



/Office Catering Leverkusen



Bayer Gastronomie Original



/Herzlich Willkommen ...

... liebe Gäste, wir begrüßen Sie in der neuen Welt des Office Catering Leverkusen. Mit viel Leidenschaft und Kreativitätsgeist möchten wir heute unsere Vision eines modernen und innovativen Gästecaterings mit Ihnen teilen:

Bei der Auswahl und Zusammenstellung von Produkten und Rezepturen unserer Gerichte setzen wir verstärkt auf:

- // Deftige Brote und Backwaren von regionalen Bäckereipartnern
- // Saisonales Obst und Gemüse, welches wir -wann immer möglich- von Partnern aus der Region beziehen
- // Fische und Fischeinzelprodukte aus nachhaltiger Fischerei
- // Reduzierung von Lebensmittelabfällen durch attraktive Portionierung
- // Verstärkter Einsatz von Mehrweggläsern und -geschirr
- // Plastikfreie Einwegartikel, wo immer zum Schutz von Hygiene & Qualität möglich

Für Ihren perfekten Genuss treten wir als Team aus dem Kasino Leverkusen täglich an und wünschen Ihnen viel Freude bei der Durchsicht und Auswahl unserer Ideen.

Ihr Team Office Catering Kasino Leverkusen



/Übersicht

// /Chefs Choice

// Eins

// Morning

// Buffet

// Stullen-Pausen

// Wrap-Pausen

// Brötchen-Pausen

// /Vitale Pause

// Pausenpakete

// Süße Pausen

// /Pakete

// Pakete

// Upgrade

// /Bowls

// Suppen-Bowls & Hot-Bowls

// /Buffets

// Basic & Premium

// /Getränke

// Alkoholfreie Getränke

// Heiße Getränke

// /Equipment & Personal

// Equipment

// Personal



/Chefs Choice

Mindestbestellmenge ab
3 Personen

Chefs Choice EINS

/halbes Brötchen / Putenaufschnitt / Junger Salat

/Stulle / Gouda / Butter / Junger Salat

/Gefüllter Weizentortilla / Caesar / Hähnchen / Frischkäse / Tomate / Parmesan / Salat

pro Person 11,34 € Netto / 13,50 € Brutto

Chefs Choice MORNING

/Obstsalat

/Pistaziencroissant & veganes Blaubeercroissant

/Shot Ingwer – Beere

pro Person 7,14 € Netto / 8,50 € Brutto

Chefs Choice BUFFET

/Saisonale Salatauswahl / Croutons / Rohkost-Condiments / Balsamico Dressing / Joghurt Dressing

/Vegetarische Bowl

/Tagessuppe (vegetarisch)

/Fleisch und Fisch nach Tagesangebot

/Basmatireis / Gnocchi / Tagesgemüse

/Kleine Dessertauswahl

pro Person 25,21 € Netto / 30,00 € Brutto



/Stullenpausen z.B. für Halbtags-Meetings

Mindestbestellmenge ab
3 Personen

/Merzenich Traditionsbrot

/Stullenpause Eins (2 Stullen pro Person)

/Stulle Vital / vegetarisch

/Stulle / Ei / Junger / Salat

/Stulle / Geräucherte Putenbrust vom Fleischer Struzina / Pikant

pro Person 8,40 € Netto / 10,00 € Brutto

/Stullenpause Zwei für Halbtags Meetings (2 Stullen pro Person)

/Stulle / Gouda / Butter / Junger Salat

/Stulle / Fleischwurst vom Fleischer Struzina / Butter / Junger Salat

/Stulle / Tomate-Mozzarella

pro Person 8,40 € Netto / 10,00 € Brutto

/Stullenpause Drei für Halbtags Meetings (2 Stullen pro Person)

/Stulle / Gouda / Butter / Junger Salat

/Stulle / Geflügelsalami vom Fleischer Struzina / Butter / Junger Salat

/Stulle / Räucherlachs / Junger Salat / Meerrettichcreme

pro Person 8,40 € Netto / 10,00 € Brutto



/Wrap-Pausen z.B. für Halbtags-Meetings

Mindestbestellmenge ab
3 Personen

Pause Eins

/Gefüllte Weizentortillas (2 Wraps pro Personen)

/Caesar / Hähnchen / Frischkäse / Tomate / Salat / Parmesan

/Mediterran / Frischkäse / Tomate / Weichkäse / Salat

/Tandoori / Hähnchen / Frischkäse / Mango / Tandoori-Masala

pro Person 8,40 € Netto / 10,00 € Brutto

Pause Zwei

/Gefüllte Weizentortillas (2 Wraps pro Personen)

/Falafel / Currycreme / Salat

/Caprese / Tomaten / Mozzarella / Salat

/Döner / Hähnchen Kebab / Kohl / Salat

pro Person 8,40 € Netto / 10,00 € Brutto



Mindestbestellmenge ab
3 Personen

/Brötchenpausen z.B. für Halbtags-Meetings

/Halbe Mehrkornbrötchen von Merzenich (mit regionaler Butter, Salat und Garnitur)

/Brötchenpause Eins für Halbtags Meetings (2 halbe Brötchen pro Personen)

pro Person 7,01 € Netto / 7,50 € Brutto

/Mehrkornbrötchen / Weichkäse / Feigensenf

/Mehrkornbrötchen / roher Schinken

/Mehrkornbrötchen / Tomate-Mozzarella / Pesto

/Brötchenpause Zwei für Halbtags Meetings (2 halbe Brötchen pro Personen)

pro Person 7,01 € Netto / 7,50 € Brutto

/Mehrkornbrötchen / Gouda

/Mehrkornbrötchen / Geflügel Salami

/Mehrkornbrötchen / Gekochter Schinken vom Fleischer Struzina

Special:

/Dinkelstange / Putenaufschnitt / Salat

pro Stück 4,03 € Netto / 4,80 € Brutto

/Quiche Lorraine / Lauch / Zwiebel / Speck

pro Stück 4,20 € Netto / 5,00 € Brutto

/Laugencroissant / Tomate-Mozzarella / Pesto

pro Stück 4,03 € Netto / 4,80 € Brutto

/Weizentortilla / Tomato-Sunflower (Vegan)

pro Stück 3,78 € Netto / 4,50 € Brutto



/Pausen Halbtags

/Pause Halbtags Eins / Vital

/Dinkelstange / Putenaufschnitt / Salat

/Laugencroissant / Gouda / Salat

/Fit-Bowl mit Rote Bete / Couscous / Rucola / Möhre / marinierter Fetakäse

/Better Life Vital Muffin

/Pause Halbtags Zwei / Vegetarisch

/Quiche / mediterranes Gemüse

/Caprese-Bowl / Tomate / Mozzarella / Pesto / Rauke / Röstbrot

/Grießpudding / Beerenragout

/Pause Halbtags Drei / Sweet

/Veganer Dark Choc Cookie

/Smoothie Strawberry Smash

/Fruit Flap Jacks

Mindestbestellmenge ab
3 Personen

pro Person 20,59 € Netto / 24,50 € Brutto

pro Person 11,76 € Netto / 14,00 € Brutto

pro Person 6,72 € Netto / 8,00 € Brutto



/Süße Pausen

/Obst-Bowl (vegan)

/Exotischer Obstsalat

/Gebäck / Süße Teilchen

/Auswahl an Feingebäck

/Auswahl gebackener Plunderteilchen

/Kuchen (Mindestbestellmenge 5 Stück pro Sorte)

/Marmor Blechkuchen

/Donauwelle

/Käsekuchen

/Muffins (Mindestbestellmenge 5 Stück pro Sorte)

/Blaubeer (Vegan)

/Chocolate Overkill

/Raspberry Yoghurt

Mindestbestellmenge ab
5 Stk.

pro 100 g 2,86 € Netto / 3,40 € Brutto

pro 100 g 2,86 € Netto / 3,40 € Brutto

pro Stück 3,78 € Netto / 4,50 € Brutto

pro Stück 2,94 € Netto / 3,50 € Brutto

pro Stück 2,94 € Netto / 3,50 € Brutto

/Pakete

/Paket Eins

/Caesar-Bowl / Romana / Hähnchen / Croûtons

/Oriental-Bowl mit Quinoa-Salat / Currydressing / Avocado-creme / geröstete Kichererbsen

/Käsecroissant / Schinken / Salat

/Brownie / Fruchtcreme

pro Person 15,13 € Netto / 18,00 € Brutto

/Paket Zwei (vegetarisch / vegan)

/Vegan-Bowl / Buchweizensalat / Sojabohnen / Spinat / mariniertes Tofu

/Caprese-Bowl / Tomate / Mozzarella / Pesto / Rauke / Röstbrot

/Laugencroissant / gekochtes Ei / Salat

/Oat & Raisin Cookie (vegan)

pro Person 14,28 € Netto / 17,00 € Brutto

/Upgrade

/Obstkorb mit saisonalem Obst (ab 5 Personen)

/Geflügelhackbällchen / Kartoffelsalat

/Tomate-Mozzarella-Spieß (ab 10 Stück)

/Salatbowl / Antipasti / Pinienkerne / Parmesan

/Caesar-Bowl / Romana / Hähnchen / Croûtons

/Obstspieße aus saisonalem Obst (ab 10 Stück)

pro Person 2,52 € Netto / 3,00 € Brutto

pro Person 3,36 € Netto / 4,00 € Brutto

pro Person 2,94 € Netto / 3,50 € Brutto

pro Person 5,88 € Netto / 7,00 € Brutto

pro Person 6,30 € Netto / 7,50 € Brutto

pro Person 3,36 € Netto / 4,00 € Brutto



/Suppen & Bowls

/Suppen (200ml pro Person) ab 10 Personen bestellbar

/Karotten-Kokos / Ingwer (vegan)

/Curry Zitronengras Suppe (vegan)

/Minestrone Italienisch

/Tomatencremesuppe / Kräutercroutons

/Gulaschsuppe / Paprika / Kartoffelwürfel

pro Suppe 5,46 € Netto / 6,50 € Brutto

/Zusatzmodul warm ab 10 Personen bestellbar

/Chili sin Carne / Schmand mit Koriander / Basmatireis

/Pasta / Caponata / Sugo / Aubergine / Tomate / Staudensellerie

/Rindergeschnetzeltes Stroganoff / Champignons / Rote Bete / Gewürzgurke / Butterspätzle

pro Person 8,40 € Netto / 10,00 € Brutto

pro Person 7,98 € Netto / 9,50 € Brutto

pro Person 9,24 € Netto / 11,00 € Brutto

/Buffets

Buffet Basic // pro Person 30,25 € Netto / 36,00 € Brutto

/Saisonale Salatauswahl / Croutons / Rohkost-Condiments

/Balsamico Dressing / Joghurt Dressing

/Buchweizensalat / Sojabohnen / Spinat / Linsencreme / Rote Bete Falafel

/Tomatencremesuppe

/Putenmedaillon / gedünsteter Kap-Seehecht

/Basmatireis / Kartoffelpüree / Ratatouille

/Rahmsauce von grünem Pfeffer / Zitronenvelouté

/Brownie / Fruchtcreme

/Grießpudding / Beerenragout

ab 10 Personen bestellbar

Buffet Premium // pro Person 32,77 Netto / 39,00 € Brutto

/Saisonale Salatauswahl / Croutons / Rohkost-Condiments

/Balsamico Dressing / Joghurt Dressing

/Buchweizensalat / Sojabohnen / Spinat / Linsencreme / Rote Bete Falafel

/Tomatencremesuppe

/geschmorter Kalbsbraten / gebratenes Lachsfilet / Linsenbolognese

/Pasta / Kartoffelgratin / Gartengemüse

/Perlzwiebeljus / Meerrettichsauce

/Brownie / Fruchtcreme

/Grießpudding / Beerenragout



/Getränkeauszug

/Alkoholfreie Getränke

/Gerolsteiner Classic	0,5 l	2,52 € Netto / 3,00 € Brutto
/Gerolsteiner Still	0,5 l	2,52 € Netto / 3,00 € Brutto
/Gerolsteiner Apfelschorle	0,5 l	2,52 € Netto / 3,00 € Brutto
/Pepsi Cola	0,5 l	2,52 € Netto / 3,00 € Brutto
/Pepsi Cola light	0,5 l	2,52 € Netto / 3,00 € Brutto
/Mirinda	0,5 l	2,52 € Netto / 3,00 € Brutto
/7up	0,5 l	2,52 € Netto / 3,00 € Brutto
/Granini Orangensaft	0,2 l	2,52 € Netto / 3,00 € Brutto
/Granini Apfelsaft	0,2 l	2,52 € Netto / 3,00 € Brutto

/Heiße Getränke

/Filterkaffee	1,0 l	6,30 € Netto / 7,50 € Brutto
/Tee (Teevariation)	1,0 l	3,19 € Netto / 3,80 € Brutto

/Die Getränke bieten wir ab einer Veranstaltungsgröße von 100 Personen auf Kommission an.



/Equipment & Personal

/Geschirr und Besteck

/Geschirr & Besteck liefern zu Ihren bestellten Speisen mit

/Sollten Sie weiteres Geschirr oder Equipment benötigen, sprechen Sie uns gerne an

/Anfahrtspauschale

15,13 € Netto / 18,00 € Brutto

/Personal

/Logistiker

37,82 € Netto / 45,00 € Brutto

/Servicekraft

37,82 € Netto / 45,00 € Brutto

/Koch

50,42 € Netto / 60,00 € Brutto

/Weiteres Personal auf Anfrage

/Sicherheitshinweis für Anlieferungen in Gebäuden ohne Aufzug

Die Sicherheit unserer Mitarbeitenden liegt uns am Herzen. Als Arbeitgeber sind wir verpflichtet, die Unversehrtheit unserer Mitarbeitenden zu gewährleisten und nehmen dieses Thema sehr ernst.

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass die Anlieferung von Catering und die Abholung des angelieferten Equipments in Gebäuden ohne Fahrstuhl nur bis zur ersten Treppenstufe erfolgen kann.

Gerne können Sie sich mit uns in Verbindung setzen, um gemeinsam eine Lösung für Ihre Cateringanfrage zu besprechen.



/Allgemeine Informationen

Office Catering Leverkusen

Unsere Gerichte und Produkte werden stets frisch geliefert, zubereitet und verarbeitet - auch mit unseren Lieferanten und regionalen Partnern pflegen wir eine enge Abstimmung und Disposition.

Für eine reibungslose Planung, Anlieferung sowie Ihr perfektes Cateringerlebnis bitten wir Sie, Ihre Bestellung **bis drei Werktage im Vorfeld** via unseres Online-Kataloges aufzugeben.

Sollte Ihnen dies einmal nicht möglich sein, senden Sie uns bitte eine eMail an:

officecatering.leverkusen@bayer.com

Unsere Veranstaltungskoordination nimmt Ihre Bestellung sehr gerne entgegen.

In- & Outdoor Events

Sie planen ein umfangreichen Event innerhalb oder außerhalb Ihrer Räumlichkeiten? Sprechen Sie uns gerne jederzeit dazu an.

Mit einem umfangreichen Locationportfolio bietet Ihnen die Bayer Gastronomie eine große Auswahl an Räumlichkeiten für eine Vielzahl an Anlässen.

Beachten Sie zudem, dass durch die Nutzung der eigenen Räumlichkeiten und Kapazitäten der Bayer AG externe Kosten (Cash out) vermieden werden.

Unsere Veranstaltungskoordination berät Sie gerne und unterstützt Sie bei Ihren Planungen:

Bayer Gastronomie GmbH

Veranstaltungskoordination

eMail: gastronomie@bayer.com

Tel.-Nr.: +49 (0)214 30 52625