



/Konferenzangebot Leverkusen C153

////////

Bayer Gastronomie GmbH



Wir servieren Genussmomente!

Mit den folgenden Informationen bieten wir Ihnen nur einen ersten Eindruck von dem breiten Spektrum unserer Konferenzmöglichkeiten. Überzeugen Sie sich von unseren schmackhaften Angeboten und unserer Leidenschaft in Sachen Gastronomie. Wir freuen uns auf Ihre Bewirtung.

Für einen optimalen Buchungsvorgang senden Sie uns bitte alle Daten Ihrer Veranstaltung an folgende eMail-Adresse: kantina.c153@bayer.com

- *Alle Preise werden p. P. / pro Einheit in EUR als preis ausgewiesen*
- *Sie sind Privatkunden? Bitte kontaktieren Sie uns für Ihr persönliches Angebot*

Alle Preise dieses Angebotes sind Nettopreise.

Ihr Team Kantina C153



/Übersicht

- // Konferenz Getränke / Upgrades
- // Vital-Classics
 - // Belegte Brötchen
 - // Belegte Brote
 - // Wraps
 - // Sandwiches
- // Süße Snacks und Kuchen
- // Suppen

- // Lunch
 - // Build your Lunch
 - // VIP Lunch
- // Buffets & Veranstaltungen
- // Personal / Equipment & Bereitstellung
- // Allgemeine Informationen & Ansprechpartner



/Konferenz Getränke / Upgrades

// Konferenz // Getränke

//

- // Softdrinks, PET 0,5 l / Wasser PET 0,5 l
- // Granini Säfte Glas 0,2 l
- // Kaffee je Ltr.
- // weitere Getränke auf Anfrage

Abrechnung nach Verbrauch

2,55 € / p. Fl.

2,55 € / p. Fl.

7,45 € / p. l.

// Ihr Konferenz Upgrade

- // Fruchtjoghurt
- // Saisonales Obst
- // Müsliriegel
- // Laugenbrezel
- // Obstsalat im Weckglas
- // Chiapudding im Weckglas
- // Bircher Müsli im Weckglas
- // Studentenfutter

1,50 € / p. Port.

1,50 € / p. Port.

1,50 € / p. Stck.

1,50 € / p. Port.

2,00 € / p. Port.

1,50 € / p. Port.

1,50 € / p. Port.

2,30 € / p. Port.

/Belegte Brötchen & Brote

- // **Halbe Mehrkornbrötchen** **2,50 € / p. Stck.**
 - // Zwiebelmett
 - // Salami
 - // Schnittkäse
 - // Brie
 - // gekochter Schinken
 - // roher Schinken
 - // geräucherte Putenbrust
 - // Kräuterquark & Gemüse

- // **Vital-Konferenz Brötchenpaket - 3 halbe Mehrkornbrötchen** **7,50 € / p. Stck.**
 - // Paket „Classic“: Schnittkäse / Salami / Putenbrust
 - // Paket „Veggie“: Schnittkäse / Brie / Kräuterquark

- // **Belegtes Traditionsbrot** **4,50 € / p. Stck.**
 - // Frischkäse / Cocktailtomate / Schnittlauch / Blattsalat
 - // Tomate / Mozzarella / Pesto / Blattsalat
 - // Schnittkäse / Ajvar-Frischkäse Creme / Gurke / Tomate / Blattsalat
 - // weitere Variationen auf Anfrage

/Wraps & Sandwiches

- // **Gefüllte Tortilla Wraps // Ein halben Wrap, wahlweise gefüllt mit ...** **4,50 € / p. Stck.**
 - // Caesar // Hähnchen / Frischkäse / Tomaten / Salat / Hartkäse
 - // Falafel // Kichererbsenbällchen / Frischkäse / Salat
 - // Sweet Chili Chicken // Hähnchen / Frischkäse / Chilisauce / Salat
 - // Tandoori // Hähnchen / Frischkäse / Mango / Tandoori-Masala
 - // Tomate Sunflower // Tomaten / Sonnenblumenkerne / Salat
 - // Veg-Mex // Bohnenmus / Frischkäse / Paprika / Salat
 - // Chicken Mexikana // Hähnchen / Bohnen / Mais / Frischkäse / Salat

- // **Belegtes Vollkornsandwich // Vollkorntoast, wahlweise belegt mit ...** **4,50 € / p. Stck.**
 - // Brie / Preiselbeere
 - // Gouda / Feige
 - // Curry Turkey // Truthahnbrust / Mayonnaise / Curry / Salat
 - // Ham & Egg // Kochschinken / Ei / Mayonnaise / Spinat
 - // Humus Vegan // Humus / Spinat / Tomaten / Gurken
 - // Sweet Chili Chicken // Hähnchen / Frischkäse / Chilisauce / Rucola

/Süße Snacks und Kuchen

// Süße Pause „Feingebäck“ //

3,00 € / p. Port.

// Verschiedenes Feingebäck (z.B. Teegebäck, Kekse, Waffelröllchen)

// Süße Pause „Balance“ //

8,00 € / p. Port.

// Joghurt / Fruchttopping / Müsli

// Obstsalat im Weckglas

// Kleines Kuchenstück

// Kuchen & Plunderteilchen //

3,25 € / p. Port.

// Auszug Kuchenangebot (kann je Verfügbarkeit variieren)

// Apfelkuchen

// Käse-Mandarinenkuchen

// Schoko-Kirschkuchen

// Beeren-Sahneschnitte

// 2 Mini Plunderteilchen

/Suppen

Mindestbestellmenge ab
3 Personen

// **Suppen mit Brot (0,2 l) //**

6,00 € / p. P.

// **im Konferenzbereich***

- // Gulaschsuppe
- // Möhren-Kokos-Ingwersuppe
- // Hackfleisch-Käse-Lauchsuppe
- // Tomatencremesuppe mit Basilikum
- // Champignoncremesuppe mit Kräutern

/Lunch

Gerne heißen wir Sie und Ihre Teilnehmer in unserer Kantina & Bistro willkommen.

// **Build your Lunch //**

Abrechnung direkt in der Kantina & Bistro per EBK

// **Kantina C153**

- // reichhaltiges und vielfältiges Speisenangebot
- // Bunte Salatbowls wahlweise mit warmen und kalten Toppings
- // Dessertauswahl / Frisches Obst / Eis
- // frische Smoothies

// **Kantina Bistro**

- // reichhaltiges und vielfältiges Frühstücksangebot
- // schmackhafte und herzhaftere Mittagsangebote
- // Hochwertige Kaffeespezialitäten / Teevariationen

// **VIP Lunch im Konferenzbereich***

Abrechnung laut exklusivem Angebot per EBK

- // Exklusiv für Sie gestaltetes Angebot nach Ihren Wünschen
- // * ab 30 Personen und Verfügbarkeit Buffetbereich

/Personal / Equipment & Bereitstellung

// Personal

// Servicekraft

37,90 € / pro Stunde

// Koch / Köchin

50,60 € / pro Stunde

// Weiteres Personal auf Anfrage

// Verlängerung über die normalen Geschäftszeiten

// ab 15.00 Uhr

28,15 € / pro Tag

// Bereitstellungspauschalen inkl. Equipment (Angabe Raumkapazität mit Tischen)

// Konferenzraum einfach bis 12 Personen

126,05 € / pro Tag

// Konferenzraum doppelt bis 25 Personen

252,10 € / pro Tag

// Hörsaal bis 70 Personen

336,13 € / pro Tag

// Equipment

// Beamer / Leinwand oder Screen

// Soundanlage / Rednerpult

// Moderationskoffer / Metaplanwände

// Zusatzleistungen / Mehraufwand

// Für Leistungen, die über den im Angebot beschriebenen Umfang hinausgehen, berechnen wir eine Aufwandspauschale



/Allgemeine Informationen

Allgemein

Änderungen sind möglich, achten Sie auf die aktuelle Version und erfragen sie diese bei Bedarf bei uns. Informationen zu Inhaltsstoffen und Allergenen erhalten Sie aufgrund der individuellen Zusammenstellung der Konferenzpauschalen nur auf Anfrage.

Raumanfragen / Bestellungen

Raumanfragen werden via Mail an die angegebene Emailadresse gesendet. Nach erfolgreicher Prüfung bekommen Sie eine schriftliche Bestätigung Ihrer Buchung. Bitte übermitteln Sie uns im Anschluss alle relevanten Daten zur Ihrer Veranstaltung (Seite 21), sowie Ihre Bestellung zur Verpflegung und Equipment.

Größere Veranstaltungen

Zögern Sie nicht, uns rechtzeitig vor Veranstaltungsbeginn Ihren Getränke- oder Speisenwunsch mitzuteilen. Idealerweise zwei Monate bis 14 Tage vorher.

Wir legen unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen zugrunde, die wir Ihnen auf Wunsch gerne zusenden. Alle genannten Preise gelten inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

https://www.bayer-gastronomie.de/sites/bayergastronomie_de/files/AGB_Restaurant.pdf

Stand // April 2026

Bayer Gastronomie GmbH // Gebäude C153

Frau Manuela Jaenisch

Tel.-Nr.: +49 174 34 744 74

oder

Laura Hauschke

Tel.-Nr.: +49 172 88 02 586

eMail: kantina.c153@bayer.com



Konferenzraumbuchung & Verpflegung

Konferenzservice C153



Bayer/Gastronomie

So funktioniert´s



Raumanfrage senden & auf Bestätigung warten
Speisen & Getränke,
aus Konferenzangebot
auswählen



Elektronische
Gästebewirtungs-
karte (kurz EBK)
erstellen

https://gastroportal.bgs.cnb/bayer_dt/if/portal/gastroportal/index.dtx

Links außerhalb Bayer
finden Sie in Ihrem
entsprechenden Intranet



E-Mail mit der Bestellung, Daten
zur Veranstaltung (Seite 21)
und EBK
an
kantina.c153@bayer.com
senden



Veranstaltungsdaten

Bitte geben Sie hier Ihre Veranstaltungsdaten an:

Ansprechpartner/Besteller: _____

Firma: _____

Telefonnummer: _____

E-Mail Adresse: _____

Veranstaltungsdatum: _____

Personenanzahl: _____

Veranstaltungsbeginn: _____ Uhr

Kaffeepause I _____ Uhr

Lunch _____ Uhr

Kaffeepause II _____ Uhr

Veranstaltungsende: _____ Uhr

Bitte geben Sie die gewünschte Rechnungsausstellung an:

Rechnungsadresse: _____

EBK _____