

Leistungsbeschreibung Soul Food

Stand: September 2025

Soul Food am BILSTER BERG

Nicht nur Autos haben eine Seele.

Am BILSTER BERG bieten wir euch ein Event, das alles miteinander verbindet: faszinierende Autos, kulinarischen Genuss, Geselligkeit und eine entspannte Atmosphäre. Ein Tag zum Wohlfühlen – mit Leidenschaft und Leichtigkeit.

Das Soul Food Angebot richtet sich an alle, die am BILSTER BERG eine Feier **am Nachmittag / Abend** ausrichten möchten. Im Einklang mit der Strecke bieten wir euch an verfügbaren Tagen die passende kulinarische Begleitung.

Die Location wird vom Veranstalter separat beim BILSTER BERG angemietet und abgerechnet. Wir, als exklusiver Gastronom vor Ort, stellen unser Leistungspaket bereit und begleiten euch kulinarisch – bis maximal 1 Uhr in der Nacht.

Solltet ihr die Location länger gebucht haben, können wir euch gerne Getränke zur Verfügung stellen. Das Aufräumen übernehmen wir am Folgetag, wenn wir wieder für die Streckenmieter im Einsatz sind. Wichtig: Die Verlängerung der Location muss direkt mit dem BILSTER BERG abgestimmt werden.

Buchungs-Info:

- pro Person ab €79,83
zzgl. MwSt – exkl. Getränke
- Buchbar ab 40 Personen
- Location Clubhaus oder Turn One

Die Details:

Das Angebot ist nur auf Vorbestellung möglich und in Abstimmung mit dem BILSTER BERG

Getränkeversorgung:

Getränkesservice im Clubhaus oder TURN ONE

Ihr möchtet eure Gäste im Clubhaus oder im TURN ONE begrüßen und habt die Location am BILSTER BERG fix angefragt? Gerne steht unser Service-Team ab Beginn in der Location bereit und übernimmt die Getränkeausgabe.

Die Berechnung der Getränke erfolgt auf Gesamtrechnung des Veranstalters.

Wir haben standardmäßig eine Auswahl an Grundgetränken vor Ort, darunter Softgetränke, Wein, Bier, Wasser, Longdrinks und Sekt. Die Abrechnung erfolgt zu den aktuellen Restaurantpreisen.

Fingerfood Vorspeise

- Cocktail-Gläser mit Flusskrebssen, rosa gebratener Kalbsrücken und Burrata-Avocado Variationen
- Schweinefilet rosa gebraten und aufgeschnitten mit Senf-Gurken Creme
- Gemüsesalat mit Hüttenkäse und Avocado
- Cous Cous Salat
- Brot (Sauerteigbrot, Körnerbrot und Laugengebäcke), & Dips

Live Buffet vom Grill

- Teutoburger Wild (Rückenstücke) vom Grill mit Portwein- Pfeffer Kirschen
- Poulardenbrust mit Mango & Thymian
- Thunfisch-Steak von Grill
- Gebackener Weichkäse
- Gegrilltes grobes Gemüse
- Ofenkartoffeln
- Glacierte Karotten mit Ahorn

DESSERT

- Hausgemachtes Eis aus der Truhe mit Früchten und Beeren

Inklusive Servicepersonal bis max. 23:00 Uhr, danach wird auf Wunsch eine Verlängerungsstunde bis max. 1 Uhr aufgezeigt und eingepreist. Die Kosten trägt der Veranstalter. Die Verlängerung muss vorweg abgestimmt werden. Weitere externe Leistungen und Mieten müssen über den jeweiligen Partner abgerechnet werden und sind nicht inbegriffen.

Getränke und weitere Snack / Leistungen werden nach Verzehr berechnet

Räumlichkeiten & Logistik:

Die gastronomische Betreuung erfolgt standardmäßig im **Clubhaus oder das Turn One**. Dafür muss der Vertrag mit dem BILSTER BERG geschlossen sein. Wenn ein **Nacht-Umbau** gewünscht ist, könnt ihr dies gerne bei den Zusatzleistungen angeben. Wir kalkulieren und berücksichtigen diesen Service dann individuell in eurem Angebot.

Beachtet bitte den Info-Kasten unten. Bei Fragen oder Buchungen stehen wir euch jederzeit zur Verfügung.

Euer TableME Team

Bei diesem Dokument handelt es sich um eine reine Leistungsbeschreibung. Daher sind Änderungen vorbehalten. Für ein individuelles Angebot nutze den unten angeführten Link zur Buchungsanfrage. Über die weiteren Links kannst Du dich über unsere Hausordnung, AGB, Bedingungen für eine Stornierung und dem Cateringrecht informieren.

Links:

- [Zur Buchungsanfrage](#) ➡
- [Unsere gastronomische Hausordnung](#) ➡
- [Unsere AGB](#) ➡
- [Stornierungsbedingungen](#) ➡
- [Cateringrecht am BILSTER BERG](#) ➡