

INEOS



INCARE

Catering



Catering

Gerade in den Sommermonaten macht das Veranstellen von Festen besonders Spaß. Damit du deine Feier richtig genießen kannst, bieten wir dir unseren Cateringservice im Unternehmen und auch außerhalb der Betriebsrestaurants von INEOS in Köln an.

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

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

Sprich uns gerne an!

INDIVIDUELL ZUSAMMENSTELLEN

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 <small>zzgl. MwSt.</small>	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
Getränkesservice 39,00 € pro Person/h <small>zzgl. MwSt.</small>	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
Geschirr Teller, Besteck	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
Vorlegebesteck	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
Servietten	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein

Konferenzservice

Getränke

	Preis pro Stück in € <small>zzgl. MwSt.</small>
Tasse Kaffee (inkl. Milch und Zucker)	1,10
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 € <small>zzgl. MwSt.</small>
Gebäck 200 g	5,00
Gebäck 1000 g	11,00
Minitelchen	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	1,10
Div. Proteinriegel	2,50

Salatteller

Topping inkl.	Preis pro Stück in €
Putenbruststreifen	ab 8,90 <small>zzgl. MwSt.</small>
Schinken und Käse	
Thunfisch und Ei	
Fetakäse und Oliven	

Bowls

Füllung	Preis pro Stück in €
Saisonbedingt	ab 10,90 <small>zzgl. MwSt.</small>

Wraps

Füllung	Preis pro Stück in €
Räucherlachs	ab 6,50 <small>zzgl. MwSt.</small>
Putenbruststreifen	
Eismeergarnelen	
Mediterranes Gemüse	

Brötchen, Canapés, Bagles, Sandwiches

1/2 belegtes Brötchen	Preis pro Stück ab 1,70 € <small>zzgl. MwSt.</small>
Canapés	Preis pro Stück ab 1,90 € <small>zzgl. MwSt.</small>
Bagles, Sandwiches	Preis pro Stück ab 3,50 € <small>zzgl. MwSt.</small>
Wahlweise mit folgendem Belag	Bitte ankreuzen
Zwiebelmett (auf Anfrage)	<input type="checkbox"/>
Salami	<input type="checkbox"/>
Kochschinken	<input type="checkbox"/>
Putenbrust	<input type="checkbox"/>
Schnittkäse	<input type="checkbox"/>
Camembert	<input type="checkbox"/>
Roastbeef	<input type="checkbox"/>
Parmaschinken	<input type="checkbox"/>
Räucherlachs	<input type="checkbox"/>
Schweinebraten	<input type="checkbox"/>
Thunfisch	<input type="checkbox"/>
Tomate-Mozzarella	<input type="checkbox"/>

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

€ 13,50
Preis
inkl. Geschirr
zzgl. MwSt.



Frühstücksbuffet II

ab 10 Personen

Wie Frühstücksbuffet I plus

- / Räucherfischplatte

€ 18,50
Preis
inkl. Geschirr
zzgl. MwSt.

Frühstücksbuffet III

ab 10 Personen

Wie Frühstücksbuffet I (außer Mett mit Zwiebel) plus

- / Tomaten-Mozzarella-Spieße
- / Pumpnickeltaler mit Frischkäse
- / Räucherlachs und roher Schinken
- / Gemüsesticks mit Kräuterquark
- / Müsli mit Milch und Joghurt
- / Obstplatte und verschiedene Nüsse

€ 22,50
Preis
inkl. Geschirr
zzgl. MwSt.

Buffet

Kölsches Buffet

ab 20 Personen

- / 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

€ 22,50

Preis pro Person,
inkl. Geschirr
zzgl. MwSt.

Griechisches Buffet

ab 20 Personen

- / Gefüllte Weinblätter
- / Gegrilltes Gemüse (Zucchini, Aubergine etc.)
- / Okraschoten in Tomatensauce
- / Bauernsalat
- / Zaziki und Fladenbrot

- / Reismudeln
- / Gebratenes Lammfilet
- / Hackfleischbällchen
- / Schweinefleischspieße mit Käse gefüllt
- / Gyros
- / Moussaka

- / Griechischer Joghurt mit Honig und Nüssen
- / Obstplatte mit Zimt

€ 39,50

Preis pro Person,
inkl. Geschirr
zzgl. MwSt.





Italienisches Buffet

ab 20 Personen

- / Mediterraner Brotkorb
- / Mediterrane Vorspeisenplatte mit gegrilltem Gemüse, Champignons und Oliven
- / Tomate-Mozzarella
- / Melone-Parmaschinken
- / Vitello tonnato
- / Gegrillte Garnelen mit Pimientos

- / Gefüllte Ravioli
- / Ratatouille, Rosmarinkartoffeln
- / Saltimbocca vom Kalb mit Limonensoße
- / Zitronenhähnchen

- / Tiramisu oder Erdbeertiramisu (saisonbedingt)
- / Panna Cotta mit Erdbeercreme

€ 34,50

Preis pro Person,
inkl. Geschirr
zzgl. MwSt.

Internationales Buffet

ab 20 Personen

- / Verschiedene Brotsorten mit Butter, Quark und Schmalz
- / Mediterrane Vorspeisenplatte mit gegrilltem Gemüse
- / Champignons, Thunfisch, Tomate-Mozzarella
- / Chickenwings mit Chillidip
- / Kleine Schnitzel mit Mixed Pickles und Senf

- / Rinderschmorbraten in Burgundersoße
- / Putenbrust in Pfifferlingrahm
- / Kartoffelgratin, Tagliatelle und Mischgemüse

- / Mousse au Chocolat
- / Bayrisch-Crème mit Früchten

€ 32,50

Preis pro Person,
inkl. Geschirr
zzgl. MwSt.

Fingerfood

- / Brot und Butter
- / Tomate-Mozzarella
- / Vegetarisch gefüllte Miniwraps (hausgemacht)
- / Jalapeños
- / Satespieße mit Mango-Chilidip
- / Minischnitzel mit Ketchup
- / Scampispieße
- / Mediterrane Gemüsespieße
- / Blätterteigschnecken mit Spinat
- / Käseherzen
- / Chickenwings mit Relish
- / Partyfrikadellen mit Senf
- / Minisandwiches (hausgemacht)
- / Miniwraps mit Räucherlachs
- / Gemüsetaler
- / Datteln im Speckmantel
- / Melone-Schinkenspieß
- / Beefballs mit Relish
- / Goudaspieße
- / Miniwraps
- / Canapés
- / Couscous-Törtchen
- / Chicken-Nuggets
- / Feta-Oliven-Spieße
- / Miniteilchen
- / Obstspieße
- / Petit Fours
- / und Minidessert im Glas
- / ...



Preise auf Anfrage.

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

Für Lieferungen außer Haus erheben wir eine Pauschale von € 35,00.

zzgl. MwSt.





Teambuilding

Kochevent

Starkes Team durch gemeinsames Kochen!

Unter professioneller Anleitung werden in drei Teams eine Vor-, Haupt- und Nachspeise zubereitet und anschließend gemeinsam genossen. Durch das Kochevent sammelt ihr neue Erfahrungen, lernt eure Kolleg/innen besser kennen und vor allem – ihr bildet ein Team.

Gute Stimmung ist garantiert.

Bei Interesse wendet euch bitte an

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



Frisch vom Rost

Spanferkelgrill*

/ Selbstabholung

€ 85,00
Preis inkl. Reinigung
zzgl. MwSt.

/ Mit Spanferkel
(ab 50 Personen)

€ 14,50
Preis pro Person,
inkl. Geschirr, Personal und Reinigung
zzgl. MwSt.

/ Anlieferung, Abholung

€ 140,00
Preis inkl. Reinigung
zzgl. MwSt.

/ Mit Spanferkel, Brötchen,
Krautsalat und
Schmorzwiebeln
(ab 50 Personen)

€ 16,50
Preis pro Person,
inkl. Geschirr, Personal und Reinigung
zzgl. MwSt.

/ Mit Spanferkel
(ab 50 Personen)

€ 9,50
Preis pro Person,
inkl. Geschirr und Reinigung
zzgl. MwSt.

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



Gyrosgrill

/ Selbstabholung

€ 25,00
Preis inkl. Reinigung
zzgl. MwSt.

/ Anlieferung, Abholung

€ 60,00
Preis inkl. Reinigung
zzgl. MwSt.

/ Mit Fleischspieß (ab 50 Personen)

€ 4,90
Preis pro Person,
inkl. Geschirr und Reinigung
zzgl. MwSt.

/ Mit Fleischspieß (ab 50 Personen)

€ 6,90
Preis pro Person,
inkl. Geschirr, Personal und Reinigung
zzgl. MwSt.

/ Mit Fleischspieß, Krautsalat,
Fladenbrot, Zaziki (ab 50 Personen)

€ 9,50
Preis pro Person,
inkl. Geschirr, Personal und Reinigung
zzgl. MwSt.

Privates Catering

Bitte senden an catering.koeln@ineos.com

Art des Caterings

- | | |
|-----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Menü | <input type="checkbox"/> Flying Buffet* |
| <input type="checkbox"/> Buffet | * Servicekräfte servieren kleine Happen; geeignet, wenn wenig Platz für ein Buffet vorhanden ist; gut kompatibel mit Stehtischen |
| <input type="checkbox"/> Edel | <input type="checkbox"/> Modern |
| <input type="checkbox"/> Regional | <input type="checkbox"/> Saisonal |
| <input type="checkbox"/> Rustikal | <input type="checkbox"/> Vegetarisch/koscher/vegan |

Getränke

- | | |
|-----------------------------------|-----------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Pauschal | <input type="checkbox"/> Nach Verbrauch |
|-----------------------------------|-----------------------------------------|



Getränkebestellung

- | | |
|------------------------------------------------|---------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Alkoholfreie Getränke | <input type="checkbox"/> Cocktails* |
| <input type="checkbox"/> Wein* | <input type="checkbox"/> Longdrinks* |
| <input type="checkbox"/> Bier* | <input type="checkbox"/> Heißgetränke |
| <input type="checkbox"/> Sektempfang* | |

* 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

- | |
|---------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Menükarten |
| <input type="checkbox"/> Blumenschmuck für Tische |
| <input type="checkbox"/> Sitz-/Tischordnung |
| <input type="checkbox"/> _____ |
| <input type="checkbox"/> _____ |



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



INCARE