



Bankettmappe

Wuppertal Elberfeld

Bayer Gastronomie GmbH
Gästekasino Elberfeld, Gebäude 464
Aprather Weg 18 • 42113 Wuppertal

Tel.: 0202 36 8203 • eMail: wuppertal.gastronomie@bayer.com

Herzlich Willkommen bei der Bayer Gastronomie in Wuppertal!

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 Montag bis Freitag von 07:00 Uhr bis 15:00 Uhr zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Sie!

Bayer
Gastronomie ELB

Aprather Weg 18a
42113 Wuppertal

wuppertal.gastronomie@bayer.com

Tel: 0202 36 8203

Allgemeine Hinweise

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. Wir beraten Sie gerne, auch schon im Voraus, damit Sie unsere Speisen unbeschwert genießen können.

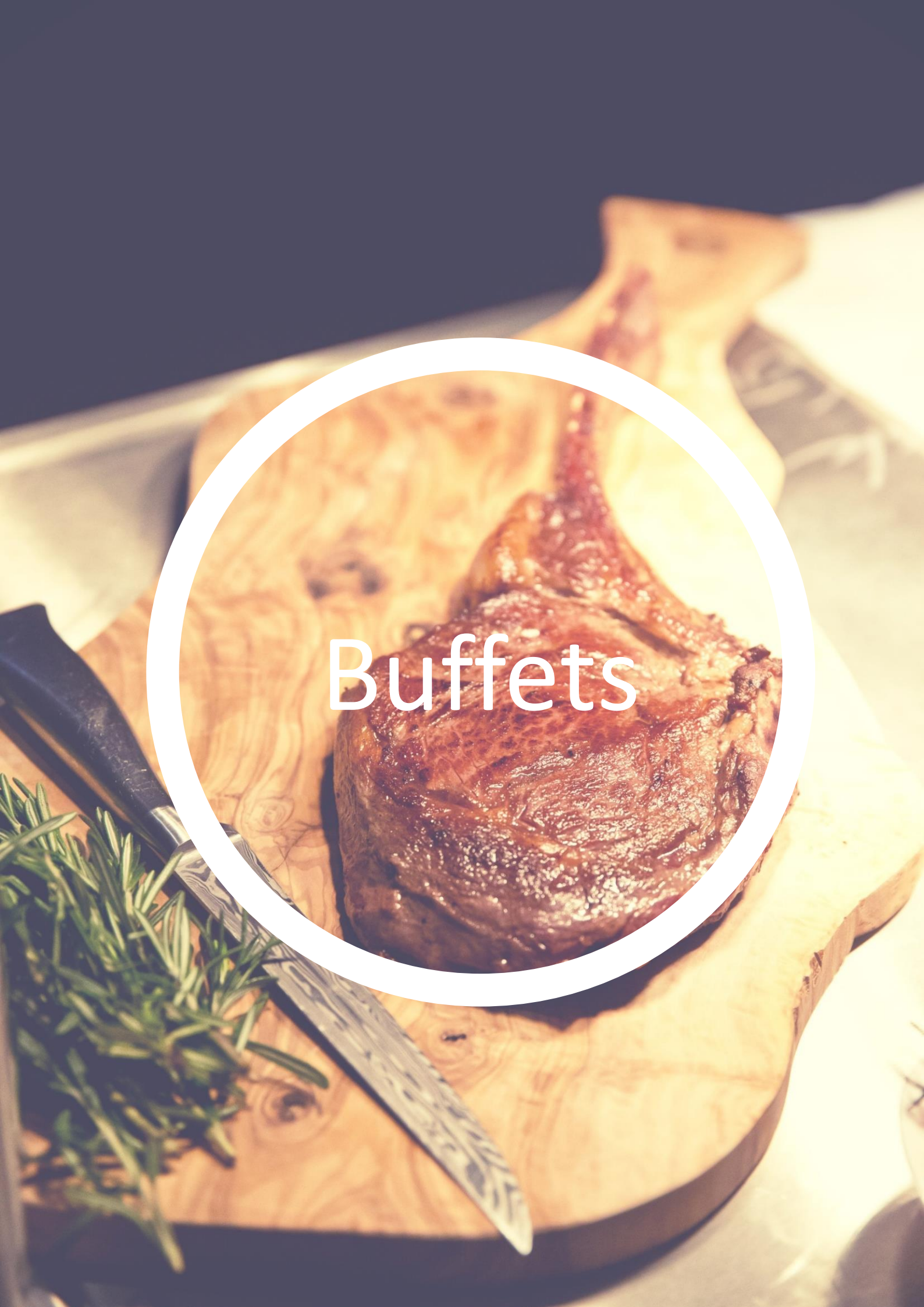
Alle Preise sind, wenn nicht anders vermerkt, jeweils als Netto- und Bruttopreis pro Person angegeben.

Bitte beachten Sie folgende Fristen:

Bei der Bestellung eines Caterings gilt eine **Vorlaufzeit von drei Werktagen**.

Bestellungen von Buffets müssen **14 Tage** im Voraus geschehen, die verbindliche Personenzahl benötigen wir spätestens **sieben Werktage** vor der Veranstaltung.



A close-up photograph of a roasted meat dish, possibly a lamb shoulder, resting on a thick wooden cutting board. A sharp knife with a black handle and a silver blade lies diagonally across the board. A sprig of fresh rosemary is placed next to the knife. The word "Buffets" is overlaid in white text within a white circular frame in the center of the image.

Buffets

Buffetvorschläge



Elberfeld | ab 20 Personen

Vorspeisen

Bunter Linsensalat | kleine Metzgerfrikadelle | Senf
Räucherlachs | Sahnemeerrettich
Salatauswahl | Rohkost | Dressings
Brotauswahl | Butter

Suppe

Tomatencrèmesuppe

Hauptgänge

Spießbraten | Geschmorte Zwiebeln
Poulardenbrust | Champignonsauce
Seelachsfilet | Weißwein-Kräutersauce
Gemüseauswahl
Risolée kartoffeln | Reis | Spätzle-Gemüse-Pfanne

Dessert

Obstsalat
Mousse au chocolat
Panna Cotta mit Himbeermark

pro Person

31,78 € | 34,00 €

Käseplatte

5,14 € | 5,50 €

Buffetvorschläge



Rustikal | ab 20 Personen

Vorspeisen

Klarer Kartoffelsalat | Gurke

Nudelsalat | Kochschinken | Erbsen | Ei

Scheiben vom Roastbeef | sauer eingelegtes Gemüse | Remoulade

Räucherlachs | Sahnemeerrettich

Brotauswahl | Butter

Suppe

Kartoffelsuppe | Mettwurstscheiben

Hauptgänge

Schweinekrustenbraten | Malzbierjus

Zander auf Wurzelgemüse | Weißweinsauce

Petersilienkartoffeln | Schupfnudeln

Glasierte Karotten | Blumenkohl | Brokkoli

Gnocchi mit gebratenen Pilzen in Kräuterrahm

Dessert

Bayrisch Crème

Dunkler Schokoladenpudding

Obstsalat

pro Person

40,93 € | 43,80 €

Käseplatte

5,14 € | 5,50 €

Buffetvorschläge



Mediterran | ab 20 Personen

Vorspeisen

Antipastiauswahl

Caprese | Tomate | Mozzarella | Basilikum

Vitello Tonnato | Kalbsbraten | Thunfischcrème

Gegrillte Garnelen | Knoblauchöl

Brotauswahl | Butter

Suppe

Minestrone

Hauptgänge

Rinderhüftsteaks | Kräuterkruste

Hähnchenragout | Paprika | Oliven-Tomatensoße

Gegrillte Doraden Filets | Leichte Zitronensoße

Mediterrane Gemüsepfanne

Kartoffelgratin | Tagliatelle | Kräuterreis

Dessert

Crème brûlée

Tiramisu

Frische Saisonfrüchte

pro Person

42,06 € | 45,00 €

Käseplatte

5,14 € | 5,50 €

Buffetvorschläge



Vital Buffet | ab 20 Personen

Vorspeisen

Gemischte Blattsalate | Rohkostsalate | Dressing
Falafel mit vegetarischer Sour Creme
Cous Cous Salat | Minze | Granatapfel
Weiße Riesenbohnen | arabischer Tomatensauce
Hummus | geröstetes Fladenbrot

Suppe

Karotten-Ingwer-Suppe

Hauptgänge

Gebackener Halloumikäse | Paprikasauce
Vegetarisch gefüllte Zucchini-Schiffchen | Tomatenconfit
Auberginenaufbau mit Mozzarella
Rosmarinkartoffeln | Pilavreis | Gemüsebandnudeln

Dessert

Joghurt | Honig | Nüssen
Kaffir-Limettencreme

pro Person

32,71 € | 35,00 €

Käseplatte

5,14 € | 5,50 €

Buffetvorschläge



amerikano | ab 20 Personen

Vorspeisen

Coleslaw

Walnuss- Cheddar Crostini

Caesar Salat

Krabbencocktail | Thousand Island Dressing

Brotauswahl | Butter

Suppe

Kürbissuppe

Hauptgänge

Whiskyschinken | Mirabellensauce

Truthahnmedallions | Apfel-Ingwer-Dip

Garlic Flank Steak | Sour Cream

Süßkartoffelstampf | Buttermais | Möhrengemüse

Mac´n´ Cheese | Wegdes | Wildreis

Dessert

Lemon- Cheesecake- Cream

Pfirsich Cobbler

pro Person

37,38 € | 40,00 €

Käseplatte

5,14 € | 5,50 €

Buffetvorschläge



BBQ I | ab 10 Personen

Vorspeisen

Blattsalat Auswahl | Zweierlei Dressings

Kartoffelsalat | Krautsalat | Bauernsalat |

Brotauswahl | Butter | Kräuterbutter | BBQ | Aioli | Kräuterquark

Vom Grill

Schweinenackensteaks

Hähnchensteaks | Bärlauch

Thüringer Rostbratwurst

Flammlachs vom Brett

gebackener Feta-Käse

Mediterranes Gemüse

Drillinge | Kräuterquark

Dessert

Quarkmousse | Mirabellen

Obstsalat im Gläschen

pro Person

35,05 € | 37,50 €

Käseplatte

5,14 € | 5,50 €

Buffetvorschläge



BBQ II | ab 10 Personen

Vorspeisen

Blattsalat Auswahl | Zweierlei Dressings
Kartoffelsalat | Nudelsalat | Bauernsalat
Pastrami | Kräuterdressing
Garnelenspieße | Couscous Salat
Brotauswahl | Butter | Kräuterbutter | BBQ | Aioli | Kräuterquark

Vom Grill

Rosa gebratene argentinisch Rinderhüfte
Hähnchensteak
Thüringer Rostbratwurst
Flammlachs vom Brett
Maiskolben

Kleine Drillinge | Kräuterquark
Mediterranes Gemüse

Dessert

Gegrillte Bananen | Honig
Exotischer Obstsalat im Gläschen

pro Person

43,93 € | 47,00 €

Käseplatte

5,14 € | 5,50 €

Buffetvorschläge



BBQ III | ab 10 Personen

Vorspeisen

Blattsalat Auswahl | Zweierlei Dressings
Kartoffelsalat | Nudelsalat | Bauernsalat
Pastrami | Kräuterdressing
Garnelenspieße | Couscous Salat
Brotauswahl | Butter | Kräuterbutter | BBQ | Aioli | Kräuterquark

Vom Grill

Argentinisches Roastbeef im ganzem gegrillt | BBQ-Jus
Maishähnchenbrust Supreme
Flammlachs vom Brett
Pulled Pork | Coleslaw
Kleine Lammkotelettes | Kräutermarinade

Mediterranes Gemüse

Kleine Drillinge | Kräuterquark
gegrillte Champignons

Dessert

Apple Crumble | Vanillesauce
Joghurteis mit frischer Melone

pro Person

51,40 € | 55,00 €

Käseplatte

5,14 € | 5,50 €

Menüangebote



Wir freuen uns über Ihre Tischreservierung in unserem Gästekasino.

Wählen Sie eines unserer nachfolgenden Menüangebote aus oder fragen Sie nach unseren wechselnden Saisonmenüs.

Menü I

Petersilienwurzel Suppe | Parmesanchip

Rosa gebratenes Roastbeef
Thymiansauce | Blattspinat mit Pinienkernen | Kartoffelgratin

Hausgemachtes Sauerrahmeis | Marinierte Beeren

pro Person

Menü II

42,06 € | 45,00 €

Ziegenkäse | Honig | Pistazien | Wildkräuter | Himbeerdressing

Gebratene Maishähnchenbrust Supreme
Waldpilzrahmsauce | Glasiertes Gemüse | Tagliatelle

Schokoladentörtchen | marinierte Kirschen

pro Person

33,64 € | 36,00 €

Menüangebote



Menü III

Avocado Mango Mozzarella Salat | gegrillte Garnelen

Gebratener Wolfsbarschfilet
Beurre Blanc | Spargel-Fenchel Gemüse | Kartoffeln

Apfel Tarte | Vanille Eis | Beeren

pro Person

37,38 € | 40,00 €



Getränke

Auszug aus unserer Getränkekarte



Bier

Gaffel Kölsch	0,33 l	2,35 €		2,80 €
	1 l	7,56 €		9,00 €
Bitburger Pils (auch alkoholfrei)	0,33 l	2,35 €		2,80 €
Erdinger Weizenbier (auch alkoholfrei)	0,5 l	4,03 €		4,80 €

Alkoholfreie Getränke

Selters Mineralwasser	0,75 l	7,14 €		8,50 €
Pepsi Pepsi light Mirinda 7up	0,2 l	2,10 €		2,50 €
	1 l	8,24 €		9,80 €
Apfelsaft Orangensaft	0,2 l	2,10 €		2,50 €
	1 l	8,24 €		9,80 €

Sekt

Bayer Gastronomie Sekt	0,75 l	23,95 €		28,50 €
------------------------	--------	---------	--	---------

Kaffee

Kaffee Crema	Tasse	2,10 €		2,50 €
Kaffee	Kanne	9,66 €		11,50 €



Sonstiges

Sonstige Leistungen



Personal

pro Stunde

Servicemitarbeiter Küchenmitarbeiter	27,73 €		33,00 €
Techniker	41,18 €		49,00 €

Blumen

pro Stück

Stehtischgesteck	8,40 €		10,00 €
------------------	--------	--	---------

Transportkosten

pro Stück

Montag bis Freitag (Aprath)	10,50 €		12,50 €
Montag bis Freitag (Wupperwerk)	14,71 €		17,50 €
Samstag und Sonntag (bis 20 km)	67,23 €		80,00 €
Kilometer	3,36 €		4,00 €

Tagungstechnik

pro Stück

Beamer	92,44 €		110,00€
Flipchart Moderationswand Koffer	21,00 €		25,00 €
Leinwand	21,00 €		25,00 €

Weitere Technik nach Vereinbarung