Kontaktdaten, an uns zurück:

Datum Ihres Hybrid Events: _____

Bitte beachten Sie, dass die Lieferungen am Gast aus Frischegründen lediglich von Dienstag bis Freitag stattfinden können. Somit haben Sie die Möglichkeit Ihr Event an einem Mittwoch, Donnerstag oder Freitag zu planen.

Anzahl Menüboxen: _____ Bitte beachten Sie unsere Mindestbestellmenge von 10 Boxen und eine Bestellvorlaufzeit von mindestens fünf Werktagen.

Sonstige Bemerkungen: _____

Hiermit bestelle ich:

3-Gänge-Menübox | Schweinefilet pro Person Anzahl: _____

3-Gänge-Menübox | Maispouardenbrust pro Person Anzahl: _____

3-Gänge-Menübox | Süßkartoffelcurry (vegan) pro Person Anzahl: _____

Weinbegleitung jeweils 0,75 l:

Weiß | Grauburgunder, Meßmer Weinhaus, Pfalz, DE 10,77€ / 12,82 € Anzahl: _____

Rot | 120 Cabernet Sauvignon, Santa Rita, Chile 11,15€ / 13,27 € Anzahl: _____

Ihre Kontaktdaten:

Unternehmen/Abteilung: _____

Vor- und Zuname: _____

Anschrift: _____

PLZ / Ort: _____

E-Mail: _____

Telefon: _____

Abrechnung via eGBK: _____ (Ausgabestelle: LEV Kasino W18 Vorstand)

Bitte beachten Sie:

Zur Bestätigung Ihrer Buchung senden wir Ihnen einen entsprechenden Vertrag sowie eine Liste zur Erfassung der Lieferdaten (inklusive Datenschutzvereinbarung) Ihrer Teilnehmer zu.

*Die Preise verstehen sich inklusive Lieferkosten innerhalb Deutschlands und der Mehrwertsteuer von 19%. Bitte sprechen Sie uns an, sofern eine Lieferung ins Ausland gewünscht ist.

Hinweise zu Zutaten & deklarationspflichtigen Allergenen & Zusatzstoffen

Sizilianische Gemüsesuppe

Zutaten: Wasser, gegarte Spaghetti 9,3% (Hartweizengrieß), Kartoffeln 9,3%, Karotten 5,8%, Kohlrabi 5,8%, Lauch 5,8%, Wirsing 5,8%, Zwiebel 2,9%, Prinzessbohnen 2,9%, Brokkoli 2,3%, Rapsöl mit **Butteraroma**, Tomatenmark, Gemüsekonzentrate (Zwiebel, Karotte, Lauch, **Sellerie**, Knoblauch), Sonnenblumenöl, modifizierte Maisstärke, Muskatnussöl, ganz gehärtetes Rapsöl, Gewürze, Speisesalz, Kräuter der Provence, Zucker

Bärlauchpesto

Zutaten: Rapsöl, Bärlauch 23%, Trinkwasser, Knoblauch, Paniermehl (**Weizenmehl**, Hefe, Salz, Paprika), Speisesalz, Zitronensaft aus Zitronensaftkonzentrat, Olivenöl, schwarzer Pfeffer

Schweinefilet in Waldpilzrahm

Zutaten: Schweinefilet 48%, Wasser, Mischpilze in veränderlichen Gewichtsanteilen 18,9% (Austernpilz, Shiitake, Stockschwämmchen, Kräutersaitling, Maronenröhrling, Steinpilz), **Sahne** 7,2%, Zwiebeln, modifizierte Maisstärke, Salz, ganz gehärtetes Rapsöl, Rindfleischextrakt, **Sojasoße**, Zucker, Karotte, Lauch, **Sellerie**, Sonnenblumenöl, Muskatnussöl, Gewürze

Kartoffelstrudel

Zutaten: Kartoffel 36 %, **Milch**, Gemüsemischung in veränderlichen Gewichtsanteilen (**Sellerie**, Karotten, Porree, Zwiebel), **Sahne**, Kartoffelflocken 7,5 % (Kartoffelflocken, Salz, Gewürze), **Weizenmehl**teigblätter (**Weizenmehl**, Wasser, Kokosöl), Speisesalz, Pflanzenöl (Rapsöl, Palmöl) mit **Butteraroma** (enthält Lactose aus **Butteröl** und **Milch**), Gemüsekonzentrate (Zwiebel, Karotte, Lauch, **Sellerie**, Knoblauch), Sonnenblumenöl, modifizierte Maisstärke, Muskatnussöl, ganz gehärtetes Rapsöl, Zucker, Schnittlauch, Petersilie, Gewürze

Buntes Rübengemüse

Zutaten: Orangene Karotten 36,6%, gelbe Karotten 36,6%, Steckrübe 26,6%, Salz, Pfeffer

Sous-vide gegarte Maispouardenbrust in Kräutern

Zutaten: Hähnchenbrustfleisch 96,7%, Salz, Thymian, Rosmarin

Bohnen-Paprika-Ragout

Zutaten: Paprika 50%, Bohnen 33,8%, Wasser, Zwiebeln, Rapsöl, Speisesalz, ganz gehärtetes Rapsöl, Rindfleischextrakt, Karotte, Lauch, **Sellerie**, Gemüsekonzentrate (Karotte, Zwiebel, Knoblauch), **Soja**, Reis, Glukose-Fruktose-Sirup, Zucker, Sonnenblumenöl, modifizierte Maisstärke, Muskatnussöl, Bohnenkraut, Gewürze

Kartoffelstampf

Zutaten: Kartoffeln 61%, **Milch**, Kartoffelflocken, **Butter**, Speisesalz, weißer Pfeffer, Muskatnuss gemahlen

Veganes Süßkartoffelcurry mit **Erdnuss**sauce

Zutaten: Wasser, Süßkartoffeln 26,7%, Belugalinsen 16,7%, Kokosmilch (Kokosnussextrakt 70%, Wasser), Zwiebel, **Erdnussbutter** 3,7% (geröstete **Erdnusskerne** 90%, Sonnenblumenöl, ganz gehärtetes Palmfett, Zucker, Salz), Rapsöl, Limettensaft aus Limettensaftkonzentrat, Gemüsekonzentrate (Zwiebel, Karotte, Lauch, **Sellerie**, Knoblauch), Sonnenblumenöl, Salz, modifizierte Maisstärke, Muskatnussöl, ganz gehärtetes Rapsöl, Knoblauch, Ingwer, Glucosesirup, Invertzuckersirup, Zucker, Currygewürzzubereitung, Gewürze

Korianderreis

Zutaten: Langkornreis 91,6%, Rapsöl, Salz, Pfeffer, Koriander

Tapiokacrème mit Ananas

Zutaten: Wasser, Kokosmilch (Kokosnussextrakt 70%, Wasser), Ananas 15,9%, Tapiokaperlen 7,6% (98% Tapioka, Wasser), Zucker, Zitronensaft aus Zitronensaftkonzentrat, Orangensaft aus Orangensaftkonzentrat, Passionsfruchtsaft, modifizierte Maisstärke, Tamarinde, Salz, Saccharose und Glukose- Fruktosesirup, Vanilleextrakt, Vanille