

GASTRONOMIE MAPPE 2023

**BILSTER
BERG**
DRIVING BUSINESS.DE



Ausgabe Oktober 2022 / Saisongültigkeit 2023

Herzlich willkommen
in unseren außergewöhnlichen Locations am BILSTER BERG.

“Auf eine genussreiche Zeit!”

Ihre Events am BILSTER BERG sind erlebnisreich und anspruchsvoll – genau wie 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

€ 4,15 pro Stück zzgl. MwSt.*

Pömbseener Cheesecake

€ 2,65 pro Stück zzgl. MwSt.*

Leopoldstaler Rosinenschnecken

€ 2,42 pro Stück zzgl. MwSt.*

Sandebecker Nussecken

€ 2,42 pro Stück zzgl. MwSt.*

Hiddenhausener Möhrenkuchen

€ 2,65 pro Stück zzgl. MwSt.*

Bredenborner Sauerkirsch-Kuchen

€ 2,65 pro Stück zzgl. MwSt.**

Veganer Landkuchen

€ 2,65 pro Stück zzgl. MwSt.*



* Buchbar ab 10 Stück je Sorte / Vorbestell-Artikel

Unsere Snacks

Handwerkskunst und traditionelle Snacks für Ihr Event am BILSTER BERG

Belegte Landstullen –Körnig, gut regional

€ 2,59 pro Stück zzgl. MwSt.*

Belegte halbe Bäckerbrötchen

€ 2,00 pro Stück zzgl. MwSt.*

Knusper-Stangen aus leckerer Lauge

€ 2,85 pro Stück zzgl. MwSt.

Frisch gefüllte Wraps, knackig belegt und gut befüllt

€ 2,85 pro Stück zzgl. MwSt.*

Frisch belegte Bagels

€ 2,85 pro Stück zzgl. MwSt.*

Teutoburger Brezeln mit Butterfüllung

€ 2,09 pro Stück zzgl. MwSt.



* Buchbar ab 10 Stück je Sorte / Vorbestell-Artikel

Unsere Snacks

Gesund und manchmal Süß

Müsliriegel – einzeln verpackt

€ 0,99 pro Stück zzgl. MwSt.*

Mini-Marken-Schokoriegel – einzeln verpackt

€ 0,59 pro Stück zzgl. MwSt.*

Smoothie 0,2l Flasche

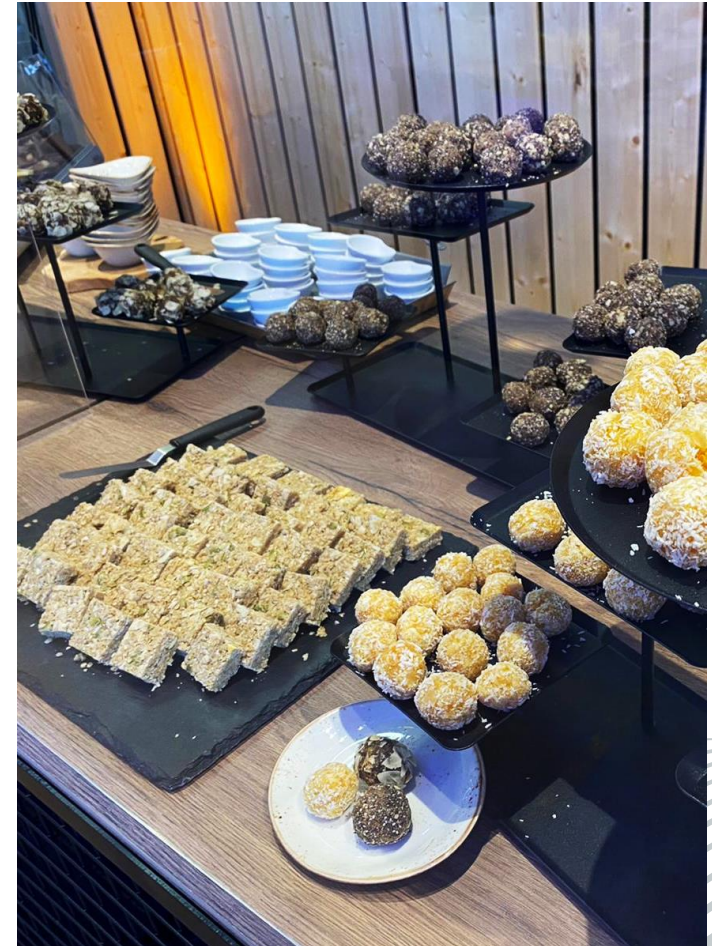
€ 2,55 pro Stück zzgl. MwSt.*

Handobst (Apfel oder Banane)

€ 0,99 pro Stück zzgl. MwSt.*

Protein Riegel

€ 1,75 pro Stück zzgl. MwSt.*



* Buchbar ab 10 Stück je Sorte

Unsere Snack Pauschalen

Pausensnack Paket in der Box am Morgen

Frisches und saisonales Stück-Obst, gesunde Müsliriegel und Mini-Marken-Schokoriegel, soviel Sie mögen!

Belegte Snack-Auswahl.

- Wir stellen Ihnen eine leckere Auswahl von unseren herzhaften Snackteilen zusammen!-

€ 11,50 pro Person (2 herzhaft Snackteile) zzgl. MwSt.*

Pausensnack Paket in der Box am Nachmittag

Frisches und saisonales Stück-Obst, gesunde Müsliriegel und Mini-Marken-Schokoriegel, soviel Sie mögen!

Süße Snack-Auswahl

- Wir stellen Ihnen eine leckere Auswahl von unseren süßen Snackteilen zusammen!-

€ 11,50 pro Person (2 süße Snackteile) zzgl. MwSt.*



* Buchbar ab 20 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

€ 22,50 pro Person zzgl. MwSt.*

Getränkepauschale – halbtägig in der Box

Wie oben beschrieben

€ 12,50 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 **€ 1,68 zzgl. MwSt.**

Apfelschorle, Saftschorle & Iso in PET 0,5 l

Pepsi & Co. Getränke in PET 0,5 l

Flaschenpreis **€ 1,89 zzgl. MwSt.**

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

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

Becherpreis **€ 1,68 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 am BILSTER BERG

Italienische Spezialitäten aus der Siebträgermaschine

Wir berechnen:

Miete pro Tag € 390,00 zzgl. MwSt.

- inkl. Anlieferung und Reinigung

Geschirrpauschale: € 4,95 zzgl. MwSt.

- inkl. Reinigung und Transport pro Person

Coffee Bike Mitarbeiter € 32,50/Std./Person zzgl. MwSt. & Anfahrtskosten je Bedarf

- Erfahrenes und qualifiziertes Personal

**Coffee Bike ausschließlich am BILSTER BERG nutzbar.
Kein Außer Haus Catering mit diesem Modul möglich.**



* 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 24,90 € inkl. MwSt.*

Wir berechnen extra:

An- & Abfahrtskosten je km 2,95 €

- 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 % Tierwohl- Rind aus der Region mit knackigen Bohnen

Veganes Strauchtomaten Sूपchen

Mit Schnittlauch und Pumpernickel

Westfälischer Kartoffel-Pilz Eintopf

mit gutem Gemüse –VEGGIE

Dazu leckeres Landbrot von der Bäckerei Rieks zum TUNKEN!

€ 9,50 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.

BURGER BBQ – einzigartig genießen

BURGER TIME

Unser live Burger Buffet für Sie und Ihre Gäste

Grillgut rund um den Burger

Verschiedene regionale Brötchen nach traditioneller Rezeptur von der Bäckerei Rieks

Burger

Rinder Patty (100 % regionales Rind) mit Cheddar Käse , Röstzwiebeln, Gurkenrelish, Ackersalat und TUNKE

Rauch-Lachs, pikanter Salsa, Bergkäse, Rucola und TUNKE

Freilandhuhn, Tomaten-Mango-Marmelade, Blattsalat, Friesenkäse und TUNKE

Ziegenkäse Taler, gebratene Zucchini, geschmolzene Tomate, Lollo Rosso und TUNKE

Pommes Frites & Süßkartoffel-Pommes

Dessert

Eis- Teppanyaki und kleine Süßigkeiten im Glas

€ 26,90 pro Person zzgl. MwSt.*



* Buchbar ab 20 Personen. Weitere Variationen gerne auf Anfrage. Je nach Personenzahl zzgl. Service-Personal zu € 32,50 zzgl. MwSt./Person/Std.

BASIC

MITTAGSLUNCH Saisonales Lunchbuffet

Frisch und saisonal nach Wahl des Küchenchefs

Frisches Salatbuffet mit verschiedenen Rohkostsalaten, marinierten Varianten, Croutons, Kernen und Dressing

Kleine Vorspeisen Auswahl

3 Hauptgänge (Fisch, Fleisch und Vegetarisch)

Dessert des Tages

Unsere Brotauswahl

Dazu servieren wir regionales Brot von der Bäckerei Rieks

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

€ 26,50 pro Person zzgl. MwSt.*



* Buchbar ab 20 Personen. Weitere Variationen gerne auf Anfrage. Je nach Personenzahl zzgl. Service-Personal zu € 32,50 zzgl. MwSt./Person/Std.

VEGGIE

Vor dem Gast zubereitet und angerichtet

Vorspeisen

Feine Rohkostsalate mit Essig-Olivenöl Vinaigrette

Suppe von Ingwer & Süßkartoffel

Live Cooking

Gedünstetem Kohlrabi mit gebratenen Erdäpfeln und
veganem Feigen Schaum

Spitzpaprika mit leckerer Füllung, fruchtigem
Strauchtomaten Chutney und Reis

Traditionelle Käse Spätzle mit Bergkäse, Lauch und
Röstzwiebeln

Dessert

Frischer Beeren Salat der Saison mit veganen Eis aus der
Region

€ 26,50 pro Person zzgl. MwSt.*



* Buchbar ab 20 Personen. Weitere Variationen gerne auf
Anfrage. Je nach Personenzahl zzgl. Service-Personal
zu € 32,50 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

Schmorbraten vom Rind –traditionell zubereitet -
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

€ 26,90 pro Person zzgl. MwSt.*



* Buchbar ab 20 Personen. Weitere Variationen gerne auf
Anfrage. Je nach Personenzahl zzgl. Service-Personal
zu € 32,50 zzgl. MwSt./Person/Std.

Pasta

Vor dem Gast zubereitet und angerichtet

Feine Pasta aus dem Parmesan-Laib mit

Hartkäseschaum mit Trüffelbruch

Rispentomaten-Sauce, verfeinert mit italienischen Kräutern

Teppanyaki-Spaß

Zarte Garnelen mit Pernod mariniert und im einem Mantel von Kräuter de Provence gefüllt

Streifen vom Rinder-Hüftsteak mit Whiskey, groben Pfeffer und Meersalz

Gebratene Aussternpilze

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

Höxteraner Antipasti Platte

Gebeizter Lachs und geräucherte Forelle

Kleines Salat Buffet mit Kernen und Croutons

Luftgetrockneter Schinken

Dessert Variation



€ 29,90 pro Person zzgl. MwSt.*

* Buchbar ab 20 Personen. Weitere Variationen gerne auf Anfrage. Je nach Personenzahl zzgl. Service-Personal zu € 32,50 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

Süßes im Glas

€ 26,90 pro Person zzgl. MwSt.*



* Buchbar ab 20 Personen. Weitere Variationen gerne auf Anfrage. Je nach Personenzahl zzgl. Service-Personal zu € 32,50 zzgl. MwSt./Person/Std.

Ravioli & Co.

Vor dem Gast zubereitet und angerichtet

Vorspeisen

Krabbenscocktail –Traditionell

Roastbeef–Traditionell

Veggie Club Salat

Live Cooking

Tranche vom Rinder Rücken mit Kräutern

Gebratenes Freiland-Huhn, geschmolzenen Tomaten und Rucola

Pikante Pflaume mit bardiertem Schweinefilet, Schalotten Ragout

Dazu unsere feinen gefüllten Ravioli mit frischem Parmesan

Dessert

Schokoladen Mousse mit Beeren

€ 29,90 pro Person zzgl. MwSt.*



* Buchbar ab 20 Personen. Weitere Variationen gerne auf Anfrage. Je nach Personenzahl zzgl. Service-Personal zu € 32,50 zzgl. MwSt./Person/Std.

BBQ Buffet – einzigartig genießen

Vorspeisen

Originaler Coleslaw
Rucola Salat mit Parmesan-Flocken und
Senf-Balsamico-Dressing und Pinienkernen
Westfälischer Kartoffelsalat mit Dill Gurke & Petersilie
Luftgetrockneter Schinken mit frischer Honigmelone
Strauchtomaten mit Büffel-Mozzarella im Glas
Roter Linsensalat

Unsere Brotauswahl

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

Grillgut

Traditionsbratwurst vom Landschwein
Feine Hähnchenbrust getrockneten Tomaten
100 % Rinder Rücken aus dem Smoker
Rauchlachs mit Kerbel, Pernod, Apfel & Zitrone auf der
Holzplanke gegart und flambiert
Steinchampignons mit Trüffelbruch & Süßkartoffel-Möhren
Chutney mit roten Schalotten
(in der Spargelzeit, grüner Spargel)
Erdapfelgratin aus dem Dutch Oven
Hausgemachte TUNKE

Dessert

Sandebecker Dinkel-Pfannkuchen, Ahornsirup, frische
Früchte und Eis

€ 39,90 pro Person zzgl. MwSt.*



* Buchbar ab 20 Personen. Weitere Variationen gerne auf
Anfrage. Je nach Personenzahl zzgl. Service-Personal
zu € 32,50 zzgl. MwSt./Person/Std.

BBQ Buffet – einzigartig genießen

Vorspeisen

Wildkräutersalat mit Bergkäse, Granatapfel und milder Kräuter Vinaigrette

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

Kotelett vom Strohschwein

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 aus der Gusspfanne

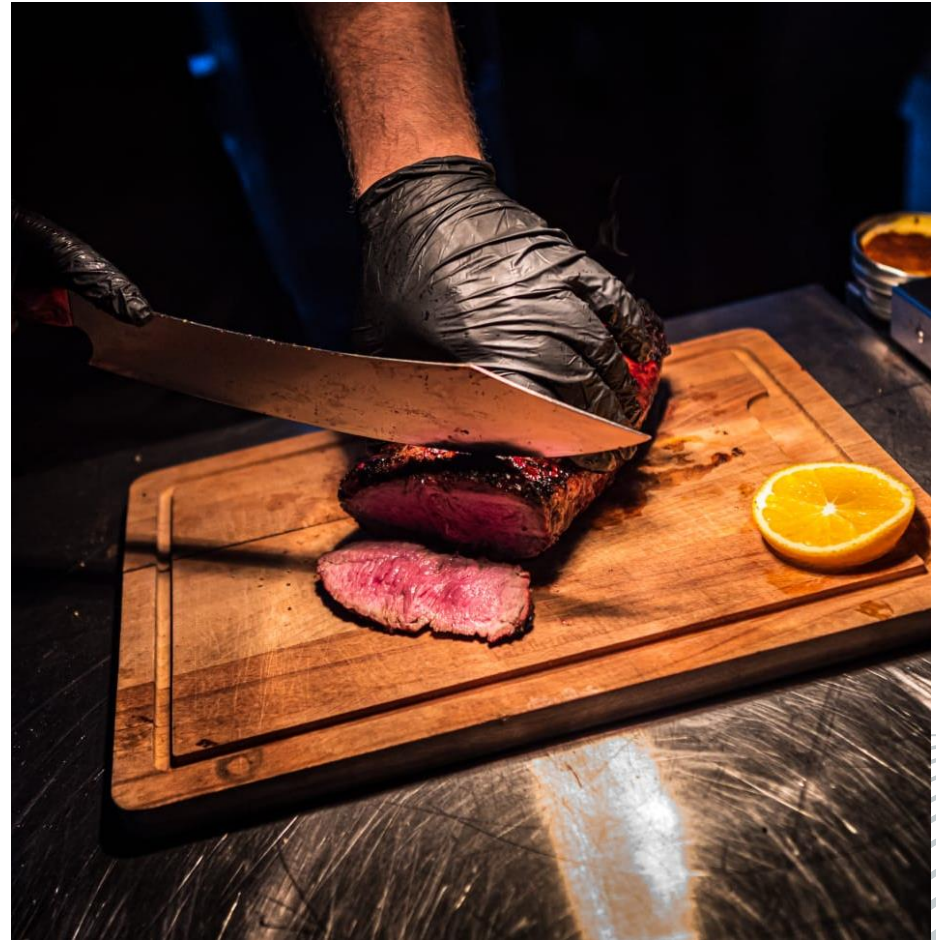
Feines mediterranes Chutney aus dem Dutch Oven

Landkartoffel im Kräutermantel, mariniert mit Meersalz

Hausgemachte TUNKE / Das Rezept aus Lippe

Live-Dessert

Belgische Waffeln mit warmen Beeren, Sahne und Eis –aus der Region



€ 46,90 pro Person zzgl. MwSt.*

* Buchbar ab 20 Personen. Weitere Variationen gerne auf Anfrage. Je nach Personenzahl zzgl. Service-Personal zu € 32,50 zzgl. MwSt./Person/Std.

GETRÄNKE PAUSCHALE -Abends



Für Ihre abendlichen Events haben Sie die freie Auswahl...

...entweder nutzen Sie die unsere regulären Getränkepreise und zahlen den realen Verbrauch

oder

...Sie bestellen eine Getränke- Pauschale über die Eventlaufzeit.

Sprechen Sie uns einfach an.

Gerne bieten wir Wein, Flaschenbier, Sparkling und Longdrinks im Paket an.

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 € 15,50 zzgl. MwSt.*



* Buchbar ab 20 Personen

Wir verwenden Einweggeschirr aus ressourcenschonenden und kompostierbaren Bestandteilen.

Getränkekarte



Erfrischen

Getränkessortiment im Restaurant

Flaschenbiere

König Pilsener	0,33l	€ 3,50
König Pilsener alkoholfrei	0,33l	€ 3,50
Paulaner Weizen	0,50l	€ 4,90
Paulaner Weizen alkoholfrei	0,50l	€ 4,90

Softgetränke

Regionales Mineralwasser (Still & Medium)	0,25l	€ 2,80
	0,75l	€ 6,00
Sport Aktiv Apfelschorle	0,25l	€ 2,80
Softgetränke	0,33l	€ 3,50
Softgetränke	0,25l	€ 2,80

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	€ 3,00
Espresso	€ 3,00
Doppelter Espresso	€ 3,40
Cappuccino	€ 3,30
Milchkaffee	€ 3,70
Latte Macchiato	€ 3,70
Glas Tee	€ 3,00

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 € 32,50 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...

info@genuss-gastronomie-owl.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, Sojajoghurt
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

**€ 24,95 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!

**€ 15,50 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



GOURMET GARAGE



www.gourmetgarage-lippe.de

Sie erreichen die Gourmet Garage direkt unter:
T 05231 3060622
E gourmetgarage@genuss-gastronomie-owl.de
Schülerstraße 22
32756 Detmold

Di.-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 Gastronomien, unsere Events und unsere Dienstleistungen finden sie hier:
www.genuss-gastronomie-owl.de

Genuss & Gastronomie in Ostwestfalen-Lippe



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.

Kunden-Service-Center

Alle Wege führen zu uns ...

Hier finden Sie schnell den richtigen Ansprechpartner für Ihr Anliegen.

Verwenden Sie bitte vorzugsweise die vorgefertigten Formulare der einzelnen Ressorts zur Kontaktaufnahme. Das vereinfacht uns die Bearbeitung und Sie erhalten schneller eine Antwort von uns.

Für Ihren ersten Kontakt mit uns nutzen Sie doch gerne unser zentrales **"Genuss-Telefon"**: Unter der Rufnummer (0 52 31) 30 60 622 nehmen wir Ihre Anliegen gerne an und leiten es an den für Sie richtigen Mitarbeiter weiter, der sich dann umgehend bei Ihnen zurück meldet.

<https://genuss-gastronomie-owl.de/kunden-service-center>

Genuss & Gastronomie in Ostwestfalen-Lippe



www.genuss-gastronomie-owl.de



Ihr Kontakt

BILSTER BERG Gastronomie

Bilster Berg 1
33014 Bad Driburg

EINE MARKE DER
GENUSS & GASTRONOMIE IN OSTWESTFALEN-LIPPE
T +49 (0)5253 / 973 90 - 31
E info@ggowl.de

Inhaber / Marcus Schuster
Prokurist / Thorsten Federschmid

