

ERLEBNISREICH. ANSPRUCHSVOLL.

ABENDVERANSTALTUNGEN 2024

INH. MARCUS SCHUSTER  
*Genuss & Gastronomie*  
in Ostwestfalen-Lippe

**HERZLICH WILLKOMMEN**

in unseren außergewöhnlichen Locations am BILSTER BERG.

# WILLKOMMEN

In der BILSTER BERG Gastronomie

Wir kümmern uns darum, dass Ihr spannender Tag bei uns am BILSTER BERG auch kulinarisch einen angemessenen Abschluss bei Ihrer Abendveranstaltung findet. Ein entspannter BBQ-Abend im Clubhaus oder dem TurnONE - direkt an der Strecke oder über der Boxengasse. Auf uns dürfen Sie sich als genussreichen Partner verlassen.

Auf den nächsten Seiten informieren wir Sie über unser Angebot im Abendbereich - außerhalb der regulären Streckenbetriebs.



## WIR SIND EIN SAISONBETRIEB

Von April bis Oktober

Der Streckenbetrieb am BILSTER BERG startet am 1. April und endet am 31. Oktober jeden Jahres. Und dies bildet auch unsere gastronomische Saison.

In dieser Zeit sind wir während des regulären Streckenbetriebes und, nach Sonderabsprachen, bei Abendveranstaltungen für Sie im Einsatz. Endet die offizielle Saison am BILSTER BERG, finden, mit wenigen Ausnahmen wie Frühstücks- und Brunchtermine oder Weihnachtsfeiern, keine Veranstaltungen mehr statt. Aus diesem Grund schicken wir unsere Mitarbeiter in die wohlverdiente Auszeit. Das bedeutet, wir verfügen vom 1. November bis 31. März über keine Mitarbeiter oder Saisonkräfte.

Die Angebote aus unseren Mappen zur Streckenbewirtung und Abendveranstaltungen gelten daher **nur innerhalb unserer Saison**. Außerhalb des Zeitraumes vom 1. April bis 31. Oktober sind die Angebote aus den Mappen nicht gültig.

## FRAGEN SIE EINFACH AN

Wir rechnen genau durch

Für Veranstaltungsanfragen die in diesen Zeitraum der Nebensaison fallen, müssen wir daher sehr genau kalkulieren und schauen, ob es wirtschaftlich ist die Mitarbeiter wieder einzustellen und die ganze „Maschinerie“ hochzufahren.

Und um auch Ihnen gegenüber ehrlich und fair zu sein, werden wir Anfragen für diesen Zeitraum auch absagen, wenn die Kosten für Sie und letztendlich auch für uns viel zu hoch wären. Die Veranstaltung wäre rechnerisch nicht wirtschaftlich.

Daher bitten wir um Ihr Verständnis, dass wir alle Angebotsanfragen, die in diesen Zeitraum fallen, einzeln genau prüfen und berechnen, bevor wir ein Angebot zusenden und die Veranstaltung zusagen.

Dies geschieht unabhängig von einer Streckenzusage durch den BILSTER BERG.

## WENN DIE MOTOREN RUHEN

### Ansprechende Abendveranstaltungen

Selbstverständlich bieten wir auch außerhalb der regulären Streckenbefahrung ansprechende Abendveranstaltungen ab 30 Personen (Nebensaison ab 50 Personen) an.

Sollten sie unterhalb der Mindestpersonenanzahl ein Event planen, fragen Sie dennoch gerne an. Wir werden dann den Preis pro Person so kalkulieren, dass wir die Wirtschaftlichkeit für uns planbar machen und Sie ein schönes Event haben.

Bei Abendveranstaltungen stocken wir unser eigenes Team durch geschultes Personal externer Dienstleister auf. Das ist begründet durch die Einsatzzeiten unserer Mitarbeiter, die auch schon während des Streckenbetriebes für die Frühstücks- und Mittagsbuffets sowie die Verpflegung im Fahrerlager im Einsatz sind.

Die Kosten für externes Personal finden Sie ganz transparent im gastronomischen Angebot aufgelistet, welches Sie von uns erhalten.

Beachten Sie bitte, dass die Vergabe der einzelnen Locations und Räumlichkeiten, wie zum Beispiel dem Clubhaus, durch den Vertrieb BILSTER BERG selbst erfolgt und Sie von uns dann dazu das gastronomische Angebot erhalten.

## DAS CLUBHAUS

### CLUBRAUM

- Fläche: 160 m<sup>2</sup>
- Höhe: 3,10 m

### AUSSTATTUNG

- Bistrobestuhlung für 36 Personen
- Couchbestuhlung für 24 Personen
- Terrassenbestuhlung für 60 Personen
- Bar und kleine Küche
- Separater Aufenthaltsraum mit TV

## RESTAURANT TURN ONE

### RESTAURANT TURN ONE

- Fläche: 160 m<sup>2</sup>
- Höhe: 3,10 m

### AUSSTATTUNG

- Sitzplätze für bis zu 100 Personen
- Terrasse mit 50 Sitzplätzen

## BBQ-MENÜ #1

ab € 48,50 pro Person zzgl. MwSt.,  
Bereitstellung BBQ 2,5 Std.

### Vorspeisen & Beilagen

- Gezupfter Mozzarella, Mango-Chili-Chutney und Rucola
- Forellenfilet, Linsensalat, mit Apfel-Curry TUNKE & Meerrettich
- Erdapfelsalat mit Radieschen, Gurke, Zwiebel & groben Senf
- Geräucherte Rinderwürfel mit Coleslaw & TUNKE rauchige rote Zwiebel
- Wildkräutersalat mit Himbeerdressing, gebackenen Nüssen und Parmesan
- Brotauswahl, Baguettes und TUNKE Dips

### Hauptgang von der BBQ-Livestation

- Gezupfter Landschweinnacken mit Amaretto, Apfel & Petersilie
- Hähnchenbrust mit Birne, Walnuss & Ahornsirup
- Bratwurst vom Tierwohrlind
- Garnele, mariniert mit Limette, Rum, Minze & braunem Zucker
- Grüner Spargel mit Meersalz, Quinoa, Orangen & Pistazien
- Saisonales Gemüse aus dem Dutch Oven
- Friesenkäse mit Kräutern & Balsamico-Reduktion
- Gebackene Kartoffeln mit Kräutern

### Dessert

- Eis in Kugeln mit frischen Beeren & süßen Toppings



## BBQ-MENÜ #2

ab € 52,50 pro Person zzgl. MwSt.,  
Bereitstellung BBQ 2,5 Std.

### Salate & Beilagen zum Grillgut

- Nudelsalat mit Zucchini, Aubergine & Tomate
- Kartoffelsalat mit saurer Gurke
- Ackersalat
- Linsensalat mit Meerrettich & Apfel
- Regionale Anti Pasti
- Bauernbrot & Baguette, TUNKE als Dip

### Grillgut

- Rinderrückensteaks, mariniert in Whiskey, mit groben Pfeffer & Meersalz
- Verschiedene Bratwürste (Schwein, Rind, Lamm und Veggie)
- Lachs mit Limette, Melisse, Pernod & Orange
- Champignonemüse
- Frühlingslauch mit Honig
- Gratin Kartoffeln mit Blattspinat & Cheddar
- Tomaten-Zucchini Gratin mit Friesenkäse & Basilium

### Dessert

- Mascarponecreme mit schwarzer Johannisbeere
- Streuobst Crumble mit Vanillesauce

\*Alle Preise pro Person zzgl. MwSt. • Buchbar ab 30 Personen.  
Getränke sind nicht im Preis inkludiert und werden auf Gesamt-  
rechnung des Veranstalters gebucht, sofern keine Ganztagespa-  
schale gebucht wurde.

Je nach Personenzahl zzgl. Service Personal  
zu € 32,90 zzgl. MwSt./Person/Std.

## STANDARD GETRÄNKE BEI ABENDVERANSTALTUNGEN

### Getränke zum Empfang

- Saisonaler Sparkling Rosé mit frischen Beeren

### Softgetränke / Wasser

- Regionales Mineralwasser (Still & Medium 0,75l / 0,25l)
- Limonaden, Eistee & Schorlen 0,33l / 0,25l

### Joliente Respect Bio Fairtrade Röstkaffee und Kaffeespezialitäten

- Althaus Teevariation

### Biere

- Detmolder Pilsener (Flaschenbier)
- Detmolder Pilsener (Flasche) alkoholfrei 0,33l
- Weizen (Flasche) 0,50l & alkoholfrei

### Streckenwein

- Unser Haus-Weißwein
- Unser Haus-Rotwein

### Spirituosen

- Wodka, Bacardi, Ramazzotti, Baileys, Whisky
- Korn, Gin, Berliner Luft, Kirschnaps,
- Jägermeister, Havanna, Wodka & Ouzo
- zzgl. Orangen, Zitronen, Limetten & Eis für Longdrinks

Preise entnehmen Sie unserem Angebot.



### SPEZIELLE GETRÄNKE-WÜNSCHE?

Sie wünschen einen besonderen Wein, ein heimisches Bier aus ihrer Region oder den ganz speziellen Prosecco? Teilen Sie uns diese Wünsche bitte vor der Veranstaltung mit. Wir beschaffen die Getränke und stellen Sie Ihnen im Anschluss in Rechnung.

## DARF ES ETWAS MEHR SEIN?

### Unsere Zusatzmodule

Runden Sie Ihr abendliches Event am BILSTER BERG mit genussreichen Ergänzungen ab. Gerne bieten wir Ihnen verschiedene Möglichkeiten an, die Sie zu Ihrer Veranstaltung einfach hinzubuchen können:\*

#### FOODTRUCK...

- Von leckeren Burgern aus regionalen Zutaten bis hin zur Pasta-Variante mit verschiedenen Toppings

#### COFFEE-BIKE...

- Italienische Kaffeespezialitäten aus der Siebträgermaschine

#### ITALIENISCHER EISWAGEN...

- Frisches hausgemachtes italienisches Eis - auch in veganen Sorten

#### Live-Bäckerin...

- Vom frischen Brot bis zum Pancake, der auf dem Grill gebacken wird

#### BESONDERE BESTUHLUNG, GESCHIRR ODER DEKORATION...

- Hochwertiges Besteck, Gläser und besondere Bestuhlung

#### LICHTTECHNIK UND DJ'S...

- Wir setzen auf langjährige Partner, die sich bei uns auskennen

Sprechen Sie uns an, wenn es doch noch etwas mehr sein soll. Wir erstellen Ihnen vorab ein passendes und faires Angebot.



Eine Auflistung unserer Eventpartner aus den unterschiedlichsten Bereichen finden Sie auf unserer Website unter:

<https://ggowl.de/eventpartner.pdf>

## IHR KONTAKT

### Wir am BILSTER BERG

BILSTER BERG Gastronomie  
Bilster Berg 1  
33014 Bad Driburg

IHR ANSPRECHPARTNER:  
Thorsten Federschmid

EINE MARKE DER  
GENUSS & GASTRONOMIE IN OSTWESTFALEN-LIPPE

**Telefon:** +49 (0)5253 / 973 90 - 31

**E-Mail:** [info@ggowl.de](mailto:info@ggowl.de)

**Web:** [www.genuss-gastronomie-owl.de](http://www.genuss-gastronomie-owl.de)

**Inhaber:** Marcus Schuster

**Prokurist:** Thorsten Federschmid

## CATERINGRECHT

### Information aus der Gastronomie

Die Genuss & Gastronomie in OWL besitzt auf dem gesamten Gelände des BILSTER BERG ein vertraglich abgesichertes Cateringrecht als Pächter der dortigen Gastronomie.

Dieses Recht beinhaltet den Verkauf aller gastronomischen Leistungen an den Kunden, Veranstalter oder Streckenpächter, die nicht zum normalen Eigenbedarf der einzelnen Teilnehmer gehören.

Einen Hinweis auf das Catering-Recht finden Sie auch in den Vertragsunterlagen vom BILSTER BERG Drive Resort GmbH & Co KG.

Um Ihnen sämtliche Punkte des Catering-Recht am BILSTER BERG näher zu bringen, haben wir eine separate Info-Website eingerichtet, die Sie unter folgender Adresse erreichen können:

<http://catering.ggowl.de>

Alternativ scannen Sie einfach den QR-Code.





©2023 Marcus Schuster e.K. • Stand: 12/2023 • Gültigkeit für das laufende Geschäftsjahr  
Eine Neuerscheinung ersetzt die aktuelle Ausgabe • Schreibfehler, Irrtümer und Änderungen sind vorbehalten.  
Die Fotos in dieser Broschüre zeigen Dekorationen und Ausstattungen, die nicht zu unserem Angebot gehören!  
Gern empfehlen wir Ihnen Partner, die sich um Ihre Dekorationen kümmern. Mehr im Innenteil.

# INH. MARCUS SCHUSTER Genuss & Gastronomie in Ostwestfalen-Lippe

DIESES MAGAZIN IST VON DER **TINTE** BIS ZUR **SOSSE** HAUSGEMACHT.  
Gestaltung/Text/Layout: Christian Falk • Gastronomie/Kulinarik: Thorsten Federschmid

eine Marke von  
Marcus Schuster e.K.  
Krummes Haus  
Freilichtmuseum Detmold  
32760 Detmold

Zentrale Rufnummer: +49 (0)5253 / 973 90 - 31 \*  
Web: [www.genuss-gastronomie-owl.de](http://www.genuss-gastronomie-owl.de)  
Kontakt: [www.genuss-gastronomie-owl.de/ksc](http://www.genuss-gastronomie-owl.de/ksc)

\* Diese Nummer wird auf einen Anrufbeantworter umgeleitet, da wir uns an den Event-tagen auf die aktuellen Veranstaltungen konzentrieren. Danke für Ihr Verständnis, wir rufen zurück.

