



/Konferenzangebot Leverkusen C153



Bayer Gastronomie Original



Bei uns steht Ihre Veranstaltung an erster Stelle

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 E-Mail-Adresse: kantina.c153@bayer.com

- ***Alle Preise werden pro Person/ pro Einheit in EUR als Nettopreis ausgewiesen***
- ***Sie sind Privatkunden? Bitte kontaktieren Sie uns für Ihr persönliches Angebot***

Ihr Team Kantina C153



/Übersicht

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

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



/Konferenz Getränke / Upgrades

Bayer/**Gastronomie**

/Konferenz Getränke / Upgrades

// Konferenz // Getränke

- // Getränke 0,33 l /
- // Getränke 0,5 l / Wasser 0,5 l
- // Granini Säfte 0,2 l
- // Kaffee je Ltr.
- // Tee Variation je Ltr.

Abrechnung nach Verbrauch

- 1,68 € netto / pro Flasche
- 1,85 € netto / pro Flasche
- 1,85 € netto / pro Flasche
- 6,30 € netto / pro Liter
- 3,19 € netto / pro Liter

// Ihr Konferenz Upgrade

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

- 1,50 € netto / pro Portion
- 1,50 € netto / pro Portion
- 1,50 € netto / pro Stück
- 1,50 € netto / pro Portion
- 2,00 € netto / pro Portion
- 1,50 € netto / pro Portion
- 1,50 € netto / pro Portion
- 2,30 € netto / pro Portion



Vital Classics

Bayer/**Gastronomie**



/Brötchen

// Halbe Mehrkornbrötchen

2,50 € netto / pro Stück

- // Zwiebelmett
- // Salami
- // Schnittkäse
- // Brie
- // Gekochter Schinken
- // Roher Schinken
- // Geräucherte Putenbrust
- // Kräuterquark & Gemüse

// Vital-Konferenz Brötchenpaket - 3 halbe Mehrkornbrötchen

7,50 € netto / pro Stück

- // Paket „Classic“: Schnittkäse / Salami / Putenbrust
- // Paket „Veggie“: Schnittkäse / Brie / Kräuterquark

/Wraps & Sandwiches

// **Gefüllte Tortilla Wraps // Ein halben Wrap, wahlweise gefüllt mit ...**

4,50 € netto / pro Stück

- // 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 ...**

5,00 € netto / pro Stück

- // 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 & Kuchen

Bayer/**Gastronomie**

/Süße Snacks und Kuchen

// Süße Pause „Feingebäck“ //

3,00 € netto / pro Portion

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

// Süße Pause „Balance“ //

8,00 € netto / pro Portion

- // Joghurt / Fruchtetopping / Müsli
- // Obstsalat im Weckglas
- // Kleines Kuchenstück

// Kuchen & Plunderteilchen //

3,00 € netto / pro Portion

- // Auszug Kuchenangebot (kann je Verfügbarkeit variieren)
- // Apfelkuchen
- // Käse - Mandarinenkuchen
- // Schoko - Kirschkuchen
- // Beeren - Sahneschnitte
- // 2 Mini Plunderteilchen



/Lunch

Bayer/**Gastronomie**



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

// Kantina Bistro

- // reichhaltiges und vielfältiges Frühstücksangebot
- // Schmackhaftes Mittagsgericht
- // Hochwertige Suppe (Dienstag-Donnerstag)
- // Paninis
- // 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

Bayer/**Gastronomie**

/Personal / Equipment & Bereitstellung

// Personal

- // Servicekraft
- // Koch
- // Leitende Kraft
- // Weiteres Personal auf Anfrage

33,61 € netto / pro Stunde

43,69 € netto / pro Stunde

54,62 € netto / pro Stunde

// Verlängerung über die normalen Geschäftszeiten

- // Ab 15:00 Uhr

28,15 € netto / pro Tag

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

- // Konferenzraum einfach bis 12 Personen
- // Konferenzraum doppelt bis 25 Personen
- // Hörsaal bis 70 Personen

126,05 € netto / pro Tag

252,10 € netto / pro Tag

336,13 € netto / 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



/Buffets & Veranstaltungen

Bayer/**Gastronomie**



/Buffets & Veranstaltungen

Sie haben eine spezielle Veranstaltung und brauchen gastronomische Unterstützung? Wir beraten und unterbreiten Ihnen ein individuell zusammengestelltes Angebot – ganz nach Ihren Wünschen!

Wir unterstützen Sie gerne bei:

- // **BBQ Events im Kantina Bistro**
- // **Stehempfangen**
- // **Frühstückbuffets**
- // **Kalt-warmen Buffets**
- // **Jubilarfeiern**
- // **Mitarbeiterfesten**
- // **Konferenzen**
- // **Imbissen**
- // **Getränkesservice**
- // **Lunchpaketen**
- // **Servicepersonal**

// Zögern Sie nicht, uns rechtzeitig anzusprechen!



/Allgemeine Informationen & Ansprechpartner

Bayer/**Gastronomie**



/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 // September 2025

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 _____