

GASTRONOMIE MAPPE 2022

**BILSTER
BERG**
DRIVING BUSINESS.DE



Ausgabe November 2021 / Saisongültigkeit 2022

Herzlich willkommen
in unseren außergewöhnlichen Locations am BILSTER BERG.

“Auf eine genussreiche Zeit!”

Ihre Events am BILSTER BERG sind erlebnisreich und anspruchsvoll. Und genau so ist unser Catering. Spüren Sie unsere Leidenschaft in jeder Zutat - von der Auswahl hochwertiger, möglichst regionaler Produkte bis hin zu deren Zubereitung. Ob im Restaurant TURN ONE, bei unseren sensationellen BBQs am Clubhaus oder mit unserem Food Truck direkt in den Boxenhallen oder im Fahrerlager. Mit unserem hochwertigen und ideenreichen Angebot sind wir immer direkt am Kunden. Unser Handwerk ist das Kochen. Das tun wir mit viel Erfahrung und Passion.

Wir freuen uns auf Ihre Wünsche – denn wir haben die passenden Ideen. Versprochen!

Ihr Team der BILSTER BERG Gastronomie



Unsere Snacks

Handwerkskunst und traditionelle Snacks für Ihr Event am BILSTER BERG

Nieheimer Deluxe Brownie oder Deluxe Donuts

€ 3,99 pro Stück zzgl. MwSt.*

Pömbseener Cheesecake oder Sandebecker Nussecken

€ 2,49 pro Stück zzgl. MwSt.*

Leopoldstaler Rosinenschnecken

€ 2,42 pro Stück zzgl. MwSt.*

Hiddenhausener Möhrenkuchen

€ 2,39 pro Stück zzgl. MwSt.*

Bredenborner Sauerkirsch-Kuchen

€ 2,32 pro Stück zzgl. MwSt.*

Teutoburger Brezeln mit Butterfüllung

€ 2,09 pro Stück zzgl. MwSt.*

Himmighausener Keksmischung

€ 1,95 pro Portion zzgl. MwSt.*



* Buchbar ab 10 Stück je Sorte

Unsere Snacks

Handwerkskunst und traditionelle Snacks für Ihr Event am BILSTER BERG

Belegte Landstullen –Körnig, gut regional

€ 2,49 pro Stück zzgl. MwSt.*

Belegte Bäckerbrötchen oder Laugen Knusperstangen

€ 2,44 pro Stück zzgl. MwSt.*

Frisch gefüllte Wraps oder Bagels

€ 2,55 pro Stück zzgl. MwSt.*



* Buchbar ab 10 Stück je Sorte

Unsere Snacks

Gesund und manchmal Süß

Müsli Riegel –einzeln verpackt

€ 0,99 pro Stück zzgl. MwSt.*

Mini Marken Schokoladen Riegel –einzeln verpackt

€ 0,59 pro Stück zzgl. MwSt.*

Candy Bar (150gr. Mix je Person)

€ 2,35 pro Stück zzgl. MwSt.*

Smoothie 0,2l Flasche

€ 2,55 pro Stück zzgl. MwSt.*

Handobst (Apfel oder Banane)

€ 0,99 pro Stück zzgl. MwSt.*



* Buchbar ab 10 Stück je Sorte

Unsere Snack Pauschalen

Pausensnack Paket in der Box am Morgen

Frisches saisonales Stück-Obst
Gesunde Müsliriegel und Mini-Marken-Schokoriegel,
Belegte Snacks nach Wunsch
(Klappstullen, Bäckerbrötchen, Laugen-Knusperstange,
Wraps oder Bagels)

€ 10,00 pro Person (2 Snackteile) zzgl. MwSt.*

Pausensnack Paket 1 in der Box am Nachmittag

Frisches saisonales Stück-Obst
Gesunde Müsliriegel und Mini-Marken-Schokoriegel,
Süße Snack-Auswahl
(Kuchen, Nussecken oder Rosinen-Schnecken)

€ 10,00 pro Person (2 Snackteile) zzgl. MwSt.*

Pausensnack Paket 2 in der Box am Nachmittag

Smoothies, Candy Bar,
Gesunde Müsliriegel und Mini-Marken-Schokoriegel,
Brownie oder Donut Auswahl als Snack

€ 10,00 pro Person (2 Snackteile) zzgl. MwSt.*



* Buchbar ab 10 Personen

Getränke für die Box

Getränkepauschale – in der Box beim Fahr-Event

Regionales Mineralwasser –Still und Medium 0,5l PET

Sport Aktiv & Apfelschorle 0,5l PET

Pepsi & Pepsi MAXX 0,5l PET

Joliente Kaffee Spezialitäten aus dem Vollautomat

Tee Auswahl

€ 20,00 pro Person zzgl. MwSt.*

Getränkepauschale – halbtägig in der Box

Wie oben beschrieben

€ 10,00 pro Person zzgl. MwSt.*

**Einweggeschirr aus ressourcenschonenden und kompostierbaren Bestandteilen in der Box als Standard.
Gegen Aufpreis Porzellan möglich.**



* Buchbar ab 20 Personen

Getränkepreise auch für Reseller

MEHRWEG GETRÄNKE

Regionales Mineralwasser in PET 0,5 l

Flaschenpreis € 1,89 zzgl. MwSt.

Apfelschorle, Saftschorle & Iso in PET 0,5 l

Flaschenpreis € 2,29 zzgl. MwSt.

Pepsi & Co. Getränke in PET 0,5 l

Flaschenpreis € 2,29 zzgl. MwSt.

Pfand für Fehlbestand je Flasche € 0,25 zzgl. MwSt.

**Kaffeespezialität (Nutzung des Vollautomaten /
Berechnung erfolgt anhand des Zählerstandes)**

Becherpreis € 1,99 zzgl. MwSt.

Lieferung /Bereitstellung bzw. Abholung der Getränke wird
je nach Bedarf und Intervall abgestimmt.

Fehlmengen beim Leergut werden in Rechnung gestellt.

Die Abrechnung erfolgt via Gesamt-Rechnung und nach
tatsächlichem Verkauf.



Pauschalangebote -Tagungsbewirtung

Tagungspauschale 1 -Halbtägig

1x Kaffee- und Teebuffet mit Himmighauser Keksmischung

Verschiedene Softgetränke und regionales Wasser für die Tagung und beim Lunch inklusive

Saisonales Lunchbuffet / tagesaktuell zusammengestellt

€ 40,00 pro Person zzgl. MwSt.*

Tagungspauschale 2 -Ganztägig

2x Kaffee- und Teebuffet mit Himmighauser Keksmischung

Verschiedene Softgetränke und regionales Wasser für die Tagung und beim Lunch inklusive

Saisonales Lunchbuffet / tagesaktuell zusammengestellt

€ 50,00 pro Person zzgl. MwSt.*

Kaffeespezialitäten zum Lunch werden nach Verzehr berechnet.



* Buchbar ab 20 Personen

Pauschalangebote -Tagungsbewirtung

Tagungspauschale 3 –Ganztägig

2x Kaffee- und Teebuffet mit Himmighauser Keksmischung

Verschiedene Softgetränke und regionales Wasser für die Tagung und beim Lunch inklusive

Saisonales Lunchbuffet / tagesaktuell zusammengestellt

Obstkorb und ein herzhafter Snack zur Pause am Vormittag

Obstkorb und ein süßer Snack zur Pause am Nachmittag

€ 59,50 pro Person zzgl. MwSt.*

Kaffeespezialitäten zum Lunch werden nach Verzehr berechnet.



* Buchbar ab 20 Personen

Coffee Bike

Unser traditionelles Coffee Bike

Italienische Spezialitäten aus der Siebträgermaschine

Wir berechnen:

Miete pro Tag € 350,00 zzgl. MwSt.

- inkl. Anlieferung und Reinigung

Geschirrpauschale: € 4,50 zzgl. MwSt.

- inkl. Reinigung und Transport pro Person

Coffee Bike Mitarbeiter € 29,00/Std./Person zzgl. MwSt.

- Erfahrenes und qualifiziertes Personal



* Buchbar ab 20 Personen

Food Truck / Der TUNKER

Genießen Sie Burger aus regionalen Zutaten mit hausgemachten Brötchen der Traditionsbäckerei Rieks, Tierwohlfleisch vom Martinsrind & der TUNKE /Das Rezept aus Lippe bei Ihrem Event, wo immer Sie sind.

Unsere Leistungen:

Anfahrt des Trucks

Zubereitung der Speisen (Servicezeit 2,5 Stunden)

Aufräumen und Abreise Food Truck

„All-You-Can-Eat“- Konzept

- Es wird gegessen bis der Letzte satt ist.

Pro Person ab 19,90 € inkl. MwSt.*

Wir berechnen extra:

An- & Abfahrtskosten je km 2,59 €

- Berechnungsgrundlage Entfernung von unserem Unternehmenssitz in Detmold zur Location

* Buchbar ab 20 Personen, auf Gesamtrechnung.
Getränke bieten wir gerne an und werden separat in Rechnung gestellt.

Das Menü:

Gezupfter Landschwein Burger

Gezupfter Rind-Burger

Freiland Hähnchen-Burger

Veggie-Burger

Traditionelle Bratwurst

Currywurst mit hauseigener Currysauce

Pommes Frites



Wir verwenden beim Boxencatering und im Food Truck Einweggeschirr aus ressourcenschonenden und kompostierbaren Bestandteilen.

Suppen (Boxen-)Küche

UNSERE Suppen-Küche in der Box Deftig für die Pause beim Fahr-Event

Hackfleisch-Bohnen-Eintopf

100 % Rind aus der Region, Knackige Bohnen und der gewisse Pfiff

Dampfendes Entensüppchen

Asiatisch lecker mit Einlage, Zitronengras & Ingwer

Westfälischer Kartoffel-Pilz Eintopf

mit gutem Gemüse –VEGGIE

Dazu leckeres Landbrot von der Bäckerei Rieks zum TUNKEN!

€ 9,00 pro Person zzgl. MwSt.*

**Es wird eine SB Station in der Box aufgebaut.
Die Auswahl einer Suppe muss im Voraus erfolgen.**



* Buchbar ab 20 Personen

Wir verwenden beim Boxencatering Einweggeschirr aus ressourcenschonenden und kompostierbaren Bestandteilen.

FAST FOOD – Perfekt fürs Fahrerlager

FAST FOOD Speisen aus dem Imbisswagen
für Selbstzahler-Veranstaltungen in der
Boxengasse

BILSTER BERG BURGER

100 % Rind aus der Region, Röstzwiebeln, ColeSlaw und
Kartoffelbun

BILSTER BERG BURGER -VEGGIE

100 % ERBSENBURGER, Röstzwiebeln, Ackersalat und
regionalem Burger-Kartoffelbrötchen

je Portion € 7,50 inkl. MwSt.

Classic Pommes Frites

Portion € 2,50 inkl. MwSt.

Traditions-Bratwurst
vom Landschwein

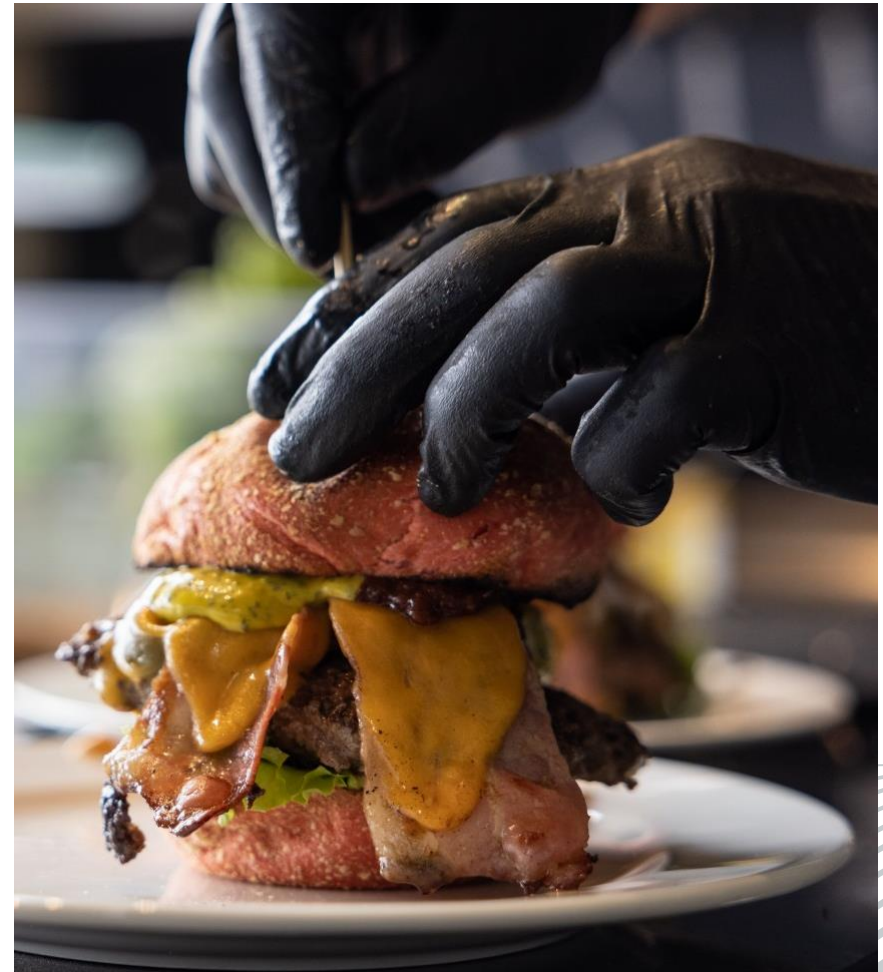
Portion € 2,50 inkl. MwSt.

Curry-Wurst

Nach eigenem Rezept

Portion € 3,00 inkl. MwSt.

**Standzeit wird anhand der Bedürfnisse individuell
abgestimmt.**



* Buchbar ab 20 Personen

Wir verwenden beim Boxencatering Einweggeschirr aus ressourcenschonenden und kompostierbaren Bestandteilen.

BURGER BBQ – einzigartig genießen

BURGER TIME

BBQ Buffet

Grillgut rund um den Burger

Verschiedene regionale Brötchen von Vollkorn, Dinkel, Kartoffel bis Chia.

Burger...

...Rinder Patty mit Cheddar, Röstzwiebeln, Gurkenrelish, ColeSlaw 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 Kräutern

Dessert

Cheesecake & Eis



€ 24,50 pro Person zzgl. MwSt.*

* Buchbar ab 20 Personen. Weitere Variationen gerne auf Anfrage. Je nach Personenzahl zzgl. Service-Personal zu € 29,00 zzgl. MwSt./Person/Std.

BASIC

MITTAGSLUNCH

Saisonales Lunchbuffet

Frisch und saisonal nach Wahl des Küchenchefs

Salatbar

Vorspeise

3 Hauptgänge (Fisch, Fleisch und Vegetarisch)

Dessert

Unsere Brotauswahl

Zwiebel, Speck-Käse, Schwarzer Pfeffer-Meersalz,
Nieheimer Körner & Tomaten Ciabatta oder pikantes
Baguette

€ 25,50 pro Person zzgl. MwSt.*



* Buchbar ab 20 Personen. Weitere Variationen gerne auf Anfrage. Je nach Personenzahl zzgl. Service-Personal zu € 29,00 zzgl. MwSt./Person/Std.

VEGGIE

Vor dem Gast zubereitet und angerichtet

Vorspeisen

Feine Rohkostsalate mit Essig-Olivenöl Vinaigrette

Suppe von Ingwer & Süßkartoffel

Live Cooking

Gefüllte Kohlblätter mit Ziegenkäse auf gedünstetem Kohlrabi und veganem Feigen Schaum

Spitzpaprika mit Quinoa Füllung, fruchtigem Strauchtomaten Chutney und gebratenen Drillingen

Traditionelle Käse Spätzle mit Bergkäse, Lauch und Röstzwiebeln

Dessert

Frischer Obstsalat

€ 25,50 pro Person zzgl. MwSt.*



* Buchbar ab 20 Personen. Weitere Variationen gerne auf Anfrage. Je nach Personenzahl zzgl. Service-Personal zu € 29,00 zzgl. MwSt./Person/Std.

Hausmannskost

Vor dem Gast zubereitet und angerichtet

Vorspeisen

Kräftige Rindersuppe mit Einlage

Landeier, Schinken, Käse und Wurstplatte als Vorspeise

Live Cooking

Rinderroulade –traditionell zubereitet aus Tierwohlfleisch
Preiselbeer-Rotkohl und Kräuter Spätzle

Weser Forelle aus der Pfanne mit Bratkartoffeln und
lippischem Gurkensalat

Spinatknödel mit Champignons, Rahm und Rucola

Dessert

Crumble vom hiesigen Obstbauer

€ 26,50 pro Person zzgl. MwSt.*



* Buchbar ab 20 Personen. Weitere Variationen gerne auf Anfrage. Je nach Personenzahl zzgl. Service-Personal zu € 29,00 zzgl. MwSt./Person/Std.

Pasta

Vor dem Gast zubereitet und angerichtet

Feine Pastabar mit zwei köstlichen Saucen aus dem Parmesan Laib...

...Trüffelschaum aus dem Parmesanlaib mit Basilikum-Pesto

...pikante Strauchtomaten-Sauce, verfeinert mit Oregano & Gin

Teppanyaki-Spaß...

...zarte Garnelen direkt von der Platte, mariniert mit Bitter-Orangen, fruchtigem Birnen und Zitronenmelisse

...Streifen vom Freiland-Huhn mit Salbei, Limette, Meersalz und Olivenöl

Des Weiteren bauen wir Vorspeisen- und Dessert als Buffet in kleine Schalen & Gläser auf...

...Knackiger Blattsalat mit Höxteraner Antipasti und hausgemachten Dressing

...Hausgebeizter Lachs auf fruchtigem Chutney und Dill

...Gebratene Steinchampignons mit Estragon & Pumpernickel

Dessert Variation

€ 27,00 pro Person zzgl. MwSt.*



* Buchbar ab 20 Personen. Weitere Variationen gerne auf Anfrage. Je nach Personenzahl zzgl. Service-Personal zu € 29,00 zzgl. MwSt./Person/Std.

GEMÜSE & FLAMMKUCHEN

Vor dem Gast zubereitet und angerichtet

Vorspeisen

Verschiedene Tapas von Oliven, Bergkäse, Schinken, Sardellen und Gemüse

Flammkuchen direkt aus dem Ofen

Klassisch mit Schmand, Zwiebeln, Speck und Lauch

Lachs, Pilze, Rucola & Tomate

Aubergine, Zucchini, Zwiebel und Paprika (Vegetarisch)

Gemüsekuchen vom Blech mit Trüffelcremé oder Dillgurken–Paprika Dip

Dessert

Karamellcreme & Obstküchlein

€ 27,50 pro Person zzgl. MwSt.*



* Buchbar ab 20 Personen. Weitere Variationen gerne auf Anfrage. Je nach Personenzahl zzgl. Service-Personal zu € 29,00 zzgl. MwSt./Person/Std.

Ravioli & Co.

Vor dem Gast zubereitet und angerichtet

Vorspeisen

Krabbencocktail –Traditionell

Roastbeef–Traditionell

Veggie Club Salat

Live Cooking

Tranche vom Martinsrind - mit Ahornsirup, Whiskey & Kräuterpesto

Gebratenes Freiland-Huhn, geschmolzenen Tomaten und Rucola

Pikante Pflaume mit bardiertem Schweinefilet, Schalotten Ragout

Dazu unsere feinen Steinpilz- & Spinat-Ravioli mit frischem Parmesan

Dessert

Schokoladen Mousse mit Beeren

€ 29,50 pro Person zzgl. MwSt.*



* Buchbar ab 20 Personen. Weitere Variationen gerne auf Anfrage. Je nach Personenzahl zzgl. Service-Personal zu € 29,00 zzgl. MwSt./Person/Std.

BBQ Buffet– einzigartig genießen

Vorspeisen

Feiner Ackersalat von Möhre, Kraut und Rotkohl
Rucola Salat mit gerösteten & kandierte Nüssen,
Parmesan-Flocken und Senf-Balsamico-Dressing
Westfälischer Kartoffelsalat mit Radieschen & Petersilie
Luftgetrockneter Schinken mit frischer Honigmelone
Strauchtomaten mit Büffel-Mozzarella im Glas

Unsere Brotauswahl

Zwiebel, Speck-Käse, Schwarzer Pfeffer-Meersalz,
Nieheimer Körner & Tomaten Ciabatta, pikantes Baguette

Grillgut

Traditions-Stadion Wurst vom Landschwein
Feine Hähnchenbrust mit Honig, Orange & grobem Senf
100 % Tierwohl-Rind
Lachs und Krabben mit Kerbel, Pernod, Apfel & Zitrone auf
der Holzplanke gegart und flambiert
Steinchampignons mit Trüffelbruch & Süßkartoffel-Möhren
Chutney mit roten Schalotten
Landkartoffel im Kräutermantel, mariniert mit Meersalz
Hausgemachte TUNKE / Das Rezept aus Lippe
Dips

Dessert

Sandebecker Dinkel-Pfannkuchen, Ahornsirup, frische
Früchte und Eis



€ 38,50 pro Person zzgl. MwSt.*

* Buchbar ab 20 Personen. Weitere Variationen gerne auf
Anfrage. Je nach Personenzahl zzgl. Service-Personal
zu € 29,00 zzgl. MwSt./Person/Std.

BBQ Buffet– einzigartig genießen

Vorspeisen

Wildkräutersalat mit Bergkäse, Granatapfel und Senf-Balsamico-Dressing

Büsumer-Krabbencocktail mit Dill-Paprika Sauce

Roastbeef vom Tierwohl-Rind mit Wachtelei und Sauce

Mango-Chilisalat mit gebeiztem Lachs und pikantem Minzpesto

Unsere Brotauswahl

Zwiebel, Speck-Käse, Schwarzer Pfeffer-Meersalz,
Nieheimer Körner & Tomaten Ciabatta, pikantes Baguette

Grillgut

Feine Würstchen vom LWL Museums-Lamm

Spare Ribs mit Rosmarin & Honig

100 % Rind vom hiesigen Martinsrind fein mariniert und gesmoked, (Rücken, Flank, Filet...)

Garnelen mit Trüffelbruch, Pesto Rosso, Gin und Kräutern,

Gegrillter Ziegenkäse mit frischen Kräutern und

Feigenmarmelade

Feines mediterranes Chutney aus dem Dutch Oven

Landkartoffel im Kräutermantel, mariniert mit Meersalz

Hausgemachte TUNKE / Das Rezept aus Lippe

Live-Dessert

Belgische Waffeln mit heißen Kirschen, Sahne und Eis

€ 45,50 pro Person zzgl. MwSt.*



* Buchbar ab 20 Personen. Weitere Variationen gerne auf Anfrage. Je nach Personenzahl zzgl. Service-Personal zu € 29,00 zzgl. MwSt./Person/Std.

Waffel Wagen

Unser Waffel Wagen

Unsere Belgischen Waffeln mit...

- Kirschen
- Sahne
- Eis
- Schokoladensauce
- Süße TUNKE
- & Bananen

Wir berechnen:

- inkl. 2 Stunden Standzeit
- inkl. Waffelwagen
- inkl. Ausgabepersonal
- Einweggeschirr

Waffelpaket € 14,95 zzgl. MwSt.*



* Buchbar ab 20 Personen

Wir verwenden Einweggeschirr aus ressourcenschonenden und kompostierbaren Bestandteilen.

Getränkekarte



Erfrischen

Getränkessortiment im Restaurant

Flaschenbiere

Lieharts Bio Pilsener	0,33l	€ 3,00
Liebharts Knallhart alkoholfrei	0,33l	€ 3,00
Paulaner Weizen	0,50l	€ 4,00
Paulaner Weizen alkoholfrei	0,50l	€ 4,00

Softgetränke

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

Alle Preise auf dieser Seite verstehen sich 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

Vor und während des Fahrevents darf kein Alkohol ausgeschenkt werden. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Unsere offene Bar bietet Ihnen verschiedene Spirituosen zur Wahl an.

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

Zusatzleistungen/Verschiedenes

Cateringpauschale

Bei Belegung von Räumlichkeiten am BILSTER BERG außerhalb der Ostschleifenterrasse z.B. in den Boxeneinheiten oder im Clubhaus werden die jeweilige Cateringpauschale sowie Service- und Logistikkosten für Speisen und Getränke berechnet. Diese orientiert sich an der Anzahl der Teilnehmer und der jeweiligen Location.

Die Pauschale beinhaltet je nach Angebot die Nutzung des Gastronomie-Equipments, Intervall-Auffrischung der Boxen, Vor- und Nachbereitungsarbeiten inkl. Fuhrparkkosten oder auch die Nutzung von Kaffeemaschinen.

Geschirrpauschale

Bei ihren Sonderevents setzen wir je nach Bedarf hochwertiges Table Top Geschirr von der Firma Party Rent ein, welches separat berechnet wird. Eine entsprechende Kostenschätzung erfolgt bei der Detail-Abstimmung.

Servicekräfte

Um einen optimalen Service bei Ihrem Event zu gewährleisten, ergänzen wir unseren Mitarbeiter-Pool mit fachkundigen Servicekräften von unseren langjährigen Kooperationspartnern. Berechnung ab € 29,00 zzgl. MwSt. je Mitarbeiter/Stunde erfolgt anhand der real geleisteten Stunden, zzgl. individuelle Anfahrtspauschale.

Alkohol

Vor und während des Fahrevents darf kein Alkohol ausgeschenkt werden. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Cateringrecht

Für das Catering und die Bewirtschaftung auf dem Gelände besteht Cateringrecht. Dies beginnt bereits bei der Flasche Mineralwasser in den Boxen und geht bis zum exklusiven BBQ im Clubhaus. Ohne vorherige Absprache mit uns, ist es nicht gestattet selbst mitgebrachte Getränke und Speisen anzubieten oder an Dritte eigenständig zu verkaufen. Wir behalten uns das Recht vor ein entsprechendes Korkgeld in Rechnung zu stellen.

UNSERE Themen-Events Frühstücken

**Frühstücks Termine online erfahren oder
Gruppenanfrage stellen...**

gastronomie@bilster-berg.de

Buffet

Brötchen (Normale, Körner, Rosinen, Croissants), Brot
Kuchen oder ähnliches
Butter, Margarine, Nutella, TUNKE, Marmelade, Honig,
Aufschnitt, Frischkäse, VEGANE Varianten
Tomate-Mozzarella Kugeln
Obstsalat, Frisches Obst, Sojaghurt
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.*
Kinder von 6 Jahre bis 12 Jahre 50 %**



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

UNSERE Themen-Events

Coffee, Cake & ...

Coffee, Cake & ...

Leckeres „Kaffeetrinken“ und dabei exklusive Rennstreckenatmosphäre schnuppern?

Genießen Sie unser „Rennstreckenkaffeetrinken“ im Restaurant TURN ONE.

Die Termine finden Sie auf unserer Homepage
www.bilster-berg.de

Exklusive Gruppenreservierungen sind möglich!

Angebot

Leckere Kekse, saisonaler Landkuchen, Frische Waffeln mit Eis, Sahne und Kirschen. Dazu gibt es Kaffee & Kaffeespezialitäten sowie heiße Schokolade. Getränke wie Wasser etc. on top bei Bedarf.

RESERVIERUNG ERFORDERLICH!

**€ 14,95 pro Person inkl. MwSt.*
Kinder von 6 Jahre bis 12 Jahre 50 %**



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

Individual Branding

Unser kleines Glas – lecker und ganz individuell

Im Restaurant, bei unseren BBQ's und am Food Truck werden Sie immer auf unser kleines Glas treffen. Sein Inhalt ist so lecker, dass viele Gäste gerne unsere **TUNKE** mit nach Hause nehmen möchten. Auch als kleines Präsent auf Veranstaltungen macht unser kleines Glas eine gute Figur.

Wir bieten Ihnen die Möglichkeit Ihr eigenes Branding auf unser Glas zu bringen. Auf dem Deckel findet ein rundes Etikett mit Ihrem Logo, Ihrem guten Namen oder auch mit einer kleinen Grußbotschaft Platz. Wenn Sie aus unserem kleinen Glas Ihr individualisiertes Präsent machen möchten, sprechen Sie uns bitte an.

Ihr Team der BILSTER BERG Gastronomie





www.gourmetgarage-lippe.de

Sie erreichen die Gourmet Garage direkt unter:

T 05231 3060622

E gourmetgarage@genuss-gastronomie-owl.de

Ohmstraße 6

32758 Detmold

Mo.-Fr.: 10.00 – 18.00 Uhr

Sa.: 09.00 – 15.00 Uhr

Außergewöhnliche Präsente

Ihre besonderen Events eignen sich auch besonders für eine Wertschätzung an die Teilnehmer, Ehrung der Sieger, aber auch besonders zur Kundenseite hin – für gute Partnerschaften, Kundentreue und die Umsätze. Präsente, die Emotionen beim Kunden hervorrufen, sind ein wichtiger Beitrag zur Kundenbindung und erhalten die Freundschaft.

Von außergewöhnlichen regionalen Produkten, gerne auch bis hin zu Gourmetkost mit frischem Trüffel und exquisiten Kaviar, bereitet das Team der Gourmet Garage alle Präsente für Sie vor.

Bei Ihrer nächsten Ausfahrt dürfen Sie sich auch gerne im Showroom der Gourmet Garage, bei einer guten Tasse Kaffee informieren.



Gastronomie

ALLE Informationen über unsere Gastronomen, unsere Events und unsere Dienstleistungen finden sie hier:
www.genuss-gastronomie-owl.de

Genuss & Gastronomie in Ostwestfalen-Lippe



GASTRONOMIE



GASTRONOMIE



SAUCEN&DIPS



FOODTRUCK



GOURMETGARAGE

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

EINE MARKE DER GENUSS & GASTRONOMIE
IN OSTWESTFALEN-LIPPE
T +49 (0)5253 / 973 90 - 31
P +49 (0)170 / 8383812
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

