Bayer/**Gastronomie**

/**Große Ledder**

# *Bankettmappe*

**für besondere Events**

# Herzlich Willkommen

**auf der Großen Ledder**

## /Unser Seminar- & Tagungshotel

**Der Naturpark Bergisches Land: Grüne Wälder, weite Wiesen und idyllischen Tälern mit rauschenden Bächen, malerischen Landschaften – in diese beeindruckende Idylle ist sie eingebettet die Große Ledder – Das Seminar- und Tagungshotel der Bayer Gastronomie.**

**Geprägt von Fachwerk- und Schieferhäusern ist diese Anlage ein nahezu einzigartiger Ort für gleichzeitige Inspiration, Kreativität sowie effiziente Besprechungen, Fortbildungen, Trainings und Teambuildings.**

**Die Drei-Sterne-Superior-Hotelanlage liegt in einem weitläufigen Park mit Wiesen, Wald und Weiden sowie befahrbaren Wegen. Zu jeder Jahreszeit empfängt die top gepflegte Anlage ihre Gäste in zehn, verteilt liegenden Gebäuden.**

**Die individuell gestalteten Häuser mit unterschiedlichen Kapazitäten beherbergen Gästezimmer, Tagungsräume sowie öffentliche Bereiche. Dies schafft den Vorteil, dass die Gruppen und Teams völlig autark und ungestört kreativ sein können – draußen wie drinnen. Darüber hinaus verfügen alle Konferenzräume über moderne Tagungstechnik sowie WLAN in den gesamten Gebäuden.**

**Besonders zentral gelegen sind die Suiten, welche über eine direkte Verbindung zum Gutshaus, Gutshaus Restaurant sowie dem Kaminzimmer verfügen.**

**Weitere Highlights sind die Vinofaktur - das Kellergewölbe, welches zu individuellen Weinverkostungen einlädt, ebenso wie auch die Kegelbahn und Bar im Böttinger Haus zu ungezwungenen Tagesausklängen.**

Bayer Gastronomie GmbH
Seminar- & Tagungshotel Große Ledder
Große Ledder 2 // 42929 Wermelskirchen
Tel.: 02193 220 // Fax: 02193 22222 // eMail: grosseledder@bayer.com

# Die Entstehung

## der Großen Ledder

**Das Seminar- & Tagungshotel Große Ledder der Bayer AG liegt 25 km nordöstlich von Leverkusen im Bergischen Land. Der Name „Ledder“ bedeutet Leiter im Sinne von Schräge oder Steilweg. Große Ledder gehört zu Wermelskirchen und liegt im Ortsteil Dabringhausen-Stumpf.**

**Ursprünglich als Freizeitzentrum und reines Erholungsgebiet für Bayer-Mitarbeiter gedacht, wurde Große Ledder seit 1978 zusätzlich zu einer Fortbildungsstätte ausgebaut, in der das Unternehmen Seminare, Tagungen und Vortragsveranstaltungen abhält.**

**Mittelpunkt des Zentrums ist das über 200-jährige Anwesen „Auf der Jusche“ mit dem Herrenhaus von 1777 und dem Gutshaus aus dem selben Jahr, in dem heute das Restaurant untergebracht ist.**

**1908 hatte Bayer das zunächst 200 Hektar große Gelände erworben, um dort das „Wohlfahrtsgut des Werkes“ zu errichten. Durch Kauf angrenzender Grundstücke wuchs der Besitz auf 337 Morgen an. Aus Mitteln der Friedrich-Bayer- und der Carl-Duisberg-Stiftung wurden von 1910 bis 1912 das „Anna“-, „Johanna“-, „Schwarzwald“- und „Thüringerhaus“ errichtet. Durch das „Hildegardhaus“ (1924) und das „Blockhaus“ (1948) wurde die Anlage erweitert.**

**Das „Böttingerhaus“, 1912 als Pflegestätte und Erholungsheim für Bayer Mitarbeiter gebaut, wurde später Werkskrankenhaus, für das es seit 1981 keinen Bedarf mehr gab. Nach seiner Schließung als Werkskrankenhaus wurde es ab 1984 zur Tagungsstätte mit ursprünglich 14 Hotelzimmern – heute 29 Einzel- & Doppelzimmer umgebaut.**

**Insgesamt verfügt die Hotelanlage Große Ledder aktuell über 68 moderne Hotelzimmer mit 110 Betten sowie 15 Veranstaltungsräume. Zum Freizeitangebot gehören viele ausgeschilderte Spazierwege wie z.B. zum Stausee der Dhünntalsperre. Eine Kegelbahn, ein Kaminzimmer, wie auch die Möglichkeiten zu Grillen erfreuen sich großer Beliebtheit.**

# Fortbildung

## bei der Bayer AG

**Seit der Jahrhundertwende werden bei Bayer Vortragsveranstaltungen für die Fortbildung durchgeführt. Eine besonders starke Ausweitung nach Umfang und Inhalt erfuhr dieses Bildungsangebot seit Mitte der 60er Jahre. Inzwischen stehen jährlich über 1.000 Veranstaltungen auf dem Programm, die von mehr als 15.000 Teilnehmern besucht werden. Das Spektrum der Themen ist weitgefasst. Schwerpunkte liegen im technischen und betriebswirtschaftlichen Bereich, zum Beispiel bei Elektronik und Informatik.**

**Das Angebot an Sprachkursen entspricht den weltweiten Aktivitäten von Bayer und reicht von Englisch über Arabisch bis zu Japanisch.**

**Die Führungskräfte-Fortbildung sucht dynamische Antworten auf aktuelle und zukünftige Fragestellungen. So werden bei ein- oder zweitägigen Klausuren Themen behandelt wie Motivation, Konfliktregelung und Kooperation.**

**Viele Teilnehmer - nahezu 30 % - besuchen Abendkurse, die zum Teil der Erlangung eines beruflichen Abschlusses dienen, zum Beispiel Chemielaborant, Chemikant, Industriemeister, Sekretärin, Bürokaufmann.**

**Das Seminarprogramm der Fortbildung orientiert sich am betrieblichen Bedarf, der unter anderem durch besondere Erhebungen ermittelt wird. Fortbildungsstätten befinden sich außer in Große Ledder in allen deutschen Werken und an weiteren externen Orten.**

# Fact Sheet

**Große Ledder**

## /Übernachten

**68 komfortabel eingerichtete Zimmer // 24 Einzelzimmer // 38 Doppelzimmer // 6 Suiten**
**Zimmerausstattung: Dusche/WC // kostenfreies W-Lan // Safe // Telefonanschluss // TV**
**Kostenfreie Möglichkeiten zum Parken**
**Die Hotel-Rezeption ist 24 Stunden besetzt**

## /Tagen und Feiern

**15 variable Konferenz-, Tagungs- und Banketträume**
**Modernste Kommunikationstechnik // Touchscreens // Smartboards**
**Video-Konferenzraum**
**Restaurant mit gehobener Küche**
**Gemütliche Hotelbar mit anschließender Kegelbahn**
**Vinofaktur im Gewölbekeller**
**Kaminzimmer**
**Kostenfreie Möglichkeiten zum Parken**
**Private Feierlichkeiten ab 30 Personen für jeden Anlass**

## /Rahmenprogramme

**Grillen**
**Kochkurse**
**Weinproben & Cocktailkurse**
**Outdoor-Events**
**Beach-Volleyballplatz**
**Kegelbahn**

# Raumkapazitäten

| Name des Raumes | Raumgröße in m | Höhe in m | Theater | Parlament | U-Form | Block |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Böttingerhaus Raum 1 | 43 | 3,5 | 30 | 18 | 16 | 16 |
| Böttingerhaus Raum 2 | 51 | 3,5 | 30 | 18 | 16 | 16 |
| Böttingerhaus Raum 1&2 kombiniert | 94 | 3,5 | 60 | 36 | 36 | 36 |
| Böttingerhaus Raum 3 | 63 | 3,5 | 25 | 16 | 14 | 16 |
| Böttingerhaus Raum 4 | 41 | 3,5 | 30 | 18 | 16 | 16 |
| Böttingerhaus Raum 5 | 42 | 3,5 | 30 | 18 | 16 | 16 |
| Böttingerhaus Raum 4&5 kombiniert | 83 | 3,5 | 60 | 36 | 32 | 32 |
| Böttingerhaus Raum 6 | 22 | 3,5 | 8 | / | / | 8 |
| Böttingerhaus Raum 7 | 24 | 3,5 | 15 | 12 | / | 12 |
| Anna-Johanna-Haus | 43 | 2,68 | 20 | 12 | 16 | 15 |
| Schwarzwaldhaus | 40 | 2,96 | / | / | / | 10 |
| Konventhaus Raum 1 | 60 | 3 | / | / | 22 | / |
| Konventhaus Raum 2 | 130 | 4,3 | 90 | 40 | 40 | 24 |
| Thüringerhaus Raum 1 | 122 | 2,68 | 120 | 60 | 50 | 38 |
| Thüringerhaus Raum 2 | 61 | 3 | 30 | 20 | 16 | 16 |
| Thüringerhaus Raum 3 | 61 | 3 | 30 | 20 | 16 | 16 |
| Blockhaus | 30 | 2,68 | / | / | / | 10 |

# Tagungen

# Konferenz- & Seminarpauschalen

## /Tagungspauschale „All-Inclusive“

**65,55** / 78,00

**/ Begrüßungskaffee im Foyer des Tagungshauses mit Kaffeespezialitäten / Tee**
**/ Kaffeepause am Vormittag mit Kaffeespezialitäten / Tee / Joghurt / Müsli / Obstauswahl**
**/ Lunchbuffet zum Mittagessen im Gutshaus mit einer großen Auswahl an Salaten / Hauptgerichten / Desserts / inklusive einem alkoholfreien Getränk**
**/ Studentenfutter / kleine Auswahl an Süßigkeiten im Pausenbereich**
**/ Kaffeepause am Nachmittag mit Kaffeespezialitäten / Tee / Gebäck / süße Snacks / Obstauswahl**
**/ Tagungsgetränke (Mineralwasser / Softgetränke / Säfte) unlimitiert im Raum**
**/ Bereitstellung des Raumes in geeigneter Gruppengröße und Bestuhlung**
**/ Bereitstellung von Technik nach Verfügbarkeit:**
**DSL-Internet / ein Beamer / eine Leinwand* / ein Flipchart mit Papier und Stiften* / ein Moderatorenkoffer* / eine Pinnwand* / Tagungsbetreuung / Schreibblöcke / Stifte**

## /Optional zubuchbar

*/inklusive Abendessen*
**mit zwei alkoholfreien Getränken** **87,82** / 104,50

* In den Räumlichkeiten des Böttingerhauses stehen Ihnen stattdessen interaktive Monitore zur Verfügung.

Alle Preise werden pro Person in EUR als **Netto**- sowie Bruttopreis ausgewiesen.

# Technik

## /Zusätzliche Ausstattung

| | |
|---|---|
| **Beamer** | **71,43** / 85,00 |
| **Leinwand** | **16,81** / 20,00 |
| **Fernseher** | **29,41** / 35,00 |
| **Konferenzlautsprecher** | **21,01** / 25,00 |
| **Flipchart / Papier / Stifte** | **21,01** / 25,00 |
| **Pinnwand** | **21,01** / 25,00 |
| **Moderatorenkoffer** | **29,41** / 35,00 |
| **Rednerpult** | **21,01** / 25,00 |
| **LED-Spots / diverse Farben** | **16,81** / 20,00 |
| **Bei Anmietung von 8 LED-Spots** | **126,05** / 150,00 |
| **Mikrofonanlage (Handsender/Ansteckmikro)** | **210,08** / 250,00 |
| **Mobile Videokonferenzanlage** | **378,15** / 450,00 |

Weitere Technik nach Vereinbarung.

Alle Preise werden pro Person in EUR als **Netto-** sowie Bruttopreis ausgewiesen.

# *Unsere individuellen Rahmenprogramme*

*/Teamevent in der Natur oder Indoor*

**Sie planen ein Teamevent, begleitendes Programm für Ihren Workshop oder eine „aktive“ Pause? Unser Kooperationspartner Deepwood ist der perfekte Ansprechpartner für außergewöhnliche Erlebnisse fern des Büros oder des Tagungsraums!**

**Hierbei sind Ihren Wünschen (fast) keine Grenzen gesetzt! Ob Floßbau und Team-Olympiade, innovative Rätselsuche auf dem Hotelareal, GPS-Tour hinein in alte Wälder oder Bogenschießen auf unserem Gelände.**

**Sie werden eine aktivierende und belebende Zeit für Ihr Team erleben – versprochen!**

*/Gemeinsam Kochen - gemeinsam genießen!*

**Sie planen eine Firmenfeier, ein Teamevent oder einen Abend mit Freunden? In unseren Kochkursen zeigt Ihnen unser Küchenteam Tipps und Tricks vom Profi!**

**Wir haben besondere Packages inklusive einem 4-Gang-Menü, Getränkepauschale und weiteren Extras für Sie kreiert – wenden Sie sich mit Ihren Wünschen gerne an uns!**

*/Exklusive Weinproben*

**Weingenießer und Weininteressierte kommen bei unseren Weinproben, Weinseminaren und Degustationen in der Vinofaktur voll auf ihren Geschmack.**

**Gönnen Sie sich und Ihren Gästen eine spannende Weinreise unter fachlicher Beratung!**

**Gerne beraten wir Sie zu unseren Angeboten und setzen Ihre individuellen Ideen gemeinsam mit Ihnen um - sprechen Sie uns hierfür einfach an!**

Alle Preise werden pro Person in EUR als **Netto**- sowie Bruttopreis ausgewiesen.

# Vinofaktur

Der zur modernen Vinofaktur umgebaute Gewölbekeller im Herrenhaus, bietet Gelegenheit für den Genuss guter Tropfen in gemütlicher Atmosphäre. In dem modern-rustikal ausgestalteten Raum mit Hochtisch erwartet die Gäste ein umfangreiches Weinangebot: Ob drei- bis vierstündige Weinabende zu unterschiedlichen Themen wie „Wein und Käse“, „Wein und Schokolade“ oder „Wein und Gewürze“, ob bei kleinen und großen Weiß- und Rotweinproben oder bei Länderweinproben – die Gäste kommen in den Genuss hochkarätiger Events. Die Angebote können mit oder ohne Sommelier gebucht werden.

*/Länderweinprobe // Alte und neue Welt*

**Lernen Sie die wichtigsten Weiß- und Rotweinstile, Regionen und ihre Rebsorten kennen. Wie wirken sich die Rebsorte, die Weinbereitungsmethode, Jahrgang und Reifung des Weins auf die Qualität, Lagerfähigkeit und das Peis/Leistungsverhältnis aus?**

**Alle Fragen werden anhand verschiedener Weiß- und Rotweine von den Klassikern aus Frankreich bis zu den Weinen aus der neuen Welt beantwortet.**

**Dauer: ca. 1 Stunde // Verkostet werden 3 Weiß- oder Rotweine**
**Max. Veranstaltungsgröße: 14 Personen**

*/Paket Basic* **33,19 /** 39,50
Weinprobe / Wasser / Brotauswahl / Olivenöl / Salzbutter / marinierte Oliven

*/Paket Medium* **40,77 /** 48,50
Paket Basic
Käsestangen
Quiche Lorraine / Sommertrüffel
Zwiebelkuchen

Weitere Weinpakete finden Sie in unserer Vinofaktur Broschüre.

Alle Preise werden pro Person in EUR als **Netto**- sowie Bruttopreis ausgewiesen.

# Heiraten

# Hochzeitspackage

**Sie sind auf der Suche nach der perfekten Hochzeitslokation im Grünen? Dann haben wir hier auf der Ledder für Sie die perfekten Rahmenbedingungen.**

**Von der perfekten Location, Speise- und Getränkeauswahl, Dekoration und Rahmenprogramm mit Liebe zum Detail und professioneller Beratung begleiten wir Sie in allen Planungsphasen Ihrer Hochzeit und organisieren mit Ihnen diesen einmaligen Tag in Ihrem Leben. Individualität, Kreativität und Leistung in facettenreicher Auswahl sind für uns selbstverständlich. Ob romantisches Menü mit Stil, lockerer Sektempfang, festliches Buffet nach der standesamtlichen Trauung oder romantischen Traumhochzeit in unseren Räumlichkeiten.**

**Mit uns findet Ihr stets den perfekten Rahmen für Ihren einzigartigen Tag.**

## /Package I

## „Ihre Hochzeitsfeier“

ab 30 Personen **93,28 /** 111,00

**Bereitstellung eines Raumes entsprechend der gebuchten Personenzahl**
**60-minütiger Empfang mit Rieslingsekt / Orangensaft / Mineralwasser**
**Drei Häppchen pro Person nach Wahl des Küchenchefs**
**Exklusives Hochzeitsbuffet**
**Korrespondierende Weine nach Wahl des Sommeliers**
**Bier / Mineralwasser / Softgetränke / Kaffeespezialitäten für 6 Stunden**
**Weiße Stuhlhussen / Menükarten mit individuellem Anlasstext**
**Beamer & Leinwand**
**Hochzeitssuite für das Brautpaar**

Alle Preise werden pro Person in EUR als **Netto-** sowie Bruttopreis ausgewiesen.

# Hochzeitspackage

## /Ihr Hochzeitsbuffet

**Hausgebeizter Lachs /** Wassermelonen-Rettich / Limonencréme
**Pollo Tonnato /** Kapernäpfel / getrocknete Tomaten
**Pastrami von der Ochsenbrust /** Gewürzgurken-Relish / Meerrettich-Mayonnaise
**Lauchquiche /** Schnittlauch-Schmand
**Garnelensalat /** Paprika-Vinaigrette / Avocado / Kresse

**Salate der Saison /** korrespondierende Dressings
Brotkorb / Salzbutter / Dips

**Regionale Hochzeitssuppe /** Wurzelgemüse / Grießklößchen

**Bergisches Roastbeef /** Schalotten-Jus
**Freilandhuhn /** Calvados-Sauce
**Kabeljaufilet /** Verbene-Velouté
**Lasagne al Capra /** Ziegenkäse / Zucchini

**Gemüse der Saison**
**Meersalzkartoffeln /** Bunter Reis
**Kartoffel-Pastinakengratin**

**Mascarponecrème /** Vanille / Kakao-Crumble
**Zartbittermousse /** Maracuja-Coulis
**Panna Cotta /** Ananas-Creol

Alle Preise werden pro Person in EUR als **Netto-** sowie Bruttopreis ausgewiesen.

# Hochzeitspackage

## /Package II

## „Nach dem Standesamt“

10 - 30 Personen

**Bereitstellung eines Raumes entsprechend der gebuchten Personenzahl**
**60-minütiger Empfang mit Rieslingsekt / Orangensaft / Mineralwasser**
**Drei Häppchen pro Person nach Wahl des Küchenchefs**
**Exklusives Menue in 3 oder 4 Gängen**
**Weißwein / Rotwein / Bier / Mineralwasser / Softgetränke**
**Kaffeespezialitäten nach dem Essen für 6 Stunden**
**Individuell gestaltete Menükarten**

| | |
|---|---|
| **/ 3-Gang-Menü** | **37,82** / 45,00 |
| **/ 4-Gang-Menü** | **47,06** / 56,00 |

Alle Preise werden pro Person in EUR als **Netto-** sowie Bruttopreis ausgewiesen.

# Hochzeitspackage

## /3-Gang-Menü

**Ziegenkäse-Croustillant /** Wildkräutersalat / Feigenchutney

**Confierter Bergischer Schweinbauch /** Radicchio / Römische Nocken / Gruyère

**Brownie /** Orangen-Crème fraîche / Blaubeeren

## /4-Gang-Menü

**Jakobsmuschel /** grüne Bohnen / Belugalinsen / gerösteter Blumenkohl

**Hochzeitssuppe /** Grießklößchen / Liebstöckel-Flan / Gemüse-Brunoise

**Kalbsfilet /** Portwein-Jus / Kartoffel-Rübstiel / glacierte Rüben

**Mille-feuille von der Himbeere /** weißer Schokoladenmousse / Pistazie

Alle Preise werden pro Person in EUR als **Netto**- sowie Bruttopreis ausgewiesen.

# Hochzeitspackage

## /Optional zubuchbar

## /Mitternachts-Imbiss ab 30 Personen

| | |
|---|---|
| **/ Bergische Gulaschsuppe /** Landbrot | **4,20** / 5,00 |
| **/ Currywurst /** Partybrötchen | **3,78** / 4,50 |
| **/ Kartoffel-Lauchsuppe /** Landbrot | **3,78** / 4,50 |
| **/ Käsebrett /** Feigensenf / Nüsse / Trauben / Bauern-Baguette | **4,20** / 5,00 |

## /CandyBar ab 30 Personen

*/ „Sweets for your sweets!“ // Bereitstellung der CandyyBar* **83,19** / 99,00

**Als Alternative für klassische Gastgeschenke, Süßes für die Kleinen oder einfach als wunderschöner Blickfang im Festraum. Befüllt mit Köstlichkeiten und Leckereien aus der Kindheit bekommt das Ganze noch einen nostalgischen Touch. An der Candybar können sich Gäste nach Herzenslust den ganzen Abend über bedienen!**
**Bereitstellung / Gebäckzangen / Schäufelchen / Papiertüten**

*/ Basic-Modul // Befüllung der CandyBar* **3,78** / 4,50 **pro Person**

**Liebesherzen / Lakritz-Schnecken / Schaummäuse**
**Cola-Fläschchen / Smarties / Marshmallows**
**Gummibärchen / Mini-Schaumküsse**

Alle Preise werden pro Person in EUR als **Netto**- sowie Bruttopreis ausgewiesen.

# Sonstige Kosten

## /Verlängerungsende

**Wir möchten, dass Sie unbeschwert und uneingeschränkt Ihr Event genießen können! Neben Ihrer absoluten Zufriedenheit ist die Einhaltung bestehender Arbeitszeitenschutzgesetze für uns unerlässlich. Um dies sicherzustellen, haben Sie die Möglichkeit, Ihre Veranstaltung bis 02.30 Uhr ausgelassen und ohne zusätzliche Kosten zu genießen.**

## /Konditionen Kinder und Jugendliche

| | |
|---|---|
| **von 0 bis 5 Jahren** | kostenfrei |
| **6 bis 11 Jahren** | 50 % des Preises |
| **ab 12 Jahren** | voller Preis |

## /Sonstige Kosten

| | |
|---|---|
| **Stuhlhussen /** weiß | **7,14 /** 8,50 |
| **Hussen für Festzeltgarnitur /** crème | **5,46 /** 6,50 |
| **Menuekarten** | **2,10 /** 2,50 |
| **Festzeltgarnitur /** ein Tisch mit zwei Bänken | **13,45 /** 16,00 |

Alle Preise werden pro Person in EUR als **Netto-** sowie Bruttopreis ausgewiesen.

# Speisen

# Fingerfood

## /Bergisches Vesper

ab 15 Personen **16,39** / 19,50

**Mini Kabanossi /** Dijonsenf
**Zwiebelkuchen /** Schmand
**Laugenkonfekt /** Leberkäse
**Landbrottaler /** Mettwurst / Gewürzgurken-Relish
**Saurer Käs /** Apfelessig-Vinaigrette / rote Zwiebeln
**Kartoffelsuppe /** Speck-Croutons

## /Vitale Pause

ab 15 Personen **21,43** / 25,50

**Wrap /** geräucherte Putenbrust / Currycrème / Rucola
**Petersilien-Humus /** Kichererbsenbällchen
**Blini /** rote Bete-Salat / geräucherte Forelle / Sauerrahm
**Gefüllter Kürbis /** Frischkäse
**Crispy Cone /** Kurkuma / Avocado / Ziegenkäse
**Cocos-Pana Cotta /** Exotic-Ragout

Alle Preise werden pro Person in EUR als **Netto-** sowie Bruttopreis ausgewiesen.

# Fingerfood

## /Gaumenfreude

ab 15 Personen **24,79** / 29,50

**Crispy Cone /** Brennnessel / Rauchlachstatar
**Kartoffelwaffel /** Pastrami / Balsamico-Zwiebel
**Mini-Pastete /** Vitello Tonnato
**Quiche /** Kräuterschmand
**Riesengarnele /** Linsensalat / Aioli
**Backhendl /** Kartoffel-Gurkensalat / Preiselbeeren

Alle Preise werden pro Person in EUR als **Netto-** sowie Bruttopreis ausgewiesen.

# Menüempfehlungen

## /3-Gang-Menü
## „Bergisches Dreiländereck“ ab 10 - 30 Personen

**Geschmorte rote Bete /** Joghurt / Quinoa / alter Gouda

**Bouillabaisse /** Knoblauch-Crouton

**Supréme vom Prachthahn /** Bundmöhren / Kartoffel-Lauchragoût / sautierter Romanasalat

**Crème Brulée /** Mandel-Brioche

| | |
|---|---|
| **/ 3-Gang-Menü / ohne Vorspeise** | **28,15** / 33,50 |
| **/ 4-Gang-Menü** | **33,61** / 40,00 |

Alle Preise werden pro Person in EUR als **Netto**- sowie Bruttopreis ausgewiesen.

# Menüempfehlungen

## /4-Gang-Menü

## „Bergische Landpartie“ ab 10 - 30 Personen

**Rosa Tafelspitz /**
Kartoffelwaffel / Tresterzwiebeln / Liebstöckel / confierte Kirschtomaten

**Pastinakencrèmesuppe /**
Crevetten / Kräuter-Öl

**Geschmorte Bergische Rinderbacke /**
Kartoffel-Nussbutterpüree / wilder Broccoli / Mandeln

**Topfenschaum /**
Beerenragout / Müsli-Crunch

| | |
|---|---|
| **/ 3-Gang-Menü / ohne Vorspeise** | **28,15** / 33,50 |
| **/ 4-Gang-Menü** | **34,45** / 41,00 |

Alle Preise werden pro Person in EUR als **Netto-** sowie Bruttopreis ausgewiesen.

# Menüempfehlungen

## /5-Gang-Menü „Bergische Auszeit“

ab 10 - 30 Personen

**Bergisches Forellenfilet „geflämmt“ /**
Radieschen / Berglinsen / Apfel-Senf Vinaigrette

**Ochsenschwanzessenz /** Ochsen-Croustillant

**Kabeljaufilet /**
Kerbel-Velouté / Haselnuss-Fregola / Fenchel

**Bürgermeisterstück vom Bergischen Rind /**
Rauch-Jus / Pommes Macaire / Romanesco

**Schokoladen-Gateaû /**
Limonensorbet / Mango-Minzsalat

| | |
|---|---|
| **/ 4-Gang-Menü / ohne Vorspeise** | **50,00** / 59,50 |
| **/ 4-Gang-Menü / ohne Fischgang** | **50,00** / 59,50 |
| **/ 5-Gang-Menü** | **58,40** / 69,50 |

Alle Preise werden pro Person in EUR als **Netto**- sowie Bruttopreis ausgewiesen.

# Buffetempfehlungen

## /Buffet

## „Bergisch lecker“

ab 30 Personen **34,45** / 41,00

**Rosa gebratenes Roastbeef** / Kräuterschmand
**Saurer Käse /** Senf-Vinaigrette **/** rote Zwiebeln
**Rindfleischbällchen /** Kümmel-Kraut / Paprika-Crème
**Räucherlachs /** Fenchel-Orangensalat
**Ziegenkäse-Crespelle /** Kürbis-Chutney

**Auswahl an saisonalen Blattsalaten /** korrespondierende Dressings
Brotkorb / Salzbutter / Dips

**Kartoffel-Lauchsuppe**

**Krustenbraten vom Bergischen Landschwein /** Sauce Robert / Spätzle
**Kalbs-Geschnetzeltes /** Rahm-Pilze / Rösti
**Saisonale Gemüseauswahl**

**Panna Cotta /** rote Grütze
**Mascarponecrème /** Blaubeeren / Amarettini
**Ofenschlupfer /** Brine / Vaniellesauce

Alle Preise werden pro Person in EUR als **Netto-** sowie Bruttopreis ausgewiesen.

# Buffetempfehlungen

## /Buffet

## „Bergischer Dreiklang“

ab 30 Personen **40,76** / 48,50

**Geräuchertes Schweinefilet /** Linsen-Malzsalat
**Knäckebrotsalat /** Hüttenkäse / Kirschtomaten
**Vitello Tonnato /** Kapernäpfel / Rucola
**Eismeer-Garnelen /** Brunnenkresse-Crème / Romanasalat
**Grill-Gemüse /** Fetakäse

**Auswahl an saisonalen Blattsalaten /** korrespondierende Dressings
Brotkorb / Salzbutter / Dips

**Apfel-Selleriesuppe /** Croutons

**Von der Tranchierstation**
**Rücken vom Landschwein /** Sauce Robert

**Schaufelbraten vom Bergischen Rind**
**Pecorino-Feige-Ravioli /** Haselnuss-Pesto / Kräutern
Weinkraut mit Trauben / Gemüse der Saison
Spätzle / Pillekuchen

**Schokoladenmousse /** Feigen
**Kokos-Milchreis /** Exotic-Kompott
**Crème Brulée /** Mandelkrokant

Alle Preise werden pro Person in EUR als **Netto**- sowie Bruttopreis ausgewiesen.

# Buffetempfehlungen

## /Buffet

## „Grosse Ledder“

ab 30 Personen **45,80** / 54,50

**Pastrami /** Waldorfsalat / Kerbel-Remoulade
**Geräucherte Entenbrust /** Bulgursalat / getrocknete Aprikosen
**Riesengarnele /** Apfel-Kürbischutney
**Lauchquiche /** Kräuter-Schmand

**Auswahl an saisonalen Blattsalaten /** korrespondierende Dressings
Brotkorb / Salzbutter / Dips

**Karotten Ingwersuppe /** geröstete Mandeln

**Von der Tranchierstation**
**Bergisches Roastbeef /** Sauce Foyot

**Coq au vin von der Maispoularde**
**Lachsfilet /** Orangen-Senfsauce
**Orecchiette /** Oliven / Zucchini / Tomaten / Parmesan
Kartoffelgratin / bunter Reis / Rosmarin-Kartoffeln
Gemüseauswahl der Saison

**Desserts im Gläschen**
**Bergisches Tiramisu /** Schwarzbrot / Schattenmorellen
**Pflaumen-Crumble**
**Topfencrème /** Beeren

Alle Preise werden pro Person in EUR als **Netto**- sowie Bruttopreis ausgewiesen.

# Buffetempfehlungen

## /Buffet

## „BBQ - Basic“

ab 30 Personen **31,51** / 37,50

**Auswahl an saisonalen Blattsalaten /** korrespondierende Dressings / angemachte Salate / Brotkorb / Salzbutter / Dips / Grillsaucen

*/Vom Grill*
**Rinderhüftsteak** / Knoblauch / Rosmarin
**Schweinebauch** / Paprika-Marinade
**Hähnchenspieß** / Currymarinade
**Spare Ribs** / Honig-Senfmarinade
**Bratwurst** / Krakauer

**Ofenkartoffeln /** Maiskolben / Grilltomaten

## /Optional zubuchbar

*/Burgerstation*
**Veggy-Burger mit Kidneybohnen-Patty** **5,46** / 6,50
**Hamburger vom Weiderind** **5,46** / 6,50

*/Dessert im Gläschen* ab 10 Stück je Sorte **2,52** / 3,00
**Bananen Mousse /** Zimt-Brösel
**Bergisches Tiramisu /** Schwarzbrot / Kirschen
**Schokoladenmousse /** Cassata-Früchte
**Apfel-Crumble**
**Panna Cotta /** Beeren-Coulis
**Toblerone-Mousse /** weißer Nougat

Alle Preise werden pro Person in EUR als **Netto**- sowie Bruttopreis ausgewiesen.

# Buffetempfehlungen

## /Buffet

## „BBQ - Premium“

ab 30 Personen **48,74** / 58,00

**Tomaten-Büffelmozzarella /** Basilikum-Pesto
**Quesedilla /** Manchego / Mojo Rojo
**Pastrami /** Balsamico-Linsensalat / Meerrettich
**Antipasti Gemüse /** Grissini

**Auswahl an saisonalen Blattsalaten /** korrespondierende Dressings
angemachte Salate / Brotkorb / Salzbutter / Dips

*/Vom Grill*
Von der Tranchierstation
**Rib-Eye vom Bergischen Rind**

**Kokos-Limetten-Hähnchen**
**Rückensteak vom Bergischen Landschwein /** Senf-Rauchpaprika-Marinade
**Flammlachs /** Orangen-Kardamom-Beize
**Chorizo /** Bratwurst

**Rosmarin-Kartoffeln**
**Gemüsespieße / Maiskolben**
**Verschiedene Grillsaucen**

Alle Preise werden pro Person in EUR als **Netto-** sowie Bruttopreis ausgewiesen.

# Getränke

# Getränkepauschalen

## /Getränkepauschale I

**Getränkepauschale für maximal 6 Stunden** **24,37** / 29,00
Früh Kölsch / Bitburger Pils vom Fass
Bitburger / alkoholfrei
Gerolsteiner Mineralwasser / Granini Apfel- und Orangensaft
Pepsi Cola / Pepsi Cola light / Mirinda / 7Up

Kaffee nach dem Essen

## /Getränkepauschale II

**Getränkepauschale für maximal 6 Stunden** **32,77** / 39,00
Bayer Gastronomie Sekt / Orangensaft
Hauswein / weiß / rosé / rot
Früh Kölsch / Bitburger Pils vom Fass
Bitburger / alkoholfrei
Schöfferhofer Weizen / Weizen alkoholfrei
Gerolsteiner Mineralwasser / Granini Apfel- und Orangensaft
Pepsi Cola / Pepsi Cola light / Mirinda / 7Up

Kaffee nach dem Essen

Auf Wunsch ist eine Verlängerung der Getränkepauschale von 9,50 € Person und Stunde möglich.

Alle Preise werden pro Person in EUR als **Netto-** sowie Bruttopreis ausgewiesen.

# Getränkeempfehlung

## /Alkoholfreie Getränke

| | |
|---|---|
| **Gerolsteiner Gourmet Mineralwasser // 0,75 l** | **5,46** / 6,50 |
| **Pepsi Cola / Pepsi Cola light / Mirinda / 7Up // 0,2 l** | **2,10** / 2,50 |
| **Granini Apfelsaft und -schorle // 0,2 l** | **2,52** / 3,00 |
| **Orangensaft // 0,2 l** | **3,36** / 4,00 |
| **Thomas Henry Bitter Lemon / Tonic / Ginger Ale // 0,2 l** | **2,52** / 3,00 |

## /Heißgetränke

| | |
|---|---|
| **Kaffee Crème** | **2,52** / 3,00 |
| **Espresso** | **2,10** / 2,50 |
| **Doppelter Espresso** | **3,36** / 4,00 |
| **Cappuccino** | **2,94** / 3,50 |
| **Milchkaffee** | **2,94** / 3,50 |
| **Latte Macchiato** | **2,94** / 3,50 |
| **Tee** | **2,10** / 2,50 |

Alle Preise werden pro Person in EUR als **Netto-** sowie Bruttopreis ausgewiesen.

# Getränkeempfehlung

## /Aperitif

| | |
|---|---|
| **Schloss Affaltrach Württemberg // 0,75 l** | **23,95** / 28,50 |
| **Prosecco di Valdobbiadene // 0,75 l**<br>D.O.C. Cascada | **27,73** / 33,00 |
| **Fallet-Dart Cuvée de Réserve brut // 0,75 l**<br>Champagner | **46,22** / 55,00 |

## /Bier

| | |
|---|---|
| **Früh Kölsch // 0,33 l** | **2,52** / 3,00 |
| **Bitburger Pils // 0,33 l** | **2,52** / 3,00 |
| **Bitburger alkoholfrei // 0,33 l** | **2,52** / 3,00 |
| **Kandi Malz alkoholfrei // 0,33 l** | **2,52** / 3,00 |
| **Schöfferhofer Weißbier trüb // 0,5 l** | **4,20** / 5,00 |
| **Schöfferhofer Weißbier alkoholfrei // 0,5 l** | **4,20** / 5,00 |

Alle Preise werden pro Person in EUR als **Netto-** sowie Bruttopreis ausgewiesen.

# Weinempfehlung

## /Weißwein

**Weißer Burgunder - Calcit // Flasche // 0,75 l** **28,75** / 35,50
Qualitätswein trocken
Weingut Gies-Düppel / Pfalz / Deutschland
*Lindenblüten / frische Heutnote / nussig und fruchtig / nach Apfel*

**Chardonnay Villa Blanche // Flasche // 0,75 l** **24,79** / 29,50
I.G.P. trocken
Domaine Calmel & Joseph / Languedoc-Roussillon / Frankreich
*Aprikose / Weinbergpfirsich / fruchtig / milde Säure / füllig*

**Grauburgunder // Flasche // 0,75 l** **23,95** / 28,50
Qualitätswein trocken
Messmer / Pfalz / Deutschland
*Aprikose, Pfirsich, Melone, gefälliger Allrounder*

**Riesling // Flasche // 0,75 l** **26,89** / 32,00
Qualitätswein trocken
Fritz Haag / Mosel / Deutschland
*Pfirsich, Apfel, Zitrone, erfrischend, leicht*

Alle Preise werden pro Person in EUR als **Netto-** sowie Bruttopreis ausgewiesen.

# Weinempfehlung

## /Roséwein

**Spätburgunder Rosé // Flasche // 0,75 l** **27,14** / 33,50
Q.b.A trocken
Weingut Meßmer / Pfalz / Deutschland
*Fruchtig / Beerig / Aprikose / Kräuter*

**Pinotage Rosé Delheim // Flasche // 0,75 l** **23,95** / 28,50
trocken
Delheim Estate / Stellenbosch / Südafrika
*Grapefruit, Kirsche, Johannisbeere, frisch*

## /Rotwein

**Cape Moby // Flasche // 0,75 l** **29,41** / 35,00
trocken
Cape Moby Winery / Western Cape / Südafrika
*Dunkle Früchte / würzig / etwas rauchig*

**Primitivo di San Marzano // Flasche // 0,75 l** **20,59** / 24,50
trocken
Feudi di San Marzano / Apulien / Italien
*Pflaume, Kirsche, Rumtopffrüchte, süffig, mild*

Alle Preise werden pro Person in EUR als **Netto**- sowie Bruttopreis ausgewiesen.

# Weinempfehlung

## /Rotwein

**Montes Alpha Cabernet Sauvignon // Flasche // 0,75 l** **38,24** / 45,50
Aurelio Montes / Colchagua Valley / Chile
*Aromen von Cassis und Schokoladennoten*

**Tempranillo // Flasche // 0,75 l** **23,95** / 28,50
trocken
Finca Antigua / Spanien
*Dunkles rot, gute Konzentration, wenig Säure und Tannin*

## /Schaumweine & Champagner

**Bayer Gastronomie Sekt // Flasche // 0,75 l** **23,95** / 28,50
Schloß Affaltrach / Württemberg
**/**
**Prosecco di Valdobbiadene // Flasche // 0,75 l** **27,73** / 33,00
D.O.C. Cascada / Italien
**/**
**Fallet-Dart Cuvée de Réserve brut // Flasche // 0,75 l** **46,22** / 55,00
Champagne / Frankreich
**/**
**Ruinart Brut blanc de blancs // Flasche // 0,75 l** **83,19** / 99,00
Champagne / Frankreich

Alle Preise werden pro Person in EUR als **Netto-** sowie Bruttopreis ausgewiesen.

# Weinempfehlung

## /Weinkeller //
## Die ganze Welt des Weines

Weingenuss in Perfektion
Der Weinkeller im Kasino Leverkusen – offen für alle! Mit seinem Fundus an Weinangeboten aus allen Regionen der Welt begeistern wir nicht nur die Chempark-Angehörigen. Für jeden Weinliebhaber und Geschmack haben wir sicherlich das richtige Angebot. Höchste Qualität in allen Preisklassen. Breit in der Spitze und Spitze in der Breite für sinnliche Weinerfahrungen.

Rund 1.000 verschiedene Weinsorten und Spirituosen machen den Besuch des Fachhandels zu einer geschmackvollen Reise in die Weinwelt. Unsere Experten lassen Sie nicht allein: Zu allen edlen Tropfen beraten wir Sie gerne individuell und nehmen uns für Sie Zeit. Weingenuss in Perfektion.

Alle Preise werden pro Person in EUR als **Netto**- sowie Bruttopreis ausgewiesen.

# Spirituosen

## Auswahl

| | | |
|---|---|---|
| **Malteser Aquavit //** 2 cl | | **3,78** / 4,50 |
| **Grappa di Chardonnay /** 2 cl | | **5,04** / 6,00 |
| **Schladerer Obstbrände /** Himbeer / Williams / Kirsch // 2 cl | | **3,78** / 4,50 |
| **Ramazzotti //** 2 cl | | **3,78** / 4,50 |
| **Averna //** 2 cl | | **3,78** / 4,50 |
| **Fernet Branca //** 2 cl | | **3,78** / 4,50 |
| **Asbach Uralt //** 2 cl | | **2,52** / 3,00 |
| **Remy Martin //** 2 cl | | **5,04** / 6,00 |
| **Johnnie Walker //** 2 cl | | **6,72** / 8,00 |
| **Wodka Moskowskaya //** 2 cl | | **3,78** / 4,50 |
| **Verschiedene Sorten Gin //** 2 cl | ab | **4,20** / 5,00 |

***Weitere Spirituosen auf Anfrage***

Alle Preise werden pro Person in EUR als **Netto**- sowie Bruttopreis ausgewiesen.

# Allgemeine Informationen

## /Allgemein

Änderungen und Zwischenverkäufe möglich.

## /Bestellung und Anlieferung

Bitte teilen Sie uns bis spätestens 14 Werktage vor Veranstaltungsbeginn Ihren Getränke- und Speisenwunsch mit. Die genaue Personenanzahl geben Sie uns bitte bis 5 Werktage vor Veranstaltungsbeginn bekannt, da die Rechnungslegung gemäß der genannten Teilnehmer erfolgt.

## /Allgemeine Geschäftsbedingungen

Wir legen unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen zugrunde, die wir Ihnen auf Wunsch gerne zusenden oder Sie auf:

https://www.bayer-gastronomie.de/download/AGB_Restaurant.pdf einsehen können.

Alle Preise werden pro Person in EUR als **Netto**- sowie Bruttopreis ausgewiesen.

# Anfahrt

## /Anfahrt aus Richtung Süden (Frankfurt / Köln)

Nehmen Sie bitte auf der A1 die Abfahrt Burscheid und fahren Sie links auf die B51 in Richtung Wermelskirchen / Hilgen. Am Kreisverkehr nehmen Sie die 1. Ausfahrt Richtung Dabringhausen. Die Straße verläuft ca. 4 km in Serpentinen durch den Wald und endet an einer Kreuzung in Dabringhausen. Biegen Sie links Richtung Arnzhäuschen ab.
Nachdem Sie Arnzhäuschen (Achtung, Radar!) durchfahren haben, sind Sie im Ortsteil Stumpf, wo Sie bitte der abgeknickten Vorfahrtsstraße folgen.

Direkt rechts hinter der Tankstelle liegt die Einfahrt zur Rezeption.

## /Anfahrt aus Richtung Norden (Wuppertal / Dortmund)

Nehmen Sie bitte auf der A1 die Abfahrt (96) Wermelskirchen und halten Sie sich rechts Richtung Wermelskirchen. Den darauffolgenden Kreisverkehr verlassen Sie bitte in der 2. Möglichkeit und fahren an der nächsten Ampel links. An der nächsten Ampel fahren Sie bitte rechts in Richtung Dabringhausen. Folgen Sie der Strecke für ca. 3 km bis zur Kreuzung im Ortsteil Sonne und biegen Sie dort rechts ab.

Die Einfahrt zur Rezeption liegt direkt vor der Tankstelle auf der linken Seite.

## /Hinweis für das Navigationssystem

Bitte geben Sie als Straße „Stumpf 44“ oder „Großeledder 2“ ein.

Stand // Januar 2024

Alle Preise werden pro Person in EUR als **Netto**- sowie Bruttopreis ausgewiesen.