



IN.CARE

Catering

INEOS

## CATERING

Gerade in den Sommermonaten macht das Veranstalten von Festen besonders Spaß. Damit Sie Ihre Feier mit Bekannten und Verwandten richtig genießen können, bieten wir Ihnen unseren Cateringservice auch außerhalb der Betriebsrestaurants von INEOS in Köln an.

Ob für Familienfeste wie Konfirmationen, runde Geburtstage oder das rustikale Grillfest: Wir bieten für jeden Anlass das passende Catering!



Wir gehen natürlich auf individuelle Wünsche ein und stellen Buffets und Menüs ganz nach Ihren Vorlieben zusammen, nach dem Motto: Nichts ist unmöglich!

Sprechen Sie uns gerne an!



**ANN-KATRIN NEUHAUS**

catering.koeln@ineos.com  
 rworwirtschaftsbetriebe@ineos.com  
 t. +49 221 3555-2481

## CHECKLISTE CATERING

Ansprechpartner/in	_____
Telefonnummer	_____
Mobil	_____
Datum der Veranstaltung	_____
Grund der Veranstaltung	_____
Ort der Veranstaltung (Gegebenheiten, Parkplatz, Etage etc.)	_____
Uhrzeit Anlieferung	_____
Beginn der Veranstaltung	_____
Ende der Veranstaltung	_____
Uhrzeit Abholung	_____
Personenzahl	_____
Zahlungsart (Kostenstelle, bar, Rechnung)	_____
Buffetservice (39,00 € pro Person/h)	<input type="radio"/> JA <input type="radio"/> NEIN
Getränkesservice (39,00 € pro Person/h)	<input type="radio"/> JA <input type="radio"/> NEIN
Geschirr (Teller, Besteck)	<input type="radio"/> JA <input type="radio"/> NEIN
Vorleger	<input type="radio"/> JA <input type="radio"/> NEIN
Servietten	<input type="radio"/> JA <input type="radio"/> NEIN

## KONFERENZSERVICE

### Getränke

	Preis pro Stück in €
Tasse Kaffee (inkl. Milch und Zucker)	1,00
Tasse Tee (diverse Sorten)	0,50
Wasser 1,0 l	1,80
Wasser 0,5 l (nur W90)	1,10
Saft (div. Sorten) 1,0 l	2,00
Div. Softgetränke 0,5 l	1,90
Div. Softgetränke 1,0 l	2,20

### Snacks

	Preis pro Stück in €
Gebäck 200 g	5,00
Gebäck 1000 g	10,00
Miniteilchen	1,50
Nuss-Mix 250 g	3,90
Obstkorb klein (ab 5 Personen)	19,50
Obstkorb mittel (ab 10 Personen)	25,00
Obstkorb groß (ab 15 Personen)	29,50
Div. Schokoriegel	1,00
Div. Proteinriegel	2,00

### Salatteller

Topping inkl.	Preis pro Stück in €
Putenbruststreifen	7,90
Schinken und Käse	
Thunfisch und Ei	
Fetakäse und Oliven	

### Bowls

Füllung	Preis pro Stück in €
Saisonbedingt	4,90

### Wraps

Füllung	Preis pro Stück in €
Räucherlachs	4,90
Putenbruststreifen	
Eismeergarnelen	
Mediterranes Gemüse	

### Brötchen, Canapés, Bagles, Sandwiches

1/2 belegtes Brötchen	Preis pro Stück 1,50 €
Canapés	Preis pro Stück 1,90 €
Bagles, Sandwiches	Preis pro Stück 2,90 €
Wahlweise mit folgendem Belag	Bitte ankreuzen
Zwiebelmett (auf Anfrage)	
Salami	
Kochschinken	
Putenbrust	
Schnittkäse	
Camembert	
Roastbeef	
Parmaschinken	
Räucherlachs	
Schweinebraten	
Thunfisch	
Tomate-Mozzarella	

# FRÜHSTÜCK

## FRÜHSTÜCKSBUFFET I

ab 10 Personen

- Kaffee und Säfte
- Brötchen, Körnerbrötchen
- Butter, Konfitüre, Honig, Nutella
- Käseplatte mit div. Schnittkäsen
- Wurstplatte mit div. Schinken- und Wurstsorten
- Mett mit Zwiebel
- Gurken- und Tomatenscheiben
- Rührei mit Schinken
- Partyfrikadellen
- Nürnberger Rostbratwürstchen
- Speckscheiben

€ 9,50  
Preis pro Person,  
inkl. Geschirr



## FRÜHSTÜCKSBUFFET II

ab 10 Personen

- Wie Frühstücksbuffet I plus
- Räucherfischplatte

€ 13,50  
Preis pro Person,  
inkl. Geschirr

## FRÜHSTÜCKSBUFFET III

ab 10 Personen

- Wie Frühstücksbuffet I (außer Mett mit Zwiebel) plus
- Tomaten-Mozzarella-Spieße
  - Pumpernickeltaler mit Frischkäse
  - Räucherlachs und roher Schinken
  - Gemüsesticks mit Kräuterquark
  - Müsli mit Milch und Joghurt
  - Obstplatte und verschiedene Nüsse

€ 15,50  
Preis pro Person,  
inkl. Geschirr



# BUFFET

## KÖLSCHES BUFFET

- Verschiedene Brotsorten mit Butter, Quark und Schmalz
- Krautsalat, Kartoffelsalat, Nudelsalat und Bauernsalat
- Partyfrikadellen und Mett-Enden mit Cornichons und Senf
- Mett mit Zwiebel, Flönz mit Zwiebel
- Russische Eier
- Spießbraten mit Schmorzwiebeln
- Sauerbraten „Rheinische Art“
- Kartoffelgratin, Kartoffelknödel und Apfelrotkohl
- Rote Grütze mit Vanillesauce

€ 18,50  
Preis pro Person,  
inkl. Geschirr



## GRIECHISCHES BUFFET

- Gefüllte Weinblätter
- Gegrilltes Gemüse (Zucchini, Aubergine etc.)
- Okraschote in Tomatensauce
- Bauernsalat
- Tsatsiki und Fladenbrot
- Reismudeln
- Gebratenes Lammfilet
- Hackfleischbällchen
- Schweinefleischspieße mit Käse gefüllt
- Gyros
- Moussaka
- Griechischer Joghurt mit Honig und Nüssen
- Obstplatte mit Zimt

€ 26,50  
Preis pro Person,  
inkl. Geschirr



## ITALIENISCHES BUFFET

- Mediterraner Brotkorb
- Mediterrane Vorspeisenplatte mit gegrilltem Gemüse, Champignons und Oliven
- Tomate-Mozzarella
- Melone-Parmaschinken
- Vitello Tonnato
- Gegrillte Garnelen mit Pimientos
- Ruccola mit frischem Parmesan und Balsamicodressing
- Gefüllte Ravioli
- Risotto, Rosmarinkartoffeln, Ratatouille
- Saltimbocca vom Kalb mit Limonensoße
- Zitronenhähnchen
- Tiramisu oder Erdbeertiramisu (saisonbedingt)
- Panna Cotta mit Erdbeercrème

€ 26,50  
Preis pro Person,  
inkl. Geschirr



## INTERNATIONALES BUFFET

- Verschiedene Brotsorten mit Butter, Quark und Schmalz
- Mediterrane Vorspeisenplatte mit gegrilltem Gemüse
- Champignons, Thunfisch, Tomate-Mozzarella
- Chicken Wings mit Chillidipp
- Kleine Schnitzel mit Mixed Pickles und Senf
- Rinderschmorbraten in Burgundersoße
- Putenbrust in Pfifferlingrahm
- Kartoffelgratin, Tagliatelle und Mischgemüse
- Mousse au Chocolat
- Bayrisch-Crème mit Früchten

€ 24,50  
Preis pro Person,  
inkl. Geschirr



## FINGERFOOD

### I\_MONTAG

- Brot und Butter
- Tomate-Mozzarella
- Vegetarisch gefüllte Miniwraps (hausgemacht)
- Jalapeños
- Satespieße mit Mango-Chilidipp
- Minischnitzel mit Ketchup
- Scampispeie
- Miniteilchen

€ 19,50  
Preis pro Person,  
inkl. Geschirr

### II\_DIENSTAG

- Brot und Butter
- Mediterrane Gemüsespieße
- Blätterteigschnecken mit Spinat
- Käseherzen
- Chicken Wings mit Relish
- Partyfrikadellen mit Senf
- Minisandwiches (hausgemacht)
- Obstspieße

€ 19,50  
Preis pro Person,  
inkl. Geschirr

### III\_MITTWOCHE

- Brot und Butter
- Miniwraps mit Räucherlachs
- Gemüsetaler
- Datteln in Speckmantel
- Melone-Schinkenspieß
- Mit Frischkäse gefüllte Pepperoni
- Beefballs mit Relish
- Petit Fours

€ 19,50  
Preis pro Person,  
inkl. Geschirr



### IV\_DONNERSTAG

- Brot und Butter
- Goudaspieße
- Miniwraps
- Grünkernplätzchen
- Canapés
- Couscous-Törtchen
- Chicken Nuggets
- Minidessert im Glas

€ 19,50  
Preis pro Person,  
inkl. Geschirr

### V\_FREITAG

- Brot und Butter
- Feta-Oliven-Spieß
- Samosas (indische Teigtaschen)
- Blätterteigschnecken mit Paprika
- Garnelen in Teigmantel
- Hähnchenminischnitzel
- Obstsalat im Glas

€ 19,50  
Preis pro Person,  
inkl. Geschirr



Preise sind Barpreise.  
Bei Bestellungen über Kostenstelle berechnen  
wir einen Aufschlag von 40 Prozent.

Für Lieferungen außer Haus erheben  
wir eine Pauschale von € 29,00.

## TEAMBUILDING

### KOCHEVENT

Stärken Sie Ihr Team durch gemeinsames Kochen!

Unter professioneller Anleitung werden in drei Teams Vor-, Haupt- und Nachspeise zubereitet und anschließend gemeinsam genossen. Durch das Kochevent sammeln Sie neue Erfahrungen, lernen Ihre Kolleg/innen besser kennen und vor allem – Sie bilden ein Team.

Gute Stimmung ist garantiert!

Bei Interesse wenden Sie sich bitte an **Ann-Katrin Neuhaus** unter t. 2481.



## FRISCH VOM ROST

### SPANFERKELGRILL\*

- Selbstabholung € 75,00  
Preis inkl. Reinigung
- Anlieferung, Abholung € 100,00  
Preis inkl. Reinigung
- Mit Spanferkel (ab 50 Personen) € 7,50  
Preis pro Person,  
inkl. Geschirr und Reinigung
- Mit Spanferkel (ab 50 Personen) € 12,50  
Preis pro Person,  
inkl. Geschirr, Personal und Reinigung
- Mit Spanferkel, Brötchen,  
Krautsalat und Schmorzwiebeln  
(ab 50 Personen) € 14,50  
Preis pro Person,  
inkl. Geschirr, Personal und Reinigung

\* Der Grill kann auch für Schweinshaxen, Spießbraten und Hähnchen genutzt werden. Preis auf Anfrage.



### GYROSGRILL

- Selbstabholung € 25,00  
Preis inkl. Reinigung
- Anlieferung, Abholung € 50,00  
Preis inkl. Reinigung
- Mit Fleischspieß (ab 50 Personen) € 3,50  
Preis pro Person,  
inkl. Geschirr und Reinigung
- Mit Fleischspieß (ab 50 Personen) € 5,50  
Preis pro Person,  
inkl. Geschirr, Personal und Reinigung
- Mit Fleischspieß, Krautsalat,  
Fladenbrot, Tsatsiki (ab 50 Personen) € 7,50  
Preis pro Person,  
inkl. Geschirr, Personal und Reinigung



## PRIVATES CATERING

Bitte senden an [catering.koeln@ineos.com](mailto:catering.koeln@ineos.com)

### ART DES CATERINGS

- Menü
  - Buffet
  - Edel
  - Regional
  - Rustikal
  - Flying Buffet\*
  - Modern
  - Saisonal
  - Vegetarisch/Koscher/Vegan
- \* Servicekräfte servieren kleine Happen, geeignet, wenn wenig Platz für ein Buffet vorhanden ist, gut kompatibel mit Stehtischen

### GETRÄNKE

- Pauschal
- Nach Verbrauch



### GETRÄNKEBESTELLUNG

- Alkoholfreie Getränke
- Wein\*
- Bier\*
- Sektempfang\*
- Cocktails\*
- Longdrinks\*
- Heißgetränke

\* Alkoholische Getränke dürfen nur im privaten Bereich konsumiert werden. Wie in der Arbeitsordnung von INEOS in Köln (Richtlinie 31) sowie in der Werknorm 6.1 festgeschrieben, ist es verboten Drogen und alkoholische Getränke ins Werk mitzubringen, dort zu sich zu nehmen oder weiterzugeben. Unter Alkohol- oder Drogeneinfluss stehenden Personen ist der Aufenthalt im Werk untersagt. Dies gilt gleichermaßen für das Verwaltungsgebäude INEOS ONE (W90).

### SONSTIGES

- Menükarten
- Blumenschmuck für Tische
- Sitz-/Tischordnung

ANN-KATRIN NEUHAUS

[catering.koeln@ineos.com](mailto:catering.koeln@ineos.com)  
[rworwirtschaftsbetriebe@ineos.com](mailto:rworwirtschaftsbetriebe@ineos.com)  
 t. +49 221 3555-2481



