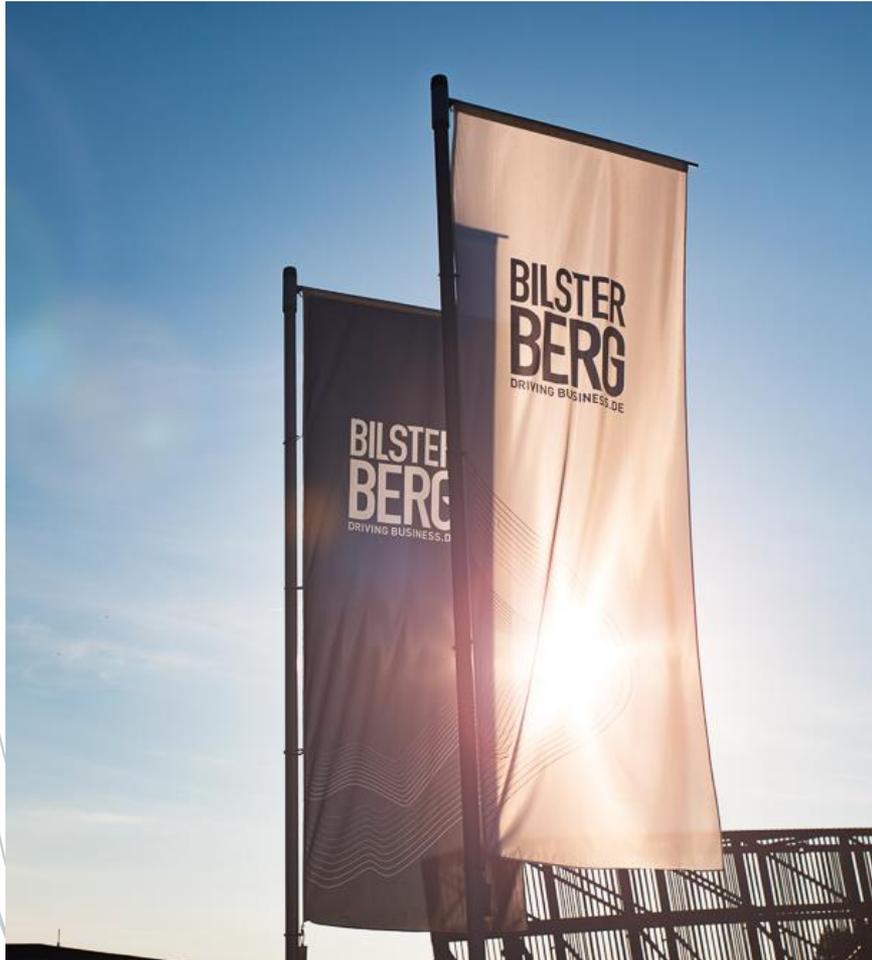


Ihre Feierlichkeit.
In einer außergewöhnlichen Location.

**BILSTER
BERG**
DRIVING BUSINESS.DE



Wir unterstützen Sie gerne...



Sie sind auf der Suche nach einer außergewöhnlichen Location für einen ganz besonderen Tag? Dann sind Sie bei uns genau richtig.

Nicht nur Autoliebhabern bietet der BILSTER BERG die perfekte Kulisse für ein gelungenes und unvergessliches Event. Hier kommt jeder in den Genuss einer ausgewogenen Mischung zwischen modernem Ambiente und einer natürlichen Atmosphäre im Grünen.

Damit Ihre Feier perfekt wird, unterstützen wir Sie gerne bei der Planung und Organisation.

Mit dieser Informationsmappe können Sie sich einen ersten Eindruck zu unseren Räumlichkeiten, Cateringmöglichkeiten und Zusatzleistungen verschaffen. Die dargestellten Speisen & Getränke sind lediglich als erster Vorschlag zu verstehen.

Gerne gehen wir auf Ihre persönlichen Wünsche ein und erstellen Ihnen im Anschluss ein maßgeschneidertes Angebot für Ihre individuelle Feier.

Für jedes Event die passende Location.

**BILSTER
BERG**
DRIVING BUSINESS.DE



Das 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



Restaurant TURN ONE.



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

Raummiete und Servicepersonal.

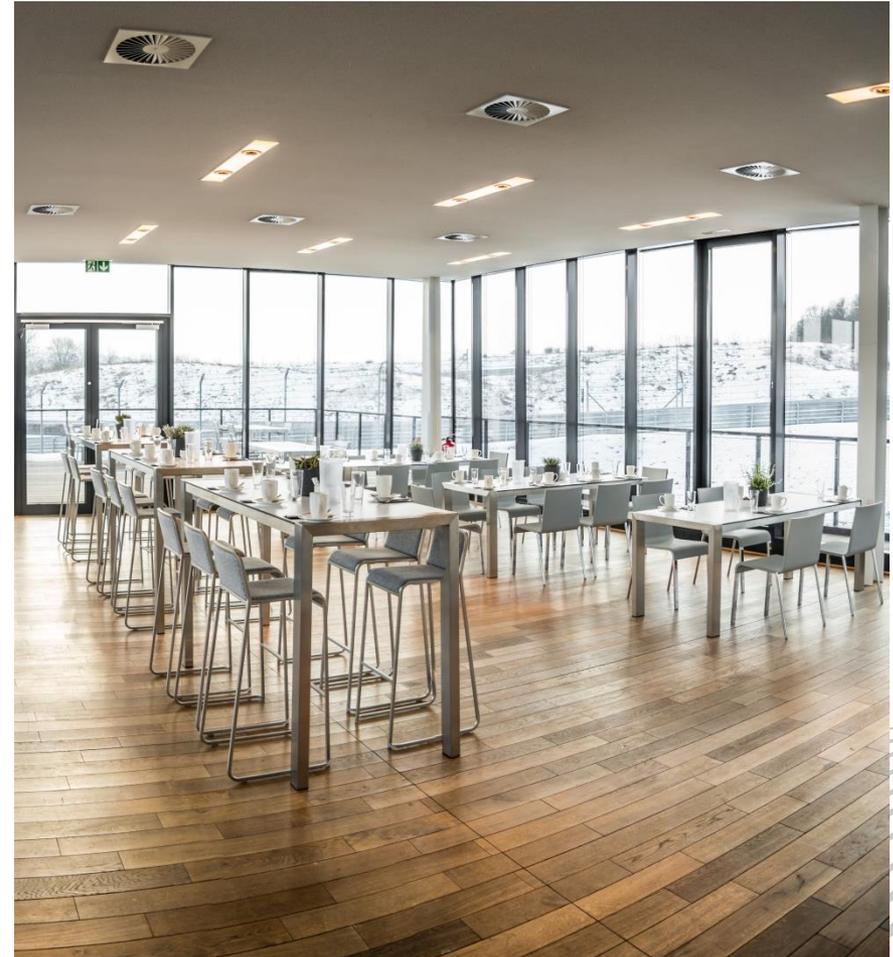
Raummiete:

Die Raummiete für die Locations Clubhaus und Ostschleifenterrasse werden pro Tag verrechnet. Beim Clubhaus ist eine Raummiete immer notwendig. Im Restaurant ist diese abhängig von der Art der Nutzung (exklusiv/nicht exklusiv).

In den folgenden Pauschalraten ist die Raummiete inkl. Grundreinigung am Tag der Veranstaltung im Preis bereits enthalten. Auf- und Abbauzeiten können je nach Verfügbarkeit gegen Gebühr hinzugebucht werden.

Servicepersonal:

Unser kompetentes und freundliches Service- und Küchenpersonal wird Ihnen während der gesamten Veranstaltung zur Seite stehen. Entsprechend Ihrer Wünsche und Vorstellungen erfolgt die Personalplanung ganz nach Ihren Bedürfnissen, sodass Sie Ihr Fest in entspannter Art und Weise genießen können.



Eventpaket „Bodenständig & Lecker“.

ab 125,00 € pro Person inkl. MwSt., Raummiete, Getränke, Reinigung und bestehendem Mobiliar



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 amerikanischen 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
Käsekuchen vom Grill mit lauwarmen Beeren

*Buchbar ab 80 Personen

Weitere Variationen gerne auf Anfrage möglich! Je nach Personenzahl zzgl.
Servicepersonal zu € 28,50 zzgl. MwSt./Person/Std.

Eventpaket „Direkt vom Rost“.

ab 139,00 € pro Person inkl. MwSt., Raummiete, Getränke, Reinigung und bestehendem Mobiliar

**BILSTER
BERG**
DRIVING BUSINESS.DE

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

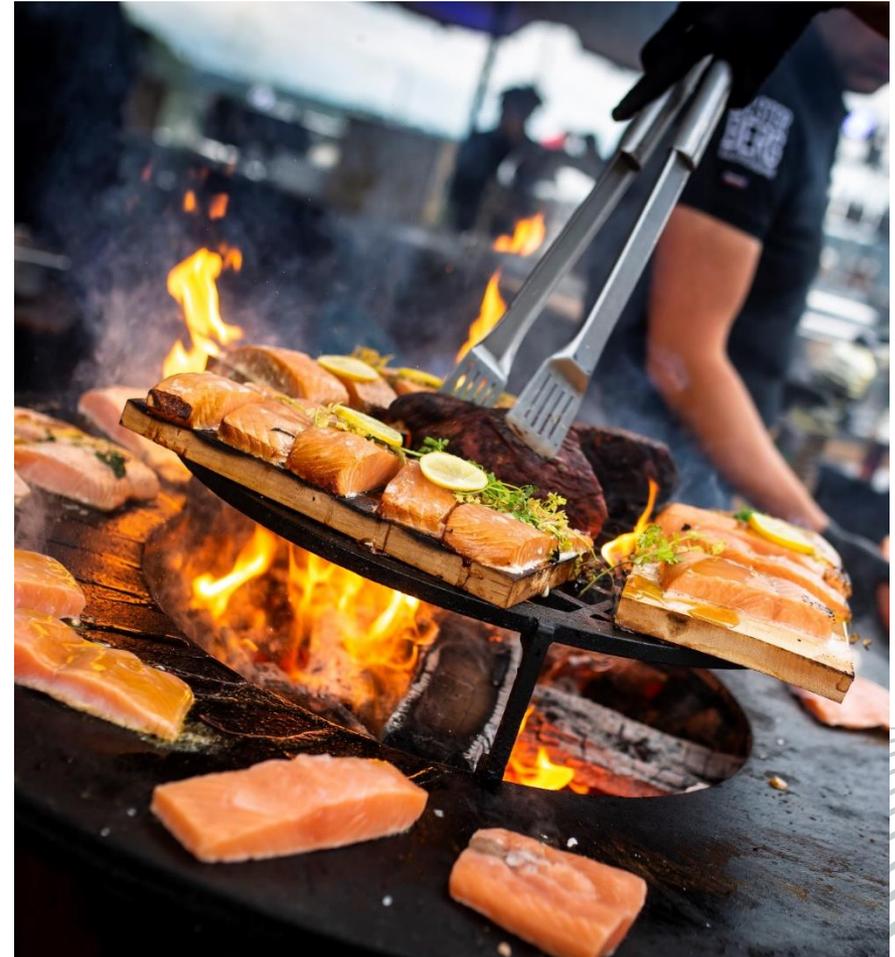
Hausgemachte Dips wie z.B. BBQ Sauce, Trüffel Mayonnaise, Ingwer-Curry Ketchup, Kräuter-Dip und Kräuter-Butter
(saisonal abgestimmt)

Dessert

Kleine Pancakes mit Schokolade & flambierten Beeren

Mitternacht

Original Currywurst „inne Pappschachtel“
mit leckerer, hauseigener Currysauce und Brot
Käsebrett von den Nieheimer Käsereien



*Buchbar ab 80 Personen

Weitere Variationen gerne auf Anfrage möglich! Je nach Personenzahl
zzgl. Servicepersonal zu € 28,50 zzgl. MwSt./Person/Std.

Getränkeauswahl.

Getränke zum Empfang

Eisgekühlter Sparkling Rosé mit frischen Beeren, Minze und Limette oder mit Birne und Melisse

Hausgemachte Limonade (Alkoholfrei) auf Eis

Verschiedene Fruchtsäfte für die Kinder

Softgetränke/ Säfte

Regionales Mineralwasser (Still & Medium 0,75l)

Apfelschorle 0,33l

Softgetränke 0,33l

Bio Schorlen

Bananen- & Kirschsft

Joliente Respect Bio Fairtrade Röstkaffee und Kaffeespezialitäten

AlthausTeevariation

Biere

König Pilsener (Fassbier)

König Pilsener (Flasche) alkoholfrei 0,33l

Paulaner Weizen (Flasche) 0,50l & alkoholfrei

Streckenwein

Schuster Pferdestärken (Österreich/Weißwein/Grüner Veltliner)

Schuster Pferdestärken (Österreich/Rotwein/Zweigelt)

Spirituosen

Wodka, Bacardi, Ramazzotti, Baileys, Whisky

Für das passende „Drumherum“.



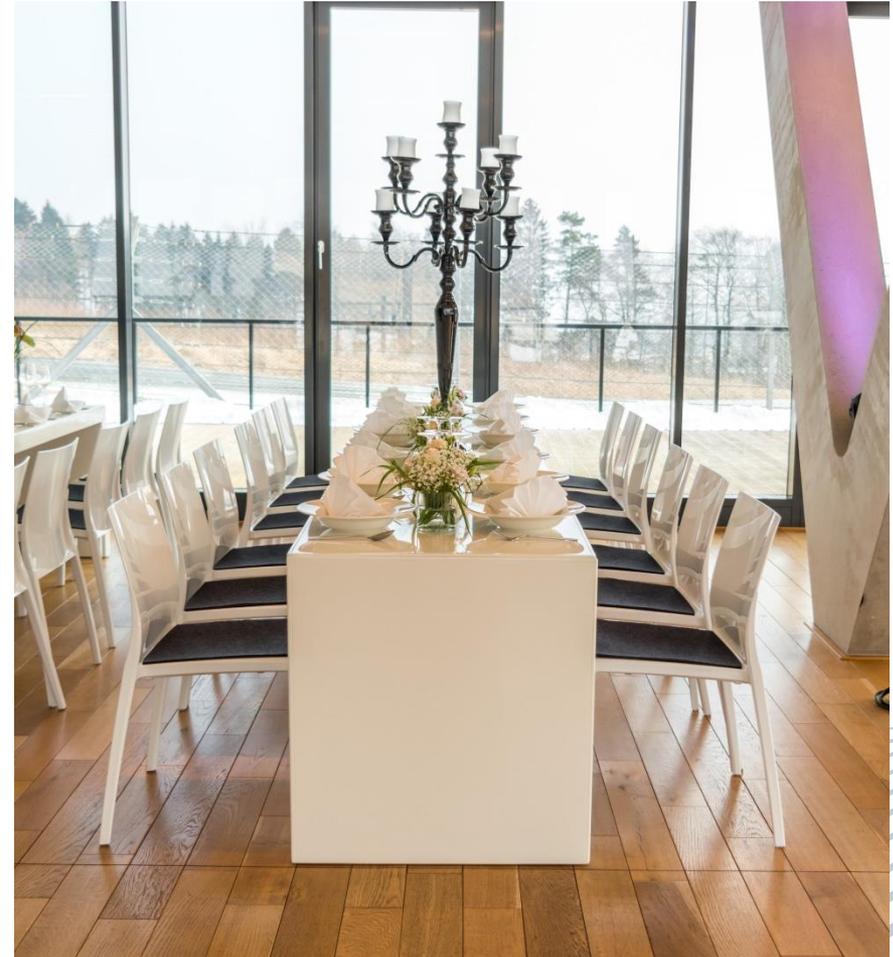
Bestuhlung und Tischwäsche.

Bestuhlung:

Die vorhandene Standardbestuhlung innen und außen ist in allen Räumlichkeiten inkludiert. Weitere Bestuhlungsmöglichkeiten für größere Gruppen oder individuelle Vorstellungen fragen wir gerne für Sie bei unserem Partner an und Sie erhalten ein Angebot über Ihre Wunschbestuhlung.

Tischwäsche:

Die passende Tischwäsche für unsere hausinterne Bestuhlung ist im Preis enthalten. Dazu gehören bei Bedarf auch schwarze Stehtisch-Hussen und weiße Stoffservietten.



Geschirr, Besteck und Dekoration.



Geschirr und Besteck:

Hochwertige Leonardo Gläser, glänzendes Hepp-Besteck und cremefarbenes RAK Geschirr sowie unser Grill- & Buffet-Equipment steht Ihnen bei der Veranstaltung je nach Bedarf und Personenanzahl kostenfrei zur Verfügung.

Sind Sie mit unserer hausinternen Auswahl nicht zufrieden, so liefert auch hier unser Partner das passende Equipment ganz nach Ihren Vorstellungen und gegen Aufpreis.

Dekoration:

Im Pauschalpreis inbegriffen ist eine zur Veranstaltung passende, themenbezogene Blumendekoration unseres Kooperationspartners. Dabei kommen kleine Vasen mit saisonalen Blumenvariationen zum Einsatz.

Persönliche Wünsche bezüglich der Blumenbestellung berücksichtigen wir dabei gerne. Weitere Dekorationswünsche können jederzeit gegen Aufpreis umgesetzt werden.

Photo-Aufnahmen.



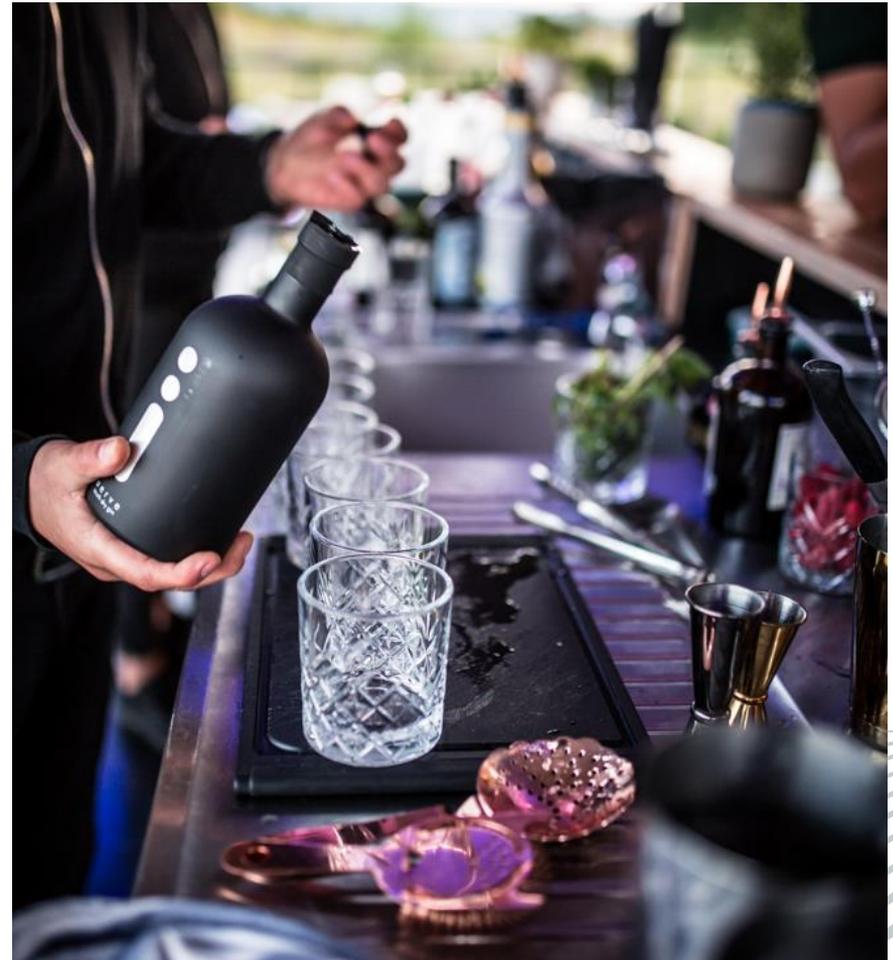
Cocktails und Backwaren.

Cocktails:

Qualität setzt sich durch! Die First-Bar in Detmold, unter Führung eines Cocktail-Weltmeisters, ist der richtige Ansprechpartner in diesem Bereich. Gerne fragen wir das Team für Sie an.

Kuchen und Torten:

Für leckere Backwaren, ob süß oder herzhaft, bis hin zu zauberhaften Hochzeitstorten empfehlen wir Ihnen die Landbäckerei Rieks, die Ihre Geburtstags-, Hochzeits-, oder Jubiläumstorte ganz nach Ihren Wünschen gestaltet.



Drucksachen, Licht und Ton.



Einladungs-, Platz- und Menükarten:

Auch im Bereich der Einladungs-, Platz- oder Menükarten stehen wir Ihnen zur Seite. Sprechen Sie uns gerne an und wir leiten Sie an unsere erfahrenen Partner aus der Region weiter.

Lichttechnik und DJ:

Unsere Partner für Licht und Ton greifen auf einen langjährigen Erfahrungsschatz im Veranstaltungsbereich zurück. Deshalb empfehlen wir sie immer wieder gerne, wenn es darum geht für das richtige Ambiente mit Licht und Musik zu sorgen.

Für den kleineren Rahmen stellen wir Ihnen gerne unser hauseigenes mobiles „Basis-Lichtpaket“ (6 LED Floorspots) ohne Aufpreis zur Verfügung. Im Restaurant TURN ONE können Sie außerdem die integrierten LED RGB Bänder entlang der Theke nutzen.

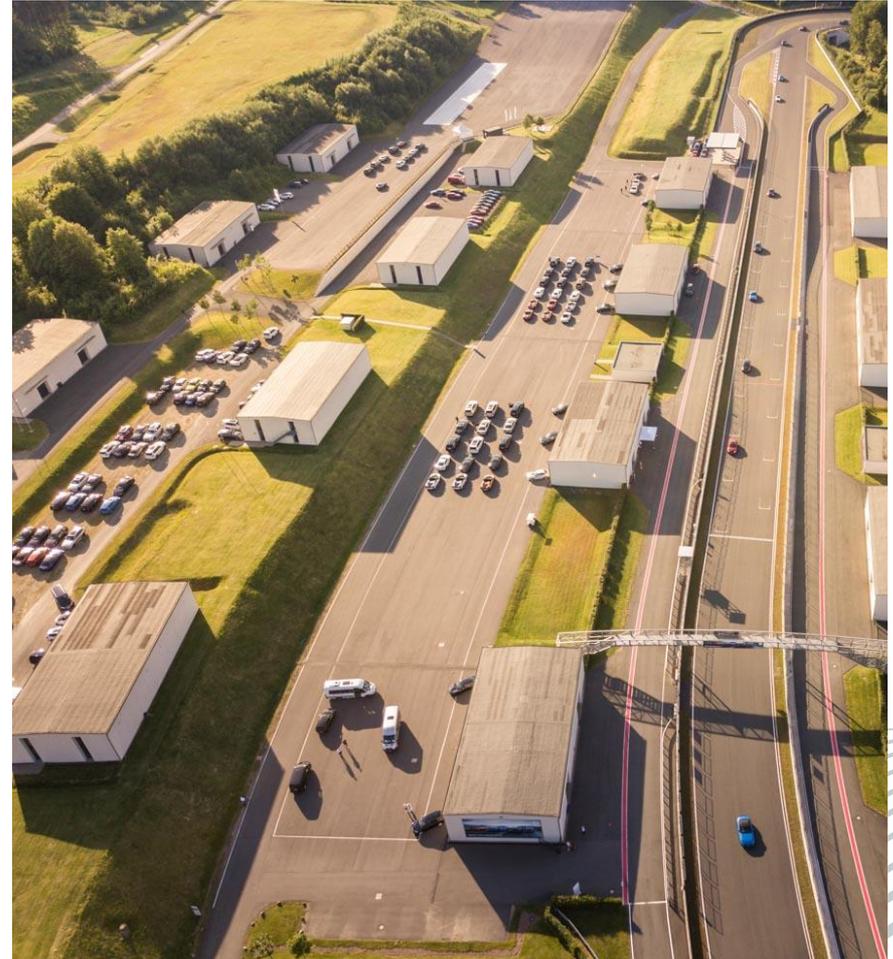
Parken.

Verschiedene Parkplätze in unmittelbarer Nähe zu den Locations stehen Ihnen und Ihren Gästen kostenfrei zur Verfügung. Wenn Sie Ihr Fahrzeug über Nacht auf dem Gelände belassen möchten, empfehlen wir Ihnen dazu den Parkplatz an der Hauptverwaltung.

Im Bereich der Ostschleifenterrasse stehen mehr als 100 Parkplätze zur Verfügung. Über die Brücke erreichen die Teilnehmer sofort das Obergeschoss der Ostschleifenterrasse, wo das Restaurant TURN ONE untergebracht ist.

Direkt um das Clubhaus herum finden ca. 25 Fahrzeuge Platz. Weitere 50 Fahrzeuge parken Sie bequem am SUV-Gebäude, welches in knapp 2 Minuten fußläufig zu erreichen ist.

Bei größeren Gruppen empfiehlt sich die Nutzung des Parkplatzes an der Hauptverwaltung in Kombination mit einem Shuttleservice.



Sicherheits- und Reinigungspersonal.



Sicherheitspersonal:

Sie haben viele Gäste geladen und müssen einen Sicherheitsdienst engagieren? Kein Problem. Gerne organisieren wir Ihnen geschultes und freundliches Personal, das während Ihrer Feier den Überblick behält. Die Personalkosten für die Sicherheit belaufen sich auf € 47,60 inkl. MwSt. pro Person und Stunde.

Stand-by-Reinigung:

Neben der inkludierten Grundreinigung ist es in manchen Fällen sinnvoll, die sanitären Anlagen auch während der laufenden Veranstaltung zu überprüfen und zu reinigen. Einen zusätzlichen Reinigungs-Stand-by-Service stellen wir gerne für Sie bereit. Gemäß Preisliste wird dieser mit € 47,60 inkl. MwSt. pro Person und Stunde in Rechnung gestellt.

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**
DRIVING BUSINESS.DE