



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 alle Ihre **hybriden** oder auch komplett **virtuellen** Treffen im Rahmen von:

- Teammeetings & Workshops
- Jubiläen
- Abteilungsfeiern



Unsere Leistung im Überblick:

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

Rindfleisch | Geflügel | Vegan

- Individuelle postalische Versendung an alle Teilnehmer
- Zubereitungsanleitung und weitere Küchentipps des Küchenteams des Kasino Leverkusen
- „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 mit spannenden Tipps zur weiteren Verwendung

Optional:

- Foto- und weitere Team-Wettbewerbe aller Eventteilnehmer (siehe Vorschläge auf Seite 4) mit attraktiven Preisen des Kasino Leverkusen. Gerne beraten wir Sie über unsere speziellen Package-Angebote oder Gutscheinkarten.



Connected/Catering



Ihre Menüauswahl:

Kürbissuppe mit Kürbiskrokant

Winterlicher Rinderschmorbraten mit Rotkohl und
Kartoffel-Maronen-Püree

oder

Mediterranes Hähnchenragout mit Wurzelgemüse,
Zucchini und Bulgur

Trilogie von dreierlei Schokolade
im Bügelglas



Ihr veganes Menü:

Kürbissuppe mit Kürbiskrokant

Linsencurry mit Süßkartoffeln, Cashewkernen, Blu-
menkohl und Reis

Kokoscrème mit Limettentopping im Bügelglas

Preis pro Menübox 28,02 € netto (Exklusive 16 % MwSt.)

Preis pro Menübox 32,50 € brutto (Inklusive 16 % MwSt.)



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

Connected/Catering



Ihre Vorteile und Einsatzfelder:

Bei virtuellen Workshops, Meetings & Trainings werden auch Ihre Lunchbreaks, Pausen und/oder der Ausklang zu einem gemeinsamen Teamerlebnis:

Vor der Veranstaltung:

- Planen Sie bereits im Vorfeld die Team-Interaktion von Connected/Catering in Ihrer Agenda als Ihr interaktives Teambuilding ein
- Kündigen Sie weitere gemeinsame Teamaktionen rund um das Connected/Catering an, wie z.B.:
 - **Yes, I'm a Foodie!**
„Wer richtet sein Menü am schönsten an?“
 - **Mein Tisch, mein Style!**
„Wer dekoriert besonders hübsch?“
 - **Mein Getränketipp**
Jeder stellt seine Lieblingsgetränke vor.
- Kündigen Sie die Ankunft der Menübox, die gemeinsame Zubereitung sowie die gemeinschaftlichen Pausen bei Ihren Teilnehmern an - somit steigern Sie die Vorfreude auf Ihr Meeting und entlasten Ihr Teammitglied um die Vorbereitung der entsprechenden Verpflegung an diesem Tag
- Alle Teilnehmer wählen ihr Menü aus unseren Vorschlägen im Voraus aus
- Die Produktion, Verpackung sowie der Transport erfolgen im Rahmen aller relevanten Hygieneanforderungen
- Jeder Teilnehmer erhält seine persönliche Connected/Catering Box postalisch an den Ort seiner Wahl
- Alle Gerichte wurden von unserem Küchenchef entwickelt und sind „Ready2Eat“. Eine detaillierte Zubereitungsanleitung ermöglicht allen Teilnehmern eine reibungslose, sichere und erfolgreiche Zubereitung der Gerichte
- **Es sind keine umfangreichen Kochkenntnisse erforderlich. Die Teilnehmer sind aber eingeladen Ihre Teller und Gerichte individuell und nach eigenem Gusto zu dekorieren.**



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 „Yes, I’m a Foodie“, „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: _____

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 | Rind pro Person Anzahl: _____

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

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

Ihre Kontaktdaten:

Unternehmen/Abteilung: _____

Vor- und Zuname: _____

Anschrift: _____

PLZ / Ort: _____

E-Mail: _____

Telefon: _____

Abrechnung via eGBK: _____

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 nach Deutschland und der aktuell angepassten Mehrwertsteuer von 16%. Bitte sprechen Sie uns an, sofern eine Lieferung ins Ausland gewünscht ist.

Bestätigung Bayer Gastronomie GmbH/Datum: _____

Im Anschluss an diese Bestellbestätigung erhalten Sie unseren Vordruck zur Erfassung der Lieferadressen Ihrer Gäste.