

BANKETTMAPPE 2020

**BILSTER
BERG**
DRIVING BUSINESS.DE



Herzlich willkommen
in unseren außergewöhnlichen Locations am BILSTER BERG.

“Start your engines and enjoy your time.”

Zu den anspruchsvollen und erlebnisreichen Events am BILSTER BERG das passende Catering zu bieten ist unsere Passion. So individuell wie unsere Kunden, so facettenreich ist unser Catering. Mit einem hochwertigen und abwechslungsreichen Angebot sind wir direkt am Kunden, ob in den Boxenhallen oder im Fahrerlager. Wir freuen uns auf Ihre Wünsche und Ideen, sprechen Sie uns an!

Marcus Schuster & Thorsten Federschmid
BILSTER BERG Gastronomie



Catering

Hügelgrab

Pausensnack Paket in der Box am Morgen

Hand Obst

Gesunde Müsliriegel, Fruchtschnitten und Schokoriegel
belegte Landstullen oder Bäckerbrötchen, Wraps oder
Bagels

€ 9,95 pro Person zzgl. MwSt. *

Munitionsfeld

Pausensnack Paket in der Box am Nachmittag

Saisonale Landkuchenwürfel

Süße Plunderteilchen

Original amerikanische Muffins oder Donuts

€ 9,95 pro Person zzgl. MwSt. *

Ostschleifenterrasse

Saisonales Lunchbuffet

2 Vorspeisen

3 Hauptgänge (Fisch, Fleisch und Veggi)

2 Dessert

ab € 24,30 pro Person zzgl. MwSt. *



Catering

Kugelkopf

Getränkepauschale – ganztägig

Regionales Mineralwasser

Softgetränke

Röstkaffee Joliente Respect Bio Fairtrade

Althaus Teevariationen

€ 19,90 pro Person zzgl. MwSt. *

Getränkepauschale - halbtägig

Wie oben beschrieben

€ 9,95 pro Person zzgl. MwSt. *

Optional *

**Miete Kaffeefullautomat € 250,00 pro Tag zzgl. MwSt.
zzgl. 7,50 € Verbrauchspauschale pro Person**



Boxenhallen Catering



Jägerbuche

Suppen und Eintöpfe (1 Gericht zur Wahl)

Veganes Linsencurry mit Nüssen

oder

Bockwurst von Fleischerei Krueel mit Rucola Kartoffelsalat

oder

Hausgemachtes Chili con Carne mit Schwarzbrot

€ 9,50 pro Person zzgl. MwSt.

Hermannsschneise

Lunch Box

Lunch Box (belegte Landstulle, Hand Obst, BIO-Müsliriegel, 0,5l PET Mineralwasser)

€ 12,50 pro Person zzgl. MwSt.

Pauschalangebote -Tagungsbewirtung

Steilwand-Pauschale

Halbtägig

1x Kaffee- und Teebuffet zur Pause mit Feingebäck

Mineralwasser, Apfelsaftschorle und Sport Aktiv
unbegrenzt im Raum zur Tagung

Lunchbuffet nach Wahl des Küchenchefs

€ 39,50 pro Person zzgl. MwSt.*

Telegrafenberg-Pauschale

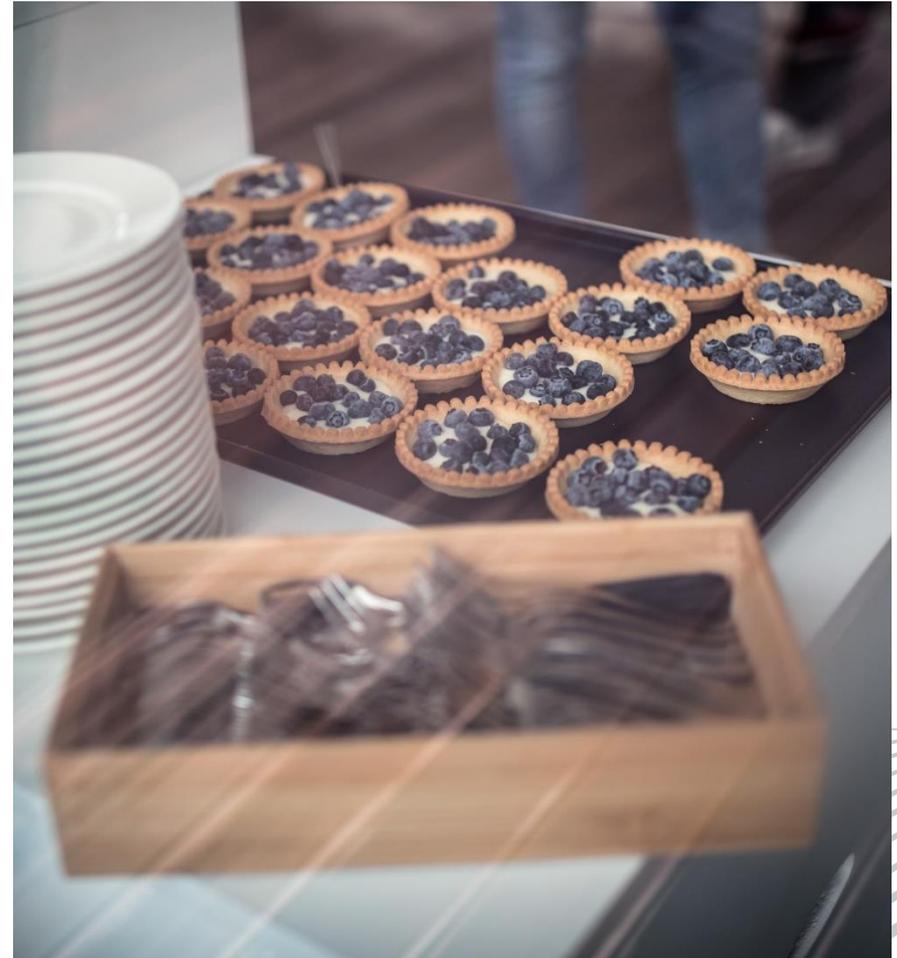
Ganztägig

2x Kaffee- und Teebuffet zur Pause (Vormittags und
Nachmittags) mit Feingebäck

Mineralwasser, Apfelsaftschorle und Sport Aktiv
unbegrenzt im Raum zur Tagung

Lunchbuffet nach Wahl des Küchenchefs

€ 47,00 pro Person zzgl. MwSt.*



Pauschalangebote -Tagungsbewirtung

Mutkurven-Pauschale

Ganztägig

2x Kaffee- und Teebuffet zur Pause mit Feingebäck

Mineralwasser, Apfelsaftschorle und Sport Aktiv
unbegrenzt im Raum zur Tagung

Lunchbuffet nach Wahl des Küchenchefs

Obstkorb und ein herzhafter Snack zur Pause am
Vormittag

Obstkorb und ein süßer Snack zur Pause am Mittag

€ 55,00 pro Person zzgl. MwSt.*



Food Cube – Perfekt fürs Fahrerlager



Start/Ziel

Food Cube Speisen

Hausgemachter Pulled Pork Burger

19 Stunden gesmokter Schweinenacken

Portion € 5,50

Frische Pommes Frites

mit Ingwer-Orangen-Ketchup oder Trüffel-Mayonnaise
nach eigener Rezeptur

Portion € 2,50

HotDog BILSTER BERG

Rinderbratwurst aus der Region mit Rotkohl, Röstzwiebeln
und Kartoffelbun

Portion € 5,50

Curry-Wurst

vom Bentheimer Landschwein

Portion € 3,00

Veggie-Salat in der Box

Wildkräutersalat, mit Strauchtomaten und gerösteten
Pinienkernen, dazu Balsamico-Dressing

Portion € 4,00

Food Cube – Perfekt fürs Fahrerlager



SUV

Getränke

Regionales Mineralwasser	0,5l	€ 2,50
Softgetränke	0,5l	€ 2,50
Filterkaffee und Tee	0,2l	€ 2,00
		inkl. Pfand

ALLES ist möglich!

Sie wollen außerhalb des BILSTER BERG eine
Veranstaltung durchführen?

Kein Problem, sprechen Sie uns gerne an!

Cube BBQ -Paket

Cube BBQ

Einfache BBQ-Pauschale aus unserem mobilen Stand
(Servicezeit max. 2 Stunden)

Pulled Pork Burger

(19 Stunden am Berg gesmoked) mit hausgemachter BBQ-Sauce und Coleslaw Salat

Frische Pommes Frites

mit Ingwer-Orangen-Ketchup oder Trüffel-Mayonnaise nach eigener Rezeptur

Curry-Wurst vom Bentheimer Landschwein

Unser „Boxensalat“,

Wildkräutersalat, mit Strauchtomaten und gerösteten Pinienkernen, dazu Balsamico-Dressing

pro Person € 14,50 zzgl. MwSt.

zzgl. Getränkeverzehr



Fingerfood – mit Liebe zum Detail



Race-Paket

Fingerfood-Pauschalen

Sie möchten bei Ihrer Veranstaltung kleine Köstlichkeiten speisen? Gerne kreieren wir saisonale Gaumenfreuden, welche auf verschiedenen Buffet-Cubes Ihren Gästen präsentiert werden.

Vertrauen Sie auf unsere langjährige gastronomische Erfahrung und auf unser Fingerspitzengefühl bei der Auswahl der Speisen.

Start

- Zwei kalte Vorspeisen im Glas
- Zwei herzhaft belegte Landstullen
- Ein warmer Mini-Hauptgang
- Ein Dessert

€ 19,50 pro Person zzgl. MwSt.*

Ziel

- Ein Süppchen in der Kaffeetasse
- Drei herzhaft belegte Landstullen
- Drei verschiedene warme und kalte Mini-Hauptgänge
- Zwei Dessertvariationen

€ 26,50 pro Person zzgl. MwSt.*

* Buchbar ab 15 Personen

BBQ – einzigartig genießen

Bodenständig und Regional

BBQ Buffet

Vorspeisen

Mediterraner Pasta Salat

Rucola Salat mit gerösteten Pinienkernen, Parmesan und Senf-Balsamico-Dressing, Westfälischer Kartoffelsalat mit Radieschen, Cous Cous Salat mit Minze, Feiner lippischer Möhren Sellerie Salat im amerikanischem Cole Slaw Style
Landbrot von der Bäckerei Rieks

Grillgut

Teutoburger Rinderbratwurst & Traditions Stadion Wurst
Feine Hähnchenbrust mit Honig, Orange & grobem Senf
100 % Rind mit Chili und Limette - gesmoked
Lachs und Krabben mit Kerbel, Pernod, Apfel & Zitrone auf der Holzplanke gegart und flambiert
Steinchampignons mit Trüffelbruch & roten Schalotten
(in der Spargelsaison gegrillter grüner Spargel anstelle der Champignons)
Landkartoffel im Kräutersäckchen, mariniert mit Meersalz
Hausgemachte Dips wie z.B. BBQ Sauce, Trüffel - Mayonnaise, Ingwer-Curry Ketchup, Kräuter-Dip und Kräuter-Butter (Saisonal abgestimmt)

Dessert

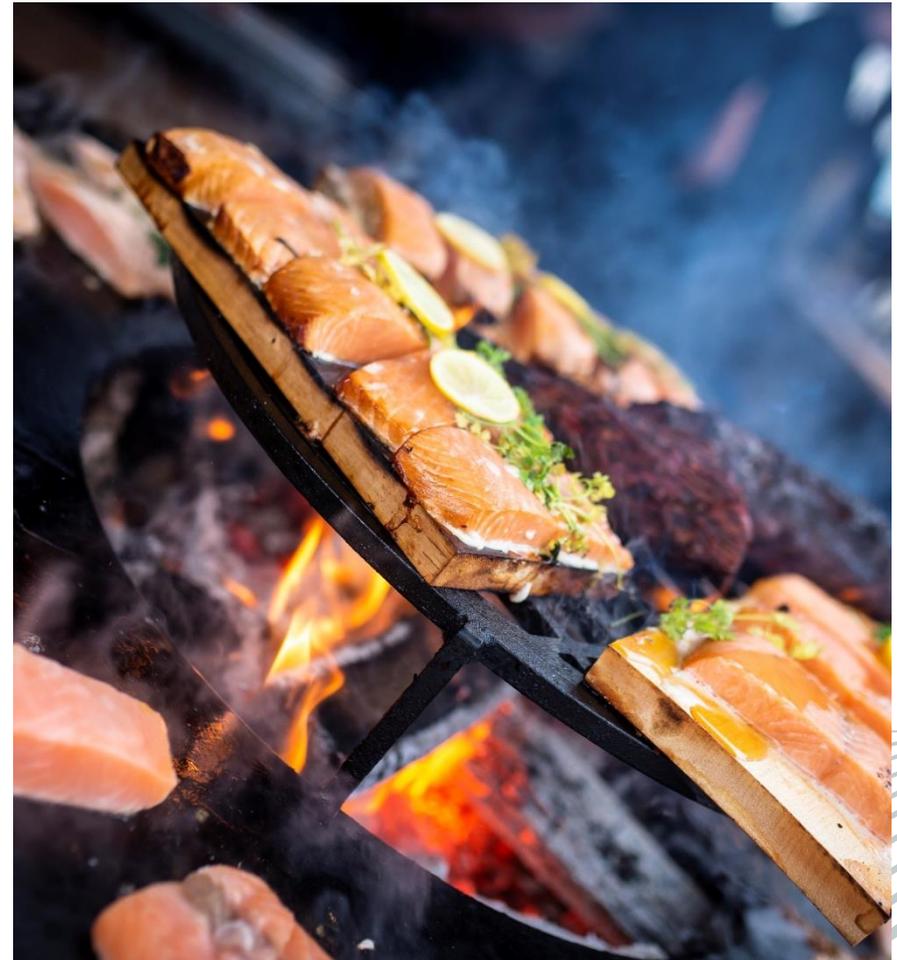
Crumble vom hiesigem Obstbauer mit Vanille

€ 38,50 pro Person zzgl. MwSt.*

*Buchbar ab 20 Personen

Weitere Variationen gerne auf Anfrage möglich!

Je nach Personenzahl zzgl. Servicepersonal zu € 28,50 zzgl. MwSt./Person/Std.



BBQ – einzigartig genießen

Alles vom Rost

BBQ Buffet

Vorspeisen

Wildkräutersalat mit kleinen Rüben, Granatapfelkernen und Senf-Balsamico-Dressing
Krabbencocktail, Tranchen vom frischen Thunfisch rosa gebraten mit Mangochutney,
Strauchtomaten mit Büffel- Mozzarella

Grillgut

Feine Merguez
Kotelett vom Iberico Schwein mariniert
100 % Rind vom hiesigen Martinsrind fein mariniert und gesmoked (Edelstücke, Rücken, Flank, Filet - Auswahl)
Garnelen mit Trüffelbruch, Pesto Rosso, Gin und Frankfurter grüne Sauce
Gefüllte Kohlblätter mit Ziegenkäse
Feines Risotto aus dem Dutch Oven
Hausgemachte Dips wie z.B. BBQ Sauce, Trüffel Mayonnaise, Ingwer-Curry Ketchup, Kräuter-Dip und Kräuter-Butter (Saisonal abgestimmt)

Dessert

Kleine Pancakes mit Schokolade & flambierten Beeren

€ 46,90 pro Person zzgl. MwSt.*

*Buchbar ab 20 Personen

Weitere Variationen gerne auf Anfrage möglich!

Je nach Personenzahl zzgl. Servicepersonal zu € 28,50 zzgl. MwSt./Person/Std.



BBQ – einzigartig genießen

BURGER TIME

BBQ Buffet

Grillgut rund um den Burger

Verschiedene Buns von Vollkorn, Dinkel, Kartoffel bis Chia

Burger...

...Rinder Patty mit Cheddar, Röstzwiebeln, Gurkenrelish, Cole Slaw und Tomate

... Lachs, Champignon-Lauch-Salat, Burrata & Ananas

.... Hähnchenbrustfilet, Tomaten-Mango-Marmelade, Blattsalat und Bergkäse

.... Currylinsen Ragout, gebratene Zucchini, geschmolzene Tomate und Erdnussbutter

Pommes frites & Süßkartoffelspalten mit Honig und Kräuter

Dessert

Milchshake mit Brownie

€ 22,50 pro Person zzgl. MwSt.*

*Buchbar ab 20 Personen

Weitere Variationen gerne auf Anfrage möglich!

Je nach Personenzahl zzgl. Servicepersonal zu € 28,50 zzgl. MwSt./Person/Std.



FLYING FRONT COOKING

- Vor dem Gast gekocht und angerichtet

Teppanyaki & Co.

Flying

Vorspeisen – kalt in der Asia Schale

Krabbenscocktail – Traditionell

Beef Tatar vom Martinsrind – Traditionell

Höxteraner Antipasti

Flying Frontcooking

Tranche vom Martinsrind - Brisket mit Ahornsirup,
Whiskey & Bärlauch auf Bratkartoffelstampf und
gedünsteten Trüffelkohl

Jakobsmuscheln auf lauwarmem Avocado-Mango-Salat
mit Salbei-Risotto und Dill-Joghurt

Pikante Pflaume mit bardiertem Schweinefilet, Schalotten
Ragout & Spätzle

Feine Nudeln aus dem Parmesanlaib mit Koriander

Dessert

Crème brûlée

€ 42,90 pro Person zzgl. MwSt.*

*Buchbar ab 20 Personen

Weitere Variationen gerne auf Anfrage möglich!

Je nach Personenzahl zzgl. Servicepersonal zu € 28,50 zzgl. MwSt./Person/Std.



BBQ – Kurs

Erleben Sie die Vielfalt des Grillens und werden Sie selbst zum BBQ Spezialisten!

#Empfang

Begrüßung der Gäste mit einem warmen Punch aus dem Dutch Oven Einteilung der Gruppen & Ausgabe der Arbeitsmaterialien

#Gruppe 1

BURGER TIME

Fleisch vom Martins-Rind – hier steht Tierwohl an erster Stelle

Bestandteile des Gerichts:

Hackfleisch-Patties

Gurken Relish

Tomaten Salsa

Rote Whiskey-Pernod-Zwiebeln

#Gruppe 2

FISCH-FREUNDE

Gegrilltes Lachsforellen-Filet mit Champignon-Risotto und geröstetem Walnussbrot

#Gruppe 3

RIND-LIEBHABER

Rinderrücken im Ganzen mit Wiesenkräutern, Trüffel-Champignons & Kartoffel-Cheddar Rösti

#Gruppe 4

SÜßER ZAHN

Pancakes mit gegrilltem Gin-Apfel-Mango Salat

#Getränke zur Selbstbedienung

Regionales Mineralwasser

Softgetränke

Regionales Bier

Grüner Veltliner & Zweigelt

€ 99,50 zzgl. MwSt. pro Person
zzgl. Cateringpauschale



Getränkemkarte



Erfrischen

Getränk assortment im Restaurant

Biere

König Pilsener vom Fass	0,30l	€ 3,00
König Pilsener aus der Flasche alkoholfrei	0,33l	€ 3,00
Paulaner Weizen aus der Flasche & alkoholfrei	0,50l	€ 4,00

Softgetränke

Regionales Mineralwasser (Still & Medium)	0,25l	€ 2,50
	0,75l	€ 5,50
Sport Aktiv Apfelschorle/Rhabarberschorle	0,25l	€ 2,50
Softgetränke	0,33l	€ 3,00

Alle Preise auf dieser Seite inkl. MwSt.. Bitte haben Sie Verständnis, dass wir hier keine Inhaltsstoffe ausgewiesen haben.

Getränkekarte



Kaffeespezialitäten

Kaffee, Tee & Co.

Café Crema	€ 2,50
Espresso	€ 2,50
Doppelter Espresso	€ 3,00
Cappuccino	€ 3,00
Milchkaffee	€ 3,50
Latte Macchiato	€ 3,50
Glas Tee	€ 2,50

Spirituosen

Hochprozentig

Unsere offene Bar bietet Ihnen verschiedene Spirituosen zur Wahl an.

Unser Restaurant TURN ONE

Die Ostschleifenterrasse ist das Hauptgebäude am BILSTER BERG. Mit seiner modernen Architektur aus Glas, Stahl und Beton schmiegt sich die Ostschleifenterrasse in die Natur ein.

Im Restaurant TURN ONE im Obergeschoss verwöhnen wir Sie gerne kulinarisch, egal ob es sich um einen saisonalen Lunch oder ein abendliches BBQ handelt. Genießen Sie beispielsweise leckeren Landkuchen und aromatische Kaffeespezialitäten während unserer wiederkehrenden Coffee, Cake & Cars Days auf der großzügigen Terrasse mit fantastischen Rundumblick auf die Strecke und den BILSTER BERG.



Frühstücken

Frühstück

Buffet

Brötchen (Normale, Körner, Rosinen, Croissants), Brot
Kuchen oder ähnliches
Butter, Margarine, Nutella, Marmelade, Honig, Aufschnitt,
Frischkäse
Tomate-Mozzarella Kugeln
Obstsalat, Frisches Obst
Fleischsalat, Eiersalat
Müsli/ Cerealien, Joghurt/Quark/Milch
Lachs/Fischplatte

Live & Warm

- Pfannkuchen (LIVE) , Spiegelei (LIVE)
- Rührei, Gekochte Eier
- Würstchen
- Frikadellen, Bacon

Getränke

Kaffee/Cappuccino/Tee/Schokolade/Säfte/Smoothie/
Sekt

€ 19,90 pro Person inkl. MwSt.*



* Buchbar ab 20 Personen oder als Einzelperson an unseren öffentlichen Eventtagen

Brunch

Brunch

Unsere Frühstückbestandteile **plus**

Saisonales und regionales Lunchbuffet

2 Vorspeisen im Glas

3 Hauptgänge (Fisch, Fleisch und Veggie)

2 Dessert

€ 26,50 pro Person inkl. MwSt.*



* Buchbar ab 20 Personen oder als Einzelperson an unseren öffentlichen Eventtagen

Coffee, Cake & ...



Coffee & Cake für kleine und große Besichtigungsgruppen

Kaffeespezialitäten
Althaus Bio Teevariationen
Variationen von westfälischen Landkuchenwürfeln
von der Dorfbäckerei Rieks

€ 9,50 pro Person inkl. MwSt.*

* Buchbar ab 20 Personen



Marcus Schuster
Gastronomie

Gastronomie

**BILSTER
BERG**
DRIVING BUSINESS.DE

Der Gedanke der Nachhaltigkeit ist in der heutigen Zeit nicht nur ein Marketingfaktor, sondern auch ein essentielles Statement zu unserer Region und zur Liebe am Beruf als Gastronom. Aus persönlicher, aber auch wirtschaftlicher Intention wollen wir unseren Betrieb immer weiter in diese Richtung entwickeln und mehr Gewicht in ein eigenes Nachhaltigkeitskonzept investieren. Es fängt bei unserem Einkauf an, wo wir versuchen möglichst ökologische, regionale und saisonale Produkte zu finden. Zudem tritt dabei der Fair Trade-Gedanke und die Verwendung ökologischer Erzeugnisse aus nachhaltiger Produktion in den Vordergrund. Des Weiteren gehört die Einsparung von Ressourcen, wie Strom, Gas und Wasser sowie die Abfallvermeidung dazu. Das ambitionierte Ziel vor Augen, freuen wir uns schon auf die Umsetzung der diversen Bausteine.

Ihre Ansprechpartner

Thorsten Federschmid

BILSTER BERG Gastronomie

Bilster Berg 1

33014 Bad Driburg

T +49 (0)5253 / 973 90 - 31

P +49 (0)170 / 8383812

E thorsten.federschmid@bilster-berg.de

E gastronomie@bilster-berg.de

Marcus Schuster

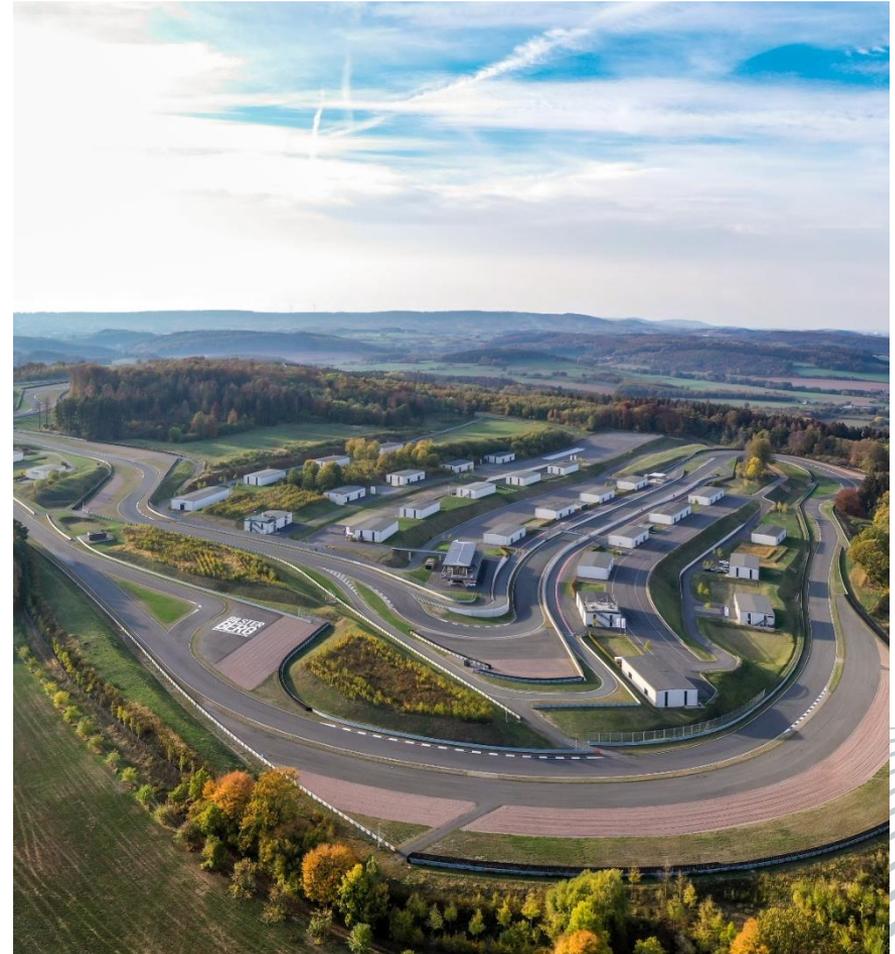
BILSTER BERG Gastronomie

Bilster Berg 1

33014 Bad Driburg

T +49 (0)5253 / 973 90 - 31

E gastronomie@bilster-berg.de





BILSTER BERG

DRIVING BUSINESS.DE

LOCATIONS

Ostschleifenterrasse

Die Ostschleifenterrasse ist das Hauptgebäude am BILSTER BERG. Mit seiner modernen Architektur aus Glas, Stahl und Beton schmiegt sich die Ostschleifenterrasse in die Natur ein. Hier stehen Ihnen zwei geräumige, komplett verglaste Tagungsräume und ein Veranstalterbüro zur Verfügung.

Das Team vom Restaurant TURN ONE im Obergeschoss verwöhnt Sie kulinarisch. Von der großzügigen Terrasse aus genießen Sie einen fantastischen Rundumblick über den BILSTER BERG.



Ostschleifenterrasse Erdgeschoss



Präsentationsraum

Fläche: 80 m²
Abmessungen: 12,99 x 6,17 m
Höhe: 3 m

Kapazität

Block: 24 Personen
Parlament: 30 Personen
U-Form: 24 Personen
Theater: 70 Personen
Raummiete € 400,- zzgl. MwSt.



Veranstalterbüro

Fläche: 32 m²
Abmessungen: 6,46 x 4,97 m
Höhe: 3 m

Kapazität

Block: 12 Personen
Parlament: 8 Personen
U-Form: 10 Personen
Theater: 20 Personen
Raummiete € 200,- zzgl. MwSt.

Ostschleifenterrasse Obergeschoss



Konferenzraum

Fläche: 68 m²
Abmessungen: 9,89 x 6,83 m
Höhe: 3,10 m

Kapazität

Block: 16 Personen
Parlament: 20 Personen
U-Form: 16 Personen
Theater: 40 Personen
Raummiete € 400,- zzgl. MwSt.



Restaurant TURN ONE

Fläche: ca. 160 m²
Höhe: 3,10 m

Besonderheiten

- Sitzplätze für bis zu 120 Personen
- Terrasse mit weiteren 50 Sitzplätzen
- Offene Küche
- Vollständige Verglasung für einen 360° Rundumblick
- Exklusive Nutzung auf Anfrage

Clubhaus

Das Clubhaus ist das Location-Highlight des BILSTER BERG. Am höchsten Punkt, direkt an der Strecke und am Offroad-Parcours gelegen, genießen Sie hier eine exklusive Sicht in die herrliche Landschaft des Teutoburger Waldes und auf den Rundkurs. Auf die Strecke gelangen Sie mittels der eigenen Streckenauffahrt direkt vom Clubhaus aus.



Clubhaus



Clubraum

Fläche: 160 m²

Höhe: 3,10 m

Besonderheiten

Bistrobestuhlung für 36 Personen

Couchbestuhlung für 24 Personen

Terrassenbestuhlung für 70 Personen

Bar und kleine Küche

Separate Bibliothek mit Flachbildschirm

Raummiete € 1.500,- zzgl. MwSt.

Tagungsraum Clubhaus

Fläche: 80 m²

Abmessungen: 12,99 x 6,15 m

Höhe: 3,10 m

Kapazität

Block: 24 Personen

Parlament: 30 Personen

U-Form: 24 Personen

Theater: 70 Personen

Raummiete € 400,- zzgl. MwSt.

(nur in Verbindung mit
Clubraum buchbar)

Tagungs- und Veranstaltungstechnik



Grundausstattung

- 1 Beamertisch
- 1 Referententisch

Zusatztechnik

- Beamer
ab € 50,42 / Tag zzgl. MwSt.
- Leinwand
ab € 42,02 / Tag zzgl. MwSt.
- Flipchart mit Papier und Stiften
ab € 21,01 / Tag zzgl. MwSt.
- Pinnwand
ab € 21,01 / Tag zzgl. MwSt.
- Moderatorenkoffer
ab € 21,01 / Tag zzgl. MwSt.
- Fotokopie Papier
ab € 0,21 / Kopie zzgl. MwSt.

Weiteres Equipment auf Anfrage. Bitte sprechen Sie uns an!

DIE STRECKE

FAKTEN

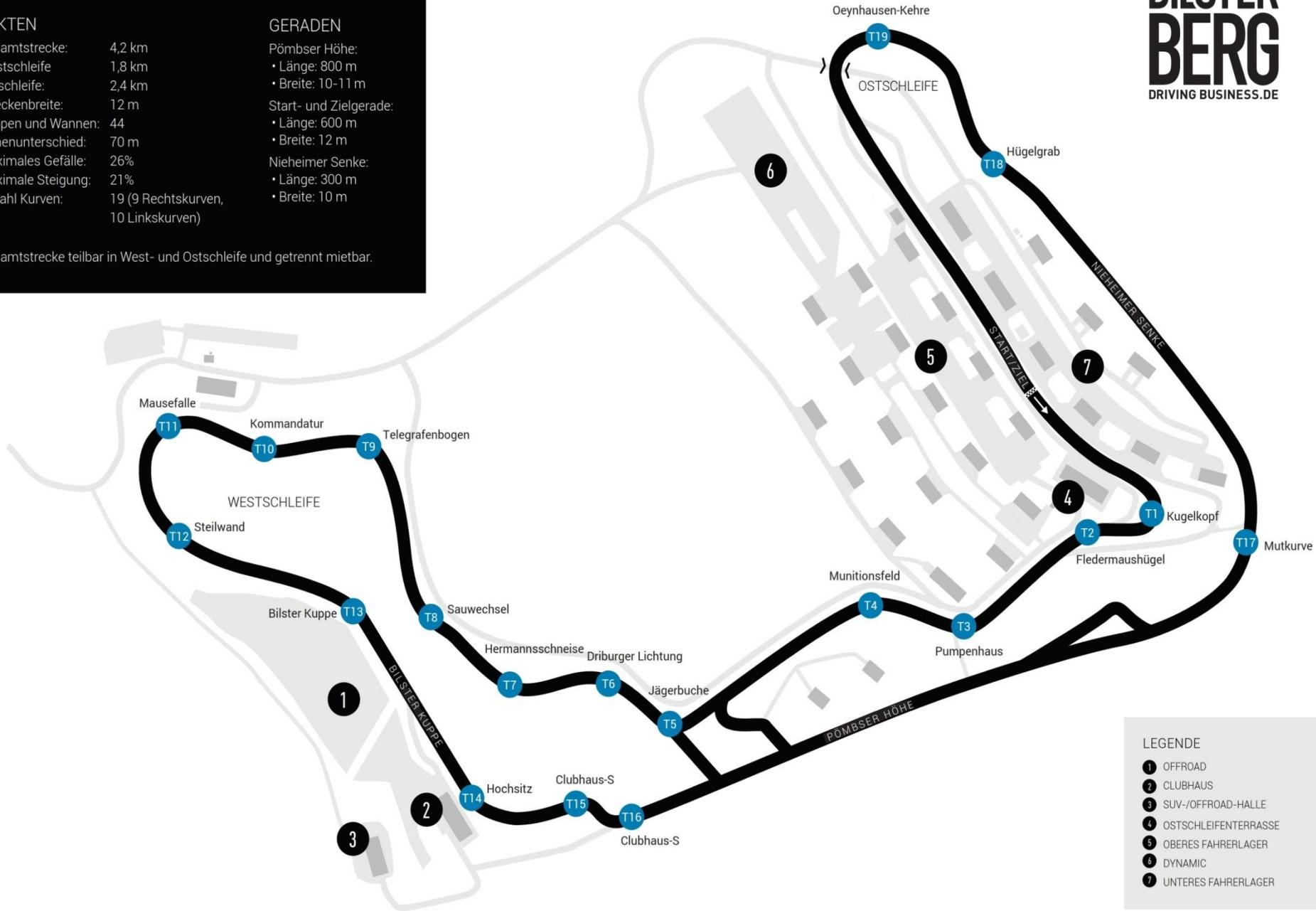
Gesamtstrecke:	4,2 km
Westschleife	1,8 km
Ostschleife:	2,4 km
Streckenbreite:	12 m
Kuppen und Wannen:	44
Höhenunterschied:	70 m
Maximales Gefälle:	26%
Maximale Steigung:	21%
Anzahl Kurven:	19 (9 Rechtskurven, 10 Linkskurven)

GERADEN

Pömbser Höhe:	• Länge: 800 m • Breite: 10-11 m
Start- und Zielgerade:	• Länge: 600 m • Breite: 12 m
Nieheimer Senke:	• Länge: 300 m • Breite: 10 m

Gesamtstrecke teilbar in West- und Ostschleife und getrennt mietbar.

**BILSTER
BERG**
DRIVING BUSINESS.DE



LEGENDE

- 1 OFFROAD
- 2 CLUBHAUS
- 3 SUV-/OFFROAD-HALLE
- 4 OSTSCHLEIFENTERRASSE
- 5 OBERES FAHRERLAGER
- 6 DYNAMIC
- 7 UNTERES FAHRERLAGER

Verschaffen Sie sich ein eigenes Bild.



Bilster Berg Drive Resort GmbH & Co. KG
Bilster Berg 1, 33014 Bad Driburg

T +49 5253 973 90 00
E info@bilster-berg.de

www.bilster-berg.de

Stand Oktober 2019 – Änderungen und Irrtümer vorbehalten

**BILSTER
BERG
GASTRONOMIE**