

BANKETTMAPPE 2021

**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

Frisches saisonales Obst
Gesunde Müsliriegel und Marken-Schokoriegel,
Belegte Klappstullen oder Bäckerbrötchen, alternativ
gefüllte Wraps oder Bagels

€ 9,95 pro Person zzgl. MwSt. *

Munitionsfeld

Pausensnack Paket in der Box am Nachmittag

Saisonale Landkuchenwürfel und
Süße Plunderteilchen

€ 9,95 pro Person zzgl. MwSt. *

Ostschleifenterrasse

Saisonales Lunchbuffet

2 Vorspeisen
3 Hauptgänge (Fisch, Fleisch und vegetarisch)
Dessertauswahl

ab € 24,50 pro Person zzgl. MwSt. *



* Buchbar ab 15 Personen

Catering

Mausefalle

Gesundes Paket in der Box am Morgen

Frischer Obstsalat mit Ahornsirup

Innocent Smoochie

Müsli mit Bio Joghurt aus Bethel

€ 9,95 pro Person zzgl. MwSt.*

Hermannsschneise

Gesundes Paket in der Box am Nachmittag

Veganer saisonaler Kuchen

Vollkorn-Hafer Cookies

€ 6,95 pro Person zzgl. MwSt.*



* Buchbar ab 15 Personen

Catering

Kugelkopf

Getränkepauschale – ganztägig in der Box

Regionales Mineralwasser

Softgetränke

Röstkaffee Joliente Respect Bio Fairtrade

Althaus Teevariationen

€ 19,95 pro Person zzgl. MwSt. *

Getränkepauschale – halbtägig in der Box

Wie oben beschrieben

€ 9,95 pro Person zzgl. MwSt.*

Einweggeschirr in der Box als Standard

Gegen Aufpreis Porzellan möglich

Optional *

Miete Kaffeevollautomat

€ 250,00 pro Tag zzgl. MwSt.

zzgl. 3,60 € zzgl. MwSt. Verbrauchspauschale pro Person



* Buchbar ab 15 Personen

Pauschalangebote -Tagungsbewirtung

Steilwand-Pauschale

Halbtägig

1x Kaffee- und Teebuffet zur Pause mit Feingebäck

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

Saisonales Lunchbuffet / tagesaktuell zusammengestellt

€ 39,50 pro Person zzgl. MwSt.*

Telegrafenberg-Pauschale

Ganztägig

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

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

Saisonales Lunchbuffet / tagesaktuell zusammengestellt

€ 49,50 pro Person zzgl. MwSt.*

Kaffeespezialitäten zum Lunch werden nach Verzehr berechnet.



* Buchbar ab 15 Personen

Pauschalangebote -Tagungsbewirtung

Mutkurven-Pauschale

Ganztägig

2x Kaffee- und Teebuffet zur Pause mit Feingebäck

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

€ 55,50 pro Person zzgl. MwSt.*

Kaffeespezialitäten zum Lunch werden nach Verzehr berechnet.



* Buchbar ab 15 Personen

Food Truck – Perfekt fürs Fahrerlager



Start/Ziel

Food Truck Speisen

für Selbstzahler-Veranstaltungen in der Boxengasse

Hausgemachter Pulled Pork Burger

19 Stunden gesmokter Schweinenacken

Portion € 6,50

Frische Pommes Frites

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

Portion € 3,00

Smashed Burger

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

Portion € 6,50

Traditions-Wurst

vom Bentheimer Landschwein

Portion € 3,00

Vegetarische Alternativen bieten wir immer tagesaktuell an.

Alle Preise auf dieser Seite inkl. MwSt.. Wir verwenden beim Boxencatering und im Food Truck Einweggeschirr aus ressourcenschonenden und kompostierbaren Bestandteilen.

Food Truck – Perfekt fürs Fahrerlager



SUV

Getränke

für Selbstzahler-Veranstaltungen in der Boxengasse

Regionales Mineralwasser	0,5l	€ 2,50
Softgetränke	0,5l	€ 2,50

ALLES ist möglich!

**Sie wollen außerhalb des BILSTER BERG eine
Veranstaltung durchführen?**

Kein Problem, sprechen Sie uns gerne an!

Alle Preise auf dieser Seite inkl. MwSt.. Wir verwenden beim Boxencatering und im Food Truck Einweggeschirr aus ressourcenschonenden und kompostierbaren Bestandteilen.

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

Das Menü:

Gezupfter Landschwein Burger

Gezupfter Rind-Burger

Freiland Hähnchen-Burger

Veggie-Burger

Chili con Carne

Veganer Linsen Curry Topf

Traditionelle Bratwurst

Currywurst mit hauseigener Currysauce

Pommes Frites

* Buchbar ab 20 Personen, auf Gesamtrechnung.

Getränke bieten wir gerne an und werden separat in Rechnung gestellt.

Wir berechnen:

An- & Abfahrtskosten je km 2,00 €

- Berechnungsgrundlage Entfernung von unserem Unternehmenssitz zur Location

„All-You-Can-Eat“- Konzept

- Es wird gegessen bis der Letzte satt ist.

Pro Person ab 18,90 € zzgl. MwSt.*



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 28,50 € pro Stunde zzgl. MwSt.

- Erfahrenes und qualifiziertes Personal



* Buchbar ab 20 Personen

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 Buffet– einzigartig genießen

Vorspeisen

Mediterraner Pasta Salat
Rucola Salat mit gerösteten Pinienkernen, Parmesan und Senf-Balsamico-Dressing
Westfälischer Kartoffelsalat mit Radieschen,
Feiner Schinken hauch dünn aufgeschnitten und serviert
Höxteraner Anti Pasti
Landbrot der Bäckerei Rieks

Grillgut

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 Kräutermantel, mariniert mit Meersalz
Hausgemachte TUNKE / Das Rezept aus Lippe
Dips zum Grillen

Dessert

Crumble mit Obst vom hiesigem Obstbauer mit Vanille
Feines Tiramisu mit frischen Beeren



€ 38,50 pro Person zzgl. MwSt.*

*Buchbar ab 20 Personen. Weitere Variationen gerne auf Anfrage. Je nach Personenzahl zzgl. Servicepersonal zu € 28,50 zzgl. MwSt./Person/Std.

BBQ Buffet– einzigartig genießen

Vorspeisen

Wildkräutersalat mit kleinen Rüben, Granatapfelkernen und Senf-Balsamico-Dressing
Krabbencocktail
Vitello Tonnato vom Kalbsrücken,
Mini-Strauchtomaten mit cremigen Büffel-Mozzarella
Live Bäckerei Station

Grillgut

Feine Merguez
Kotelett vom Stroh-Schwein mariniert,
100 % Rind vom hiesigen Martinsrind fein mariniert und gesmoked, (Mix von verschiedenen Edelstücken, wie Rücken, Flank, Filet...)
Garnelen mit Trüffelbruch, Pesto Rosso, Gin und Kräutern,
Gefüllte Kohlblätter mit Ziegenkäse
Feines Süßkartoffel-Karotten Chutney aus dem Dutch Oven
Hausgemachte TUNKE / Das Rezept aus Lippe
Dips zum Grillen

Dessert

Kleine Pancakes mit flambierten Beeren & hausgemachtes Eis

€ 46,90 pro Person zzgl. MwSt.*



*Buchbar ab 20 Personen. Weitere Variationen gerne auf Anfrage. Je nach Personenzahl zzgl. Servicepersonal zu € 28,50 zzgl. MwSt./Person/Std.

Pasta

Vor dem Gast zubereitet und angerichtet

Vorspeisen – kalt in der Asia Schale

Lachs-Tatar –Traditionell

Parma Schinken mit altem Balsamico & Parmesan-
Traditionell

Tomate-Büffelmozzarella

Pasta

Feine Nudeln aus dem Parmesanlaib mit...

...rosa Rinderwürfel vom TierwohlRind

...Garnelen mit Orange & Limette

...gebratene Pilze mit Trüffelbruch

Dessert

Panna Cotta

€ 26,90 pro Person zzgl. MwSt.*



*Buchbar ab 20 Personen. Weitere Variationen gerne auf Anfrage. 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, 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

Milchshake mit Brownie

€ 24,50 pro Person zzgl. MwSt.*



*Buchbar ab 20 Personen. Weitere Variationen gerne auf Anfrage. Je nach Personenzahl zzgl. Servicepersonal zu € 28,50 zzgl. MwSt./Person/Std.

FLYING FRONT COOKING

Vor dem Gast zubereitet und angerichtet

T Teppanyaki & Co.

Flying

Vorspeisen – kalt in der Asia Schale

Krabbencocktail – Traditionell

Roastbeef – Traditionell

Höxteraner Antipasti

Flying Frontcooking

Tranche vom Martinsrind - Brisket mit Ahornsirup,
Whiskey & Kräuterpesto auf Kartoffelrösti-Taler und roter
Beete

Gebratene Maispoularde mit Glasnudeln & Wok-
Zitronengemüse

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. Je nach Personenzahl zzgl. Service-
personal zu € 28,50 zzgl. MwSt./Person/Std.

BBQ – Kurs ab 20 Personen

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 und 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



Getränkekarte



Erfrischen

Getränkessortiment im Restaurant

Flaschenbiere

König Pilsener	0,33l	€ 3,00
König Pilsener 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/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.

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

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)

Dessertauswahl

€ 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

GOURMET GARAGE



Schenken statt feiern!

Die Gourmet Garage, das neueste Projekt unseres Gastronomen Marcus Schuster, macht es einfach, kulinarische Aufmerksamkeiten und Präsente für Kunden, Mitarbeiter und Geschäftspartner zu finden und zu verschenken. Suchen Sie sich einfach im Onlineshop eine passende Geschenkbox aus und sie wird direkt an Ihre Wunschadresse versendet.

www.gourmetgarage-lippe.de

Sie erreichen die Kollegen aus der Gourmet Garage auch direkt unter:

T 05231 3060622

E service@gourmetgarage-lippe.de

Mo.-Fr.: 10.00 – 18.00 Uhr

Sa.: 09.00 – 15.00 Uhr



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

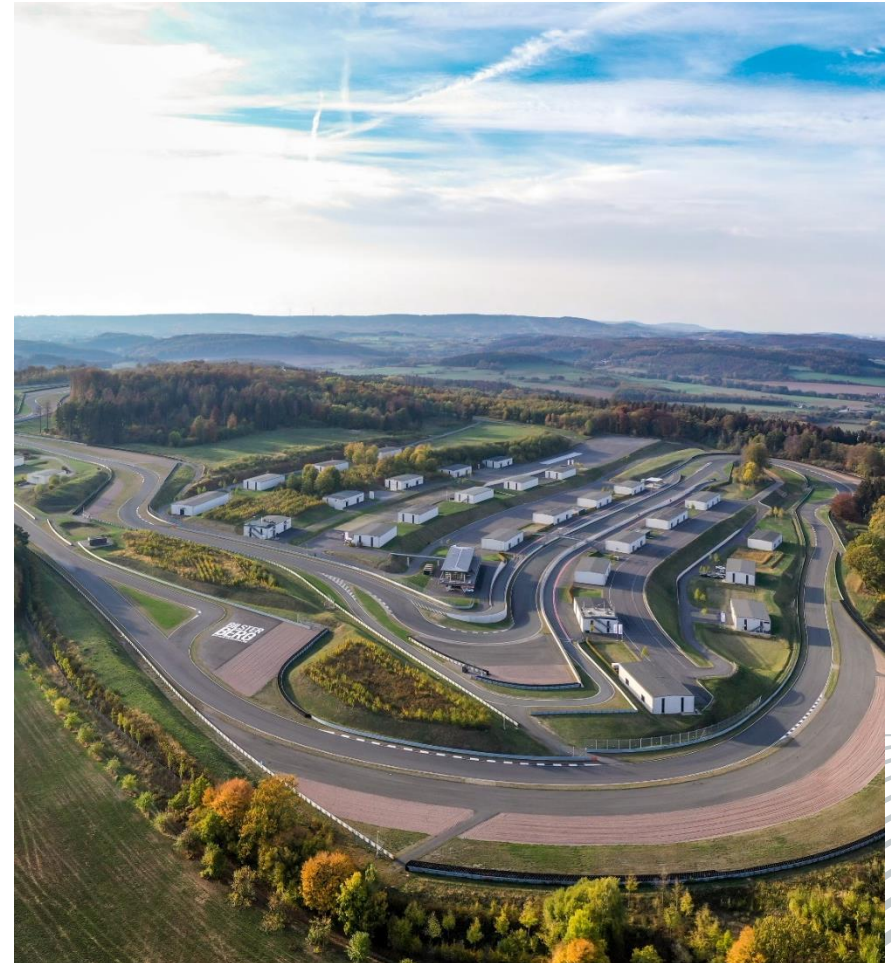
E gastronomie@bilster-berg.de

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
Raummierte € 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

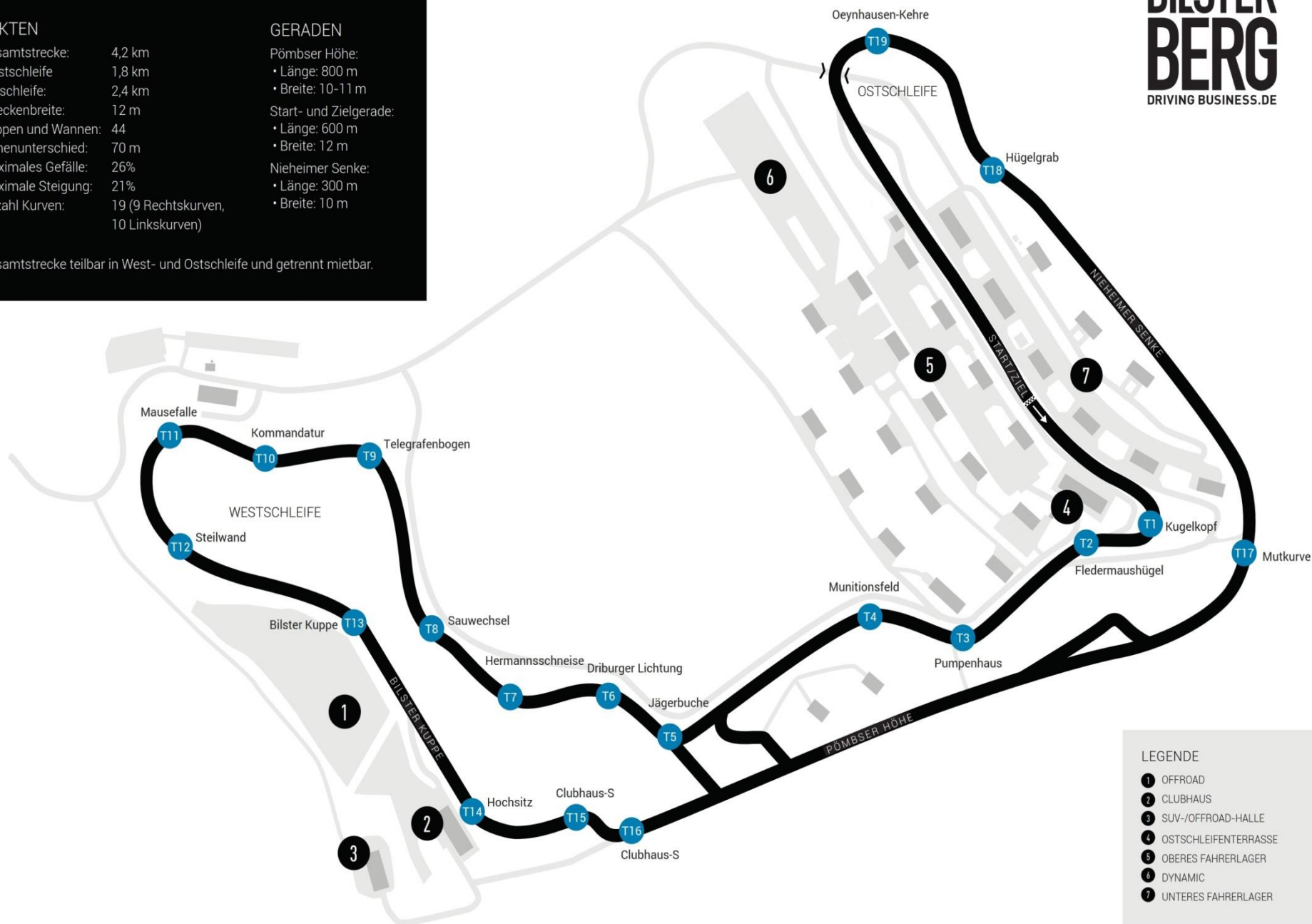
Gesamtstrecke:	4,2 km
Westschleife:	1,8 km
Ostschleife:	2,4 km
Streckenbreite:	12 m
Kuppen und Wannen:	44
Höhenunterschied:	70 m
Maximales Gefälle:	26%
Maximale Steigung:	21%
Anzahl Kurven:	19 (9 Rechtskurven, 10 Linkskurven)

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

The image features a minimalist design with decorative wavy lines in the corners. In the top right corner, several thin, parallel lines curve downwards and to the left. In the bottom left corner, several thin, parallel lines curve upwards and to the right. In the bottom right corner, several thin, parallel lines curve upwards and to the left.

BILSTER BERG

GASTRONOMIE