

/**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: grosseledger@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
Video-Konferenzraum
Restaurant mit gehobener Küche
Gemütliche Hotelbar mit Poolbillard und anschließender Kegelbahn
Vinofaktur im Gewölbekeller
Kaminzimmer
Kostenfreie Möglichkeiten zum Parken
Private Feierlichkeiten ab 30 Personen für jeden Anlass

/Rahmenprogramme

Grillen
Pizza- /Pinsa-Backkurs
Biertasting
Weinproben & Cocktailkurse
Outdoor-Events



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“

69,50 / 78,00

- / Begrüßungskaffee im Foyer des Tagungshauses mit Kaffeespezialitäten / Tee
- / Kaffeepause am Vormittag mit Kaffeespezialitäten / Tee / Joghurt / Müsli / Obstauswahl
- / Studentenfutter / kleine Auswahl an Süßigkeiten im Pausenbereich
- / Lunchbuffet zum Mittagessen im Gutshaus mit einer großen Auswahl an Salaten / Hauptgerichten / Desserts / inklusive einem alkoholfreien Getränk
- / Kaffeepause am Nachmittag mit Kaffeespezialitäten / Tee / Gebäck / süße Snacks / Obstauswahl
- / Studentenfutter / kleine Auswahl an Süßigkeiten im Pausenbereich
- / Tagungsgetränke (Mineralwasser / Softgetränke / Säfte) unlimited 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

93,89 / 104,50

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



Technik

/Zusätzliche Ausstattung

Beamer	100,84 / 120,00
Leinwand	25,21 / 30,00
Fernseher	63,06 / 75,00
Konferenzlautsprecher	29,41 / 35,00
Flipchart / Papier / Stifte	25,21 / 30,00
Pinnwand	25,21 / 30,00
Moderatorenkoffer	33,61 / 40,00
Rednerpult	33,61 / 40,00
LED-Spots / diverse Farben	29,41 / 35,00
Bei Anmietung von 8 LED-Spots	126,05 / 150,00
Mikrofonanlage (Handsender/Ansteckmikro)	210,08 / 250,00
Mobile Videokonferenzanlage	210,08 / 250,00
Videokonferenzraum	630,25 / 750,00

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!

/After-Work-Biertasting

Gemeinsam mit Kollegen und Geschäftspartnern vier ausgewählte Biere verkosten, die sowohl in klassischer als auch in alkohlfreier Variante angeboten werden. Jeder Teilnehmer erhält eine Probe der vier unterschiedlichen Bierstile, die in einer lockeren und angenehmen Atmosphäre genossen werden können.

/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!



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 Preis/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**

/Weinprobe „Genuss“

33,19 / 39,50

Aperitif

Auswahl von drei Weinen durch unseren Sommelier / Tischwasser
Holzofenbrot / marinierte Oliven / Salzbutter / Olivenöl / Maldonsalz

/Weinprobe „Exzellenz“

40,77 / 48,50

Aperitif

Auswahl von drei Weinen durch unseren Sommelier / Tischwasser
Holzofenbrot / marinierte Oliven / Salzbutter / Olivenöl / Maldonsalz
Käsestangen / Quiche Lorraine / Zwiebelkuchen

Weitere Weinpakete finden Sie in unserer Vinofaktur Broschüre.





Heiraten



Hochzeitsspackage

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

111,31 / 125,00

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
Weißer Stuhlhussen / Menükarten mit individuellem Anlasstext
Beamer & Leinwand
Hochzeitssuite für das Brautpaar

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



Hochzeitsspackage

Ihr Hochzeitssbuffet

Bergisches Forellentatar / Apfel-Fenchel
Roastbeef / Kräutercreme / gegrillte Paprika
Geräucherte Entenbrust / Balsamico-Linsen / Orangenschmand
Süßkartoffel-Shiitake-Quiche / Miso-Mayonnaise
Shrimps-Cocktail / Cognacrahm / Ananas / Papaya / Salatherzen

Salate der Saison / korrespondierende Dressings
Brotkorb / Salzbuter / Dips

Geflügelrahmsüppchen / Frühlauch-Croûtons

von der Tranchierstation

Niedertemperatur gegartes Ribeye / Sauce Foyot

Hähnchenbrustmedaillon / Pilzragout / Rahm

Zanderfilet / Gremolata / Honigtomaten

Orecchiette Caponata / Grillgemüse / Stauendensellerie / Kapern / Tomaten / Basilikum

Marktgemüse

Kräuter-Drillinge / Langkornreis

Kartoffel-Lauchgratin

Solerocrème / Buttermilch / Maracuja

Mousse von weißer und dunkler Schokolade / Beeren

Panna Cotta / Himbeer-Coulis

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



Hochzeitsspackage

/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 Menü in 3 oder 4 Gängen
Weißwein / Rotwein / Bier / Mineralwasser / Softgetränke
Kaffeespezialitäten nach dem Essen für 4 Stunden
Individuell gestaltete Menükarten

/ 3-Gang-Menü

77,35 / 87,00

/ 4-Gang-Menü

84,26 / 95,00

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



Hochzeitsspackage

/3-Gang-Menü

Crepinette von der Bergischen Forelle / Baby Leaf / Meerrettich / Schwarzbrotcroûtons

Maispoularden Supremé / Calvados Jus / Fregola Sarda / wilder Brokkoli / Parmesan

Lava Cake / Sauerrahm-Eis / Amaretto Kirschen

/4-Gang-Menü

Hausgebeizter Grappa-Lachs / Orangen-Fenchel / Belugalinsen-Confit / Wildkräuter

Rote Beete Cappuccino / Geflügelpraline

Kalbsfilet „Wellington“ / Trüffelrahm / Kartoffel-Spitzkohl-Souflé / Honig-Möhrchen

Lemon Curd-Tartelette / Himbeer-Sorbet / Baiser

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



Hochzeitsspackage

/Optional zubuchbar

/Mitternachts-Imbiss ab 30 Personen

/ Bergische Gulaschsuppe / Landbrot	4,67 / 5,00
/ Kartoffelcrèmesuppe / Lauch / Paprika / Laugenkonfekt	4,21 / 4,50
/ Currywurst / Partybrötchen	4,21 / 4,50
/ Französische Käseauswahl / Früchtesenf / Nüsse / Trauben / Bauernbaguette	4,67 / 5,00
/ Bergische Vesperplatte / Minischnitzel / Kottenwurst / Hackbällchen / Mixed Pickels / Bauernbrot / Salzbutte	5,14 / 5,50

/CandyBar ab 30 Personen

/ „Sweets for your sweets!“ // Bereitstellung der CandyBar **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 **5,14 / 5,50**

Süß oder Salzig / bestückt mit je sieben unterschiedlichen Leckereien



Sonstige Kosten

/Verlängerungsende

Wir möchten, dass Sie unbeschwert und uneingeschränkt Ihr Event genießen können! Neben Ihrer absoluten Zufriedenheit ist die Einhaltung bestehender Arbeitszeitschutzgesetze 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

6 bis 11 Jahren

ab 12 Jahren

kostenfrei

50 % des Preises

voller Preis

/Sonstige Kosten

Stuhlhussen / weiß

7,14 / 8,50

Hussen für Festzeltgarnitur / crème

5,46 / 6,50

Menükarten

2,10 / 2,50

Festzeltgarnitur / ein Tisch mit zwei Bänken

13,45 / 16,00





Speisen



Fingerfood

Vitale Pause

ab 15 Personen **24,77 / 26,50**

Bergische Stulle / Hüttenkäse / gegrillte Paprika / Radieschen / Rauke
Bagel / Räucherlachs / Wasabi-Gurken / Frischkäse / Dill
Süßkartoffel-Shiitake-Quiche / Frühlauchcrème
Falafelbällchen / Tomaten-Gurken-Salsa / Koriander
Kokos-Chiapudding / Ananasragoût / Minzzucker

Gaumenfreuden

ab 15 Personen **28,51 / 30,50**

Brioche / Pastrami / Gurken-Senfrelisch
Röstbrot / Forellentatar / Crème fraîche / Rote Zwiebel
Rinderbällchen / Kartoffeln / Dijonsenf
Shrimpscocktail / Papaya / Ananas / Salatherzen
Pumpernickel / Brie / Birne / Walnuss
Lauchtarte / Crème von getrockneten Tomaten

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



Fingerfood

/Stullenpause

ab 15 Personen **13,55** / 14,50

Bergisches Mühlenbrot / Brie / Radicchio / Früchtesenf / Nusscrunch / Kresse

Bergisches Mühlenbrot / Putenbrust / Erdnussbutter / Spinat / Rote Zwiebel / Zucchini

Bergisches Mühlenbrot / Bergkäse / Feldsalat / Tomate / Olivecrème / Frühllauch

Bergisches Mühlenbrot / Baguette Salami / Anti-Pasti / Basilikum-Frischkäse / Rauke

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



Menüempfehlungen

/3-Gang-Menü „Regional lecker“

ab 10 - 30 Personen

Carpaccio von Beete & Apfel / Forellentatar / Zwiebelconfit / Graubrotcroûtons

Pastinakencrème / Karottenchips

Maishähnchenbrust / Paprikafülle / Selleriecrème / wilder Brokkoli

Rüblikuchen / Karamell-Birne / Mandelschaum

/ 3-Gang-Menü / ohne Vorspeise

33,18 / 35,50

/ 4-Gang-Menü

39,72 / 42,00

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



Menüempfehlungen

/4-Gang-Menü

„Klassisch gut“

ab 10 - 30 Personen

Hausgebeizter Lachs /

Rübchensalat / Wildkräuter / Frühlauch-Mayonnaise

Gebrannte Paprikacrème /

Ziegenkäse-Crostini

Rindermedaillon /

Morchelrahm / Kartoffelsouflé / Honig-Möhrrchen

Schokoladenküchlein /

Joghurteis / marinierte Beeren

/ 3-Gang-Menü / ohne Vorspeise

36,92 / 39,50

/ 4-Gang-Menü

43,46 / 46,50

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



Buffetempfehlungen

/Buffet

„Regionale Klassiker“

ab 30 Personen

42,06 / 45,00

Tafelspitz rosé / Kartoffel / Dijonsenf

Gratinierter Ziegenkäse / geschmorte Beete / Gartenkresse

Crepinette von der Bergischen Forelle / Dill-Schmand / Roter Senf-Kaviar

Entenbrust / Limetten-Spitzkohl / Preiselbeeren

Salate der Saison / korrespondierende Dressings / Bauernsalat
Brotkorb / Salzbutter / Dip

Kartoffel-Selleriecrème / Lauchstroh

Kalbsbraten / Thymianjus / Kartoffel-Lauch-Gratin

Schweinerücken / Senfkruste / Schupfnudeln

Marktgemüse

Bergisches Tiramisu

Armer Ritter / Birne / Walnuss

Schokoladenmousse / Beeren

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



Buffetempfehlungen

/Buffet

„Bergischer Dreiklang“

ab 30 Personen

47,66 / 51,00

Gesmokter Ochsenschinken / Gurken-Linsensalat / Malzvinaigrette
Bergischer Brotsalat / Tomaten / Paprika / Hirtenkäse
Rauchlachstatar / Salatherzen / Roter Senf-Kaviar
Grillgemüse / gefüllte Oliven

Salate der Saison / korrespondierende Dressings
Brotkorb / Salzbutter / Dip

Steckrübencreme / Birnenessig / Croûtons

Von der Tranchierstation

Krustenbraten vom Bergischen Landschwein / Weizenjus

Ochsenbäckchen / Madeira

Orechiette Caponata / Grillgemüse / Tomaten / Staudensellerie / Basilikum
Pommes Macaire / Spitzkohl / Spätzle / Marktgemüse

Apfelcrumble / Vanilleschmand

Crème Brulée von der Tonkabohne / Rosmarin-Zucker

Mandelmousse / Schattenmorellen / Cantuccini Crunch

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



Buffetempfehlungen

/Buffet

„Grosse Ledder“

ab 30 Personen

55,14 / 59,00

Geräuchertes Schweinefilet / Spitzkohl / Senfchmand
Vitello Tonnato / gebackene Kapern / gegrillte Paprika
Garnele / Curry / Ananas / Romasalat
Caprese / Tomate / Büffelmozzarella / Basilikum / Pinienkerne

Salate der Saison / korrespondierende Dressings
Brotkorb / Salzbutter / Dip

Apfel-Selleriecrème / Persifrit

Von der Tranchierstation
Bergischer Rinderrücken / Sauce Choron

Kalbsrahmgeschnetzeltes / Champignons
Lachsmedaillon / Orangen-Senfsauce
Ofen-Drillinge / Röstitaler / Tomaten-Zartweizen-Risotto
Marktgemüse

Kokos-Milchreis / Mangokompott
Tiramisu / Kaffee / Kakao
Weißes Schokoladenmousse / Himbeer-Coulis / Amarettini

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



Buffetempfehlungen

/Buffet

„BBQ“

ab 30 Personen

55,14 / 59,00

Anti-Pasti Auswahl

Tomaten Caprese / Mozzarella / Basilikumpesto

Salate der Saison / korrespondierende Dressings / angemachte Salate / Grillsaucen
Brotkorb / Salzbutterm / Dips

Von der Tranchierstation

Flanke vom Bergischen Rind / Chimichurri

Spare Ribs / BBQ-Lack

Schweinenackensteak / Bier-Rauchpaprika-Marinade

Hähnchenbrustfilet / Honig-Senf-Marinade

Bratwurst / Krakauer

Ofenkartoffeln / Kräuterquark

Grillgemüse / gefüllte Champignons

Gegrillte Ananas / Ahornsirup / Nusscrunch

Bergisches Tiramisu / Schattenmorellen

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



Buffetempfehlungen

/Optional zubuchbar

/BBQ add-ons

pro Person

Rinderhüftsteak / Knoblauch / Kräuter

5,46 / 6,50

Flammlachs von der Zedernholzplanke / Orange

5,46 / 6,50

Halloumi / Kräuter / Miso

5,46 / 6,50

/Sweet on Top

ab 10 Stück je Sorte

2,52 / 3,00

Toblerone Mousse / Weisser Nougat

After Eight Crème / Minz / Schokoladencrumble

Panna Cotta / Heidelbeeren / Mandelkrokant

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





Getränke



Getränkepauschalen

/Getränkepauschale I

Getränkepauschale für maximal 6 Stunden

27,73 / 33,00

Früh Kölsch / Bitburger Pils vom Fass

Bitburger / alkoholfrei

Gerolsteiner Mineralwasser / Granini Apfel- und Orangensaft

Pepsi Cola / Pepsi Cola Zero / Schwip Schwap Orange / 7Up

Kaffee nach dem Essen

/Getränkepauschale II

Getränkepauschale für maximal 6 Stunden

36,13 / 43,00

Bayer Gastronomie Sekt / Orangensaft

Hauswein / weiß / rosé / rot

Früh Kölsch / Bitburger Pils vom Fass

Bitburger / alkoholfrei

Schöffelhofer Weizen / Weizen alkoholfrei

Gerolsteiner Mineralwasser / Granini Apfel- und Orangensaft

Pepsi Cola / Pepsi Cola Zero / Schwip Schwap Orange / 7Up

Kaffee nach dem Essen

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



Getränkepauschalen

/Trenddrinkpauschale

zum einstündigen Sektempfang // 2 Longdrinks zur Vorauswahl

27,98 / 9,50

Lillet Wild Berry // Lillet White Peach // Aperol Spritz // Limoncello // Hugo // Hugo alkoholfrei // Cordino Spritz alkoholfrei

/Upgrade Longdrinks

für zwei Stunden // 3 Longdrinks zur Vorauswahl

14,71 / 17,50

Gin Tonic // Vodka Lemon // Vodka Orange // Whisky Cola // Barcardi Cola // Lillet Wild Berry // Lillet White Peach // Limoncello

/Gin Bar

drei Flaschen Gin // verschiedene Tonics // Botanicals zum Selbstmischen

298,89 / 369,00

// 0,7 l Hendrick`s Gin / 43%

// 0,7 l Tanqueray N° Ten Gin / 47,3 %

// 0,5 l Dorfschönheit Gin / 40 %



Getränkeempfehlung

/Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner Gourmet Mineralwasser // 0,75 l	6,08 / 7,50
Pepsi Cola / Pepsi Cola Zero / Schwip Schwap Orange / 7Up // 0,2 l	2,52 / 3,00
Granini Apfelsaft und -schorle // 0,2 l	2,84 / 3,50
Orangensaft // 0,2 l	3,24 / 4,00
Thomas Henry Bitter Lemon / Tonic / Ginger Ale // 0,2 l	2,84 / 3,50
Fritz Limo Apfel-Kirsch-Holunder // 0,2 l	3,24 / 4,00
Fritz Kola Mischmasch // 0,2 l	3,24 / 4,00

/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

Bayer Gastronomie Privat Sekt // 0,75 l Schloss Affaltrach Württemberg	23,95 / 28,50
Prosecco di Valdobbiadene // 0,75 l D.O.C. Drusian / Italien	27,73 / 33,00
Fallet-Dart Cuvée de Réserve brut // 0,75 l Champagne / Frankreich	46,22 / 55,00

/Bier

Früh Kölsch // 0,33 l	2,94 / 3,50
Bitburger Pils // 0,33 l	2,94 / 3,50
Bitburger alkoholfrei // 0,33 l	2,94 / 3,50
Kandi Malz alkoholfrei // 0,33 l	2,94 / 3,50
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

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

23,95 / 28,50

trocken

Feudi di San Marzano / Apulien / Italien

Pflaume, Kirsche, Rumtopfrüchte, 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 <i>Aromen von Cassis und Schokoladennoten</i>	
Tempranillo // Flasche // 0,75 l	23,95 / 28,50
trocken Finca Antigua / Spanien <i>Dunkles rot, gute Konzentration, wenig Säure und Tannin</i>	

/Schaumweine & Champagner

Bayer Gastronomie Privat 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. Drusian / 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

Johnnie Walker Red Label // 2 cl	6,48 / 8,00
Johnnie Walker Black Label // 2 cl	8,10 / 10,00
Jack Daniels // 2 cl	6,08 / 7,50
Absolut Wodka // 2 cl	6,48 / 8,00
Moskovskaya // 2 cl	5,67 / 7,00
Grappa di Chardonnay / 2 cl	5,67 / 7,00
Birkenhof Obstbrände / 2 cl Haselnuss / Alte Kirsche / Alte Himbeere Alte Marille / Alte Willams Birne	5,26 / 6,50
Hendricks Gin // 2 cl	8,10 / 10,00
Tanqueray N° Ten // 2 cl	7,70 / 9,50
Dorfschönheit // 2 cl	8,51 / 10,50
Ramazzotti // 2 cl	4,05 / 5,00
Averna // 2 cl	4,05 / 5,00
Jägermeister // 2 cl	4,05 / 5,00
Baileys // 2 cl	4,05 / 5,00

Weitere Spirituosen auf Anfrage



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.



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 Serpentinaen 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 2026



www.gastronomie.bayer.de

