



### WIR SIND Table**ME**

Wir sind für Euch da, wenn es um Caterings, Events, Foodtruck und das tägliche - aber besonders gute -Essen & Trinken geht.

Seit 1. September 2024 führen wir die gastronomischen Standorte am *BILSTER BERG*, im *LWL Freilichtmuseum Detmold* sowie einen modernen *Foodtruck* - als Genussmobil für Eure Events. Zudem bieten wir Euch ein Catering-Erlebnis genau dort, wo es gebraucht wird: Bei euch vor Ort. Unser Team ist professionell, engagiert, und freut sich darauf, Euch den Aufenthalt bei uns als Tagesgäste und jedes Event perfekt und richtig lecker zu gestalten.

### WILLKOMMEN

in den spannendsten Standorten von TableME.

Ob Ihr es rasant und sportlich mögt, wie in unserer Gastronomie an der Rennstrecke BILSTER BERG, oder ruhig und in historischer Umgebung in unserer Gastronomie im LWL Freilichtmuseum Detmold "IM WEISSEN ROSS". Oder doch lieber zu Hause oder in der Firma, mit unserem Foodtruck oder unserem Catering. Auf den nächsten Seiten informieren wir Euch über die vielfältigen Möglichkeiten rund um eure Veranstaltung bei uns. Ob große Feiern, kleine Feiern, Business-Events, Produktvorstellungen oder Tagungen und Seminare. In dieser Leistungsmappe findet Ihr die ersten Anregungen und Vorschläge.

Den Rest besprechen wir gerne mit Euch: *Ganz persönlich*.













### UNSER CATERING AN DER RENNSTRECKE

RESTAURANT TURN ONE · CLUBHAUS · BOXENCATERING

Unser Leistungen für Trackdays und Fahr-Events

Die Strecke ist gemietet und der Trackday nimmt Gestalt an? Es fehlt nur noch ein transparentes Angebot vom Caterer. Es soll einfach, zweckmäßig aber lecker sein. Gerne zeigen wir Euch hier vier Pakete als "Grundversorgung" für den Trackday auf, die wir am BILSTER BERG anbieten.

Wichtig ist hierbei, dass diese Pakete *ausschließlich den Streckenmietern vorbehalten sind*, die Verfügbarkeit der Module gegeben sein muss und wir uns innerhalb der Saison von März bis Dezember befinden.





### BASIC-LUNCH

FÜR SELBSTZAHLER IM RESTAURANT TURN ONE 

- 3 Gerichte nach Wahl des Küchenteams
- zzgl. Getränke, Kaffee und Eis am Stiel
- Preise laut Aushang

### SPORTS-LUNCH

SAISONALES LUNCHBUFFET IM TURN ONE 1.5 Stunden Pauschale

- Salat-Buffet
- 3 Hauptgänge (Fisch, Fleisch, Vegetarisch)
- Dessert des Tages
- Regionale Brotauswahl
- Mineralwasser auf den Tischen

Nur nach vorheriger Bestellung und Angebot.



## TERRASSEN-BBQ

### LIVE GEGRILLT FÜR EUCH UND EURE GÄSTE

- Erdapfelsalat mit Radieschen, Gurke und Petersilie
- Coleslaw mit Schmand und Ananas
- Nudelsalat mit Zucchini, Tomate, Paprika, Essig & Öl
- Blattsalat mit Kernen & Dressing
- Baquette in verschiedenen Sorten
- Verschiedene Dips & Saucen

#### Hauptgang:

- Verschiedene Bratwürste: Rind, Schwein, Veggie
- Zartes Hähnchenbrust-Filet mit Orange, Tomate und Rosmarin
- Fisch aus dem Smoker mit Limette, Melisse & Ingwer
- Ratatouille & saisonales Gemüse

#### **Dessert:**

Dessert des Tages in zwei Variationen

Buffetzeit im Turn One: 1,5 Stunden

Nur nach vorheriger Bestellung und Angebot.

Getränke beim Lunch auf Gesamtrechnung nach Restaurantpreisen



### PASTA

### Vorspeisen:

- Antipasti, Lachs mit Orange, Meerrettich und Thymian
- Mozzarella mit Tomate und weißem Balsamico
- Luftgetrockneter Schinken mit Melone und Minze
- Brot & Dips

#### Hauptgang:

- Feine Pasta aus dem Parmesanlaib mit ...
- ... Buerre Blanc, Trüffelbruch und Limette
- ... Rispentomatensoße, Olive & Basilikum
- ... Garnelen in Pernod & Kräuter der Provence
- ... Würfel vom Hüftsteak, mit Whiskey mariniert, grober Pfeffer und Meersalz
- ... Austernpilze mit Ahorn-Lauch

Dessert des Tages in zwei Variationen

Buffetzeit im Turn One: 1,5 Stunden

Nur nach vorheriger Bestellung und Angebot.

Getränke beim Lunch auf Gesamtrechnung nach Restaurantpreisen

# IHR HABT INTERESSE AN UNSERER AUSWAHL?

### Schickt uns eine Anfrage!

Wir erstellen euch ein individuelles Angebot mit aktuellen Preisen anhand eurer Möglichkeiten und Wünsche.

HELLO@Table**ME**.DE



## GETRÄNKE FÜR DIE BOX

Wir stellen Euch ein Grundsortiment an Getränken in eure Box. Die Abrechnung erfolgt dann nach realem Verbrauch auf Gesamtrechnung des Veranstalters. Wenn Ihr im Vorfeld wisst, dass mehr Getränke benötigt werden, bestellt diese bitte vor. Die Preise werden im Angebot speziell für Euch kalkuliert.

Auch während Eurem Event sind wir für Euch in der Box da. Für den Fall, dass die Getränke zur Neige gehen oder Kaffeeautomat neu befüllt werden muss, informiert den Kundenbetreuer vor Ort.

Cola, Eis-Tee, Apfelschorle, ISO-Sport in PET 0,51 Mineralwasser in PET 0,51 Kaffeevollautomat nach Zählerstand

Kühlschrank ist optional zubuchbar.

Zzgl. Pauschale für Anlieferung und Reinigung Kaffeemaschine/Kühlschrank je Eventtag. Pfand wird nur berechnet, sofern die Flaschen nicht zurückgegeben werden. Lieferung der bestellten Menge direkt in die Box.



# UNSERE SNACKS

### Leckereien zum Trackday

Euch reicht das normale Angebot noch nicht und Ihr möchtet den Trackday etwas versüßen oder mit Koffein ergänzen? Gerne bieten wir Euch folgende Produkte stückweise an, die wir in die Box bringen und berechnen. Kuchen und Brötchen müssen bei unserer Partner-Bäckerei vorbestellt werden, da nicht jede Sorte ständig vorrätig ist.

### Zum Beispiel:

Saisonale Kuchenwürfel

Belegte Landstullen

**Gratinierte Laugenstangen** mit Parmesan & Pesto

1/2 gefüllte Wraps, knackig belegt und gut befüllt

Müsli Riegel, einzeln verpackt

Mini Marken Schokoladen-Riegel, einzeln verpackt

Handobst Apfel oder Banane

Kaffee-Vollautomat Berechnung erfolgt nach Stückzahl anhand des Zählerstandes

Frühzeitige Bestellung der benötigten Stückzahl und Sorte an hello@tableme.de Buchbar ab 10 Stück je Sorte.





### **EXKLUSIVE EVENTS**

Ansprechende Abendveranstaltungen

Selbstverständlich bieten wir auch außerhalb der regulären Streckenbefahrung ansprechende Abendveranstaltungen an.

Von rustikalem BBQ bis hin zum Fine-Dining: Wir machen Euer exklusives Event zum Erlebnis.

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.

Beachtet bitte, dass die Vergabe der einzelnen Locations und Räumlichkeiten, wie zum Beispiel dem Clubhaus, durch den Vertrieb des BILSTER BERG selbst erfolgt und Ihr von uns dann dazu ergänzend euer perfektes gastronomisches Angebot erhaltet.

Fragt gerne per E-Mail an:

HELLO@TableME.DE



# BBQ-MENÜ #1

Grillzeit 1,5 Std. (max. 2 Std.)

Unser BBQ-Angebot wird so aufgestellt, dass wir Speisen, Personal & Dienstleistungen und Küchenpersonal in einem Gesamtpaket, je nach Anfrageumfang aufführen.

Getränke, Dekoration und Sonderwünsche werden im Angebot separat ausgewiesen. Service bis max. 2.00 Uhr.

#### **VORSPEISEN & BEILAGEN**

- Gezupfter Büffel-Mozzarella, Mango-Chili-Vinaigrette und Rucola
- Gebeizter Lachs mit Kräutern und Meersalz
- Verschiedene marinierte Grill-Salate
- Bresola mit Parmesan auf Melone und Basilikum-Schaum
- Brotauswahl, Baguettes und verschiedene Dips

#### HAUPTGANG VON DER BBQ-LIVESTATION

- Live Gezupfter Landschweinnacken im Römertopf mit Chianti-Preiselbeer-Sauce
- Hähnchenbrust mit Birne, Pinienkerne & Ahornsirup
- Tranchen von der Rinderhüfte
- Gegrillte Garnele, mariniert mit Limette & braunem Zucker
- Grüner Spargel mit Meersalz, Orangen & Pistazien
- Saisonales Gemüse aus dem Dutch Oven
- Friesenkäse mit Kräutern
- Maccaroni mit Parmesanschaum aus dem Laib

#### DESSERT

• "BILSTER BERG Eis-Bar" mit frischen Beeren & süßen Toppings

# BBQ-MENÜ #2

Grillzeit 1,5 Std. (max. 2 Std.)

Unser BBQ-Angebot wird so aufgestellt, dass wir Speisen, Personal & Dienstleistungen und Küchenpersonal in einem Gesamtpaket, je nach Anfrageumfang aufführen.

Getränke, Dekoration und Sonderwünsche werden im Angebot separat ausgewiesen. Service bis max. 2.00 Uhr.

#### SALATE & BEILAGEN ZUM GRILLGUT

- Verschiedene marinierte Grill-Salate
- Vitello Tonato vom Kalb
- Carpaccio von der Roten Bete mit Walnuss
- Regionale Anti Pasti
- Bauernbrot & Baguette, verschiedene Dips

#### GRILLGUT

- Rinderrückensteaks, mariniert in Whiskey, mit grobem Peffer & Meersalz
- Spanische Rinderwurst und neuseeländische Lammwurst
- Ganze Lachsseite mit Limette, Melisse, Pernod & Orange
- Steinpilz-Risotto
- Geschmolzene Tomaten
- Gegrillte Steinchampignons
- Frühlingslauch mit Honig
- Gratin Kartoffeln mit Blattspinat & Cheddar
- Griechischer Landkäse mit Tomatenpesto aus der Eisenpfanne

#### DESSERT

 "BILSTER BERG Eis-Bar" mit frischen Beeren & süßen Toppings





# **BILSTER BERG Drive Resort** TAGUNGEN

### MODERN UND RASANT

Eine Tagung am BILSTER BERG ist selbstverständlich auch möglich. Selbst wenn es auf der Strecke einmal etwas lauter wird. Der BILSTER BERG stellt Euch die Tagungsräume in der Ost- und Westschleife im Zeitraum März bis Dezember, ab 20 bis maximal 50 Personen gerne zur Verfügung.

Anfragen für Tagungen bitte immer zuerst an das BILSTER BERG Drive Resort (info@bilster-berg.de), da dort die Raumkapazitäten und Streckenbelegung verwaltet und geplant werden.

Wir sind euer gastronomischer Partner und bieten das Catering während der Tagung an. Daher können wir leider keine Zusagen für freie Raum- bzw. Streckenkapazitäten geben. Wir bitten um euer Verständnis.

# TAGUNGSBEWIRTUNG PAKET 2 - verfügbar an der Westschleife Kaffee und Teebuffet mit Gebäck Verschiedene Softgetränke, Regionale Säfte & Schorlen,

#### **PAKET 1 -** Verfügbar an der Ostschleife

- Kaffee und Teebuffet mit Gebäck
- Verschiedene Softgetränke, Regionale Säfte & Schorlen, Bad Meinberger Mineralwasser während der Tagung
- Ihr wählt aus unseren Lunchbuffets zusammengestellt von unserem Küchenteam
- Tagungsraum mit Standard-Technik
- Kostenloses WLAN
- Kostenlose Parkplätze
- Dauer 09.00 Uhr bis 17.00 Uhr
- Ab 20 Personen buchbar
- Verlängerungsstunden:

Frühstart: 07.30 Uhr - 09.00 und Extrarunde: 17.00 Uhr - 19.00 Uhr

Wir erstellen euch ein individuelles Angebot.

- Bad Meinberger Mineralwasser während der Tagung
- Ihr wählt aus unseren Lunchbuffets zusammengestellt von unserem Küchenteam
- Tagungsraum mit Standard-Technik
- Kostenloses WLAN
- Kostenlose Parkplätze
- Dauer 09.00 Uhr bis 17.00 Uhr
- Ab 30 Personen buchbar
- Verlängerungsstunden: Frühstart: 07.30 Uhr - 09.00 und Extrarunde: 17.00 Uhr - 19.00 Uhr

Wir erstellen euch ein individuelles Angebot.

# Profis für Technik und Ausstattung

Benötigt Ihr mehr Technik, besonderes Mobiliar, herausragendes Licht und beeindruckenden Ton? Besucht unser Partnerverzeichnis unter

WWW.TableME.DE





# KLEINES "YEAH!" ODER GROSSES VERSPRECHEN. IM FREILICHTMUSEUM IST BEIDES MÖGLICH.

#### Feiert im Museum.

Kleinere Gesellschaften, bis zu 30 Personen, sind bei uns im "Festsaal Obermarsberg" herzlich willkommen. Für das "Große Event" können Gastgeber mit ihren Gästen, ab 70 Personen, den großen "Hof Kuhlmeier" ihr Eigen nennen. Und da es am Eventtag wichtigere Dinge gibt, als einen Festsaal zu dekorieren, stellen wir Euch euren Saal am Vortag von 16.00 Uhr bis 18.00 Uhr für den Aufbau kostenlos zur Verfügung.

Aber auch Konfirmationen kommen nicht zu kurz. Bei uns stolpert man aber nicht von der Kirchenbank an den Esstisch. Wir beginnen mit dem Spaziergang vom Museumseingang zum Restaurant durch das schöne Museum. Damit die Gäste deiner Konfirmation auch richtig Hunger haben, wenn Du das Buffet eröffnest. Sollten ältere Gäste bei deiner Veranstaltung mit dabei sein, bietet das LWL Freilichtmuseum schöne Kutschenfahrten ins Paderbornern Dorf an oder erlaubt auch - in Ausnahmefällen die direkte Zufahrt mit dem PKW zur Gastronomie. Dies müssen wir im Vorfeld wissen und bei der Museumsleitung abfragen.

# BUSINESS-EVENT - TAGUNG - WORKSHOP PERFEKT! BEI UNS IST ES RUHIG.

#### Unsere Räumlichkeiten eignen sich perfekt. Und ein Neubau kommt noch dazu.

Wo kann man besser abschalten und sich auf das Wesentliche konzentrieren, als dort, wo die Zeit rückwärts läuft? Sich auf das Historische zurückbesinnen und die Zukunft und das moderne Abwiegen. Hier im LWL Freilichtmuseum mit den vielen historischen Häusern und dem zukunftsweisenden Neubau.

Dazu unsere Priese Salz: Unsere Event-Organisation mit leckeren Speisen, guten Getränken, bestem Service und ambitionierten Köchen, die so richtig Lust darauf haben, eure Feier oder euer Business-Event auch kulinarisch zum Erlebnis zu machen.

Sehr gerne könnt Ihr bei uns anfragen. HELLO@TABLEME.DE

Als Museumsgastronomie müssen wir uns stets auf das Tagesgeschäft der Gastronomie mit den Besuchern konzentrieren. Wir erstellen daher stets individuelle Angebote für alle Veranstaltungen.



# GENUSSREICHE BAUSTEINE FÜR DEIN EVENT

#### Bei uns kommt euer Menü nicht von der Stange. Sondern von unseren Köchen.

Bei uns bekommt ihr kein vorgefertigtes Menü oder Buffet. Ihr habt die Wahl! Euer Event, eure Wünsche, eure Auswahl – und damit auch eure Preisgestaltung. Unsere gastronomischen Bausteine machen euer Event zu etwas Besonderem.

#### Und wir unterscheiden auch bei Veranstaltungen.

### • EVENTS-TAGSÜBER:

..... Während den Öffnungszeiten buchbar ab 20 Personen

.... Raum je Verfügbarkeit

#### EVENTS MIT BEGINN TAGSÜBER BIS IN DEN ABEND

bis max. 22.00 Uhr
buchbar ab 40 Personen
Raum je Verfügbarkeit

#### EVENTS MIT FEIERCHARAKTER IN DIE NACHT HINEIN



# UNSERE PREISE WIE UNSER CREDO EHRLICH, FAIR UND TRANSPARENT.

Unsere Preise setzen sich wie folgt zusammen: Der Speisen- und Dienstleistungspreis umfasst natürlich die Speisen, die Arbeitszeiten der Köche, die anteilige Arbeits- und Vorbereitungszeit der Kellner, das LWL-Wegegeld, die Tischwäsche, Reinigungskosten, Raummiete und weitere interne gastronomische Leistungen.

Getränke, Dekoration, Stuhlhussen, Stühle für eine freie Trauung, professionelle Beleuchtung, DJ's sowie verschiedene Dienstleistungen aus der Event-Branche sind nicht in unseren Preisen enthalten.

Als Event-Location konzentrieren wir uns auf *das Essen und die Getränke*. Für alle weiteren Wünsche stehen unsere Partner und Kollegen aus der Event- & Gastronomiebranche gerne zur Verfügung. Wenn Ihr Unterstützung benötigt, könnt Ihr gerne in unserem Online-Verzeichnis nach Kollegen suchen und sie kontaktieren: <a href="https://www.TableME.de">www.TableME.de</a>.

## REDEN WIR DOCH ÜBERS ESSEN

BEI UNS LÄUFT DAS NÄMLICH SO:

#### Zum Nachmittag oder zur Mitternacht.

Ob ihr in die Nacht hineinfeiert oder mittags bei uns einkehrt – irgendwann kommt der Hunger zurück, sei es zur Kaffeepause oder um Mitternacht. Deshalb haben wir auch optionale Snacks für den Empfang, die Pause oder für den späteren Hunger in unser Angebot aufgenommen.

#### Vorspeisen

Bei uns startet alles ganz entspannt. Die Gäste nehmen in der Räumlichkeit Platz und der Gastgeber eröffnet das Event. Aber bevor alle zum Buffet stürmen, haben wir einen Plan: Wir beginnen mit unseren TableME-Startern.

Unser Tischbuffet kommt direkt auf den Gästetisch – wie zuhause. Jeder nimmt sich, was er mag. Keine fertigen Vorspeiseteller, bei denen die Hälfte übrig bleibt. Sofort entsteht Gesprächsstoff am Tisch – und das ist essenziell für ein gelungenes Event.

### Hauptgang

Jetzt wird es spannend – die Gäste dürfen sich endlich frei bewegen und beim leckeren Live-Buffet alte Bekannte, Geschäftspartner oder Freunde treffen. Denn eines ist sicher: Essen verbindet! Unsere Live-Hauptgänge sind so konzipiert, dass sie Wind und Wetter trotzen und stets in bester Qualität und warm serviert werden.

Unsere Küchencrew sorgt für das passende Ambiente und steht während des Essens direkt am Buffet, statt sich in der Küche zu verstecken. Das ist uns besonders wichtig, denn nur das Kochteam kann euch bei Fragen zu Zutaten, Zubereitung oder speziellen Wünschen direkt Rede und Antwort stehen.

#### Dessert

Das Beste kommt fast zum Schluss: Unsere süßen Desserts im Glas servieren wir direkt an den Tisch. Nach dem Hauptgang sind die meisten Gäste satt, und nicht jeder möchte dreimal zum Dessertbuffet laufen – auch wenn man Nachspeisen liebt!

Also machen wir es einfach: Wir bringen die Leckereien direkt zu euch.





# DREI KOMPONENTEN FÜR JEDE VERANSTALTUNG

### **STARTER** - EURE VORSPEISEN

Kinder: 0-3 Jahre frei, 4-7 Jahre 25%, 8-13 Jahre 50%

- **Gezupftes Forellenfilet** aus dem Rauch, mit Salat von roten Linsen und Avocadocreme
- Marinierte Rote Bete mit Spinatsalat, Pinienkernen & Johannisbeerdressing (v)
- Scheiben vom gebeiztem Rinderrücken mit Kirschtomaten, Gurke & Parmesancreme
- Rapunzel Salat mit gerösteten Kernen und Erdapfel-Vinagrette

- Büffelmozzarella & Melone mit Rucola (vg)
- Lachs mit Curry & Limone gebeizt auf Salatherzen mit Mangovinaigrette
- Vitello Tonnato mit Thunfischcreme, Kapern und eingelegten roten Zwiebeln
- Salat von Kichererbsen mit Paprika, Staudensellerie und roten Zwiebeln mit Minze (v)

- Carpaccio von gebratener Hähnchenbrust auf Romanasalat mit Kräuter-Creme Fraiche und Granatapfelkernen
- **Gegrillte Wassermelone** mit Fetakäse, Rucola und Minz-Öl (v)
- Vitello Tonnato mit Thunfischcreme, Kapern und eingelegten roten Zwiebeln
- Chili Garnelen mit buntem Blattsalat, Avocado, Mango und Passionsfrucht-Dressing

- Tatar von roh mariniertem Gemüse mit Hüttenkäse, Olivenöl und Basilikum
- Anti Pasti Gemüse "Heimat" mit Schafskäse und Kräuterpesto (va)
- Orientalischer Cous Cous mit Trauben, Minze und Granatapfel
- Linsensalat mit Süsskartoffeln und Koriander (v)

Zu den Vorspeisen reichen wir unsere frische Brotauswahl mit regionalem Kümmelbrot, Baquette, Salzbutter, Kräuterquark und verganer Salsa zum Naschen.

#### MAINCAST - EUER HAUPTGANG

Kinder: 0-3 Jahre frei, 4-7 Jahre 25%, 8-13 Jahre 50%

#### #1

- Zarte Rinderhüfte
  - im Ganzen mit Kräutern gegart und live am Buffet aufgeschnitten, dazu geräucherte Sauce Bernaise
- Zarte Brust von der Poularde auf geschmortem Karotten-Kohlrabigemüse mit Petersilie
- Filet vom Seebarsch gebraten auf der Tepanyakiplatte
- Gefüllte Paprika mit Cous Cous und Minze (v)
- Blattspinat mit veganer Beurre Blanc und groben Senf
- Feines Buntes Gemüse aus heimischen Gärten (v)
- Schupfnudeln mit gebratenem Blumenkohl und Haselnussbutter
- Kleine Kartoffeln in der Schale gebraten, mit Kräutern (v)

#### #2

- Garnelen
- mit Inqwer und Orange, live gebraten auf der Tepanyakiplatte
- Grüner Spargel mit Ahornsirup und Meersalz (v)
- Zarte Brust von der Poularde mit Salbei und Weißweinsauce
- Rücken vom Landschwein im Ganzen, mit Senf-Zwiebelkruste
- Süßkartoffel-Gnocchi mit Zucchini, getrockneten Tomaten und Thymianöl (v)
- Ratatouille Gemüse mit Friesenkäse und Zitrone (vg)
- Geschmolzene Tomaten (v)
- Asiatische Reisnudeln mit Sprossen, Soja & Chili

- Kalbsrücken im Kräutermantel rosa gebraten mit kräftiger Jus
- Champignon-Perlzwiebelgemüse
- Lachsseite im Ganzen mit Safran, grobem Pfeffer und Limette
- Fenchelgemüse mit Schnittlauchsauce
- Linsenlasagne (v)
- Feines rauchiges Gemüse mit Auberginen, Zucchini & Paprika
- Kartoffelgratin mit würzigem Cheddar
- Reis mit Kräuterfond

- Feine Pasta & Soße mit Trüffelbruch oder Strauchtomaten, aus dem Parmesanlaib
- Gebatene Austernpilze mit jungem Lauch und roten Schalotten
- Seehecht mit Anis-Marinade und Rosmarin
- Streifen vom Rinder mit leichter Oliven-Tapinade
- Veganer Nussbraten mit Kürbis-Karottensoße
- **Spinatknödel** mit Pilzrahm, Rucola und Parmesan
- Zuckerschoten-Radischen-Gemüse

#### **SO SWEET!** - EUER DESSERT

Kinder: 0-3 Jahre frei, 4-7 Jahre 25%, 8-13 Jahre 50%

- Kokosnuss Panna Cotta mit Passionsfrucht (v)
- Topfencreme mit Marillenkompott und getränktem Bisquitboden
- **Duett von Schokolade** und Kirsche

#### #2

- Tonka Bohnen Creme Brülee
- Kleiner Käsekuchen mit Heidelbeerkompott
- Mousse von weißer Schokolade mit Mango und Granatapfel

- **Grießpudding** mit Orange und Himbeer
- Dunkle Schokoladencreme mit Milchkaffeesauce
- Apfelkompott mit Streuseln gebacken und Vanillesauce

- Lippische Tiramisu mit Minze Kaffee & Schokolade
- Beerensalat mit Minze
- Geeister Melonensalat mit Mandel
- (vg) = vegetarisch
- (v) = vegan

# GARNELE STICHT SEEHECHT

Ihr möchtet einzelne Bestandteile aus der Auswahl tauschen? Kein Problem! Bei der Detailbesprechung nehmen wir uns gerne die Zeit, um eure Wünsche zu besprechen und tauschen die Komponenten, soweit es möglich ist, nach euren Vorstellungen aus.

Ihr erhaltet über eure gesamte Auswahl ein ganz individuelles Angebot.

### **EXTRAS**

### **OPTIONS** - ZUBUCHBAR

Kinder: 0-3 Jahre frei, 4-7 Jahre 25%, 8-13 Jahre 50%

#### **EMPFANGSSNACK**

Klassische Stulle belegt mit Käse, Wurst und Schinken

#### #2

Mini Flammkuchen "Elsässer Art", mit Speck und Zwiebeln und "Mediterran". mit Hirtenkäse und Peperoni

Mini Pickert - Lippischer Pickert, traditionell mit Butter, Rübenkraut und Leberwurst zur Wahl

#### #4

Panini Cuts - Leckere Panini mit verschiedenen Toppings wie Tomatenwürfel-Basilikum, Forellen-Paprikacreme, Kräuterhumus, gegrillte Pilz, Kräuterpesto, Parmesan und weitere)

### MITTERNACHT & NACHMITTAG

Coffee-Break, hausgebackener Blechkuchen, Sahne für den Nachmittag und eure Gäste

#### #2

- Laugen-Stangen deluxe mit...
- ... Parmesan & Parmaschinken gatri-
- ... Parmesan, Tomatenpesto & Basili-
- ... Bergkäse und Petersilie
- ... Thunfisch und Gorgonzola

Currywurst! mit Abreissbrötchen, vegane Currywurst und Pommes

Pizza Schnecken einfach lecker und neben dem Tanzen gut zu packen. Mit Käse & Tomate, Gemüse und nur Käse



# UND JETZT GIBT'S WAS ZUTRINKEN UNSERE GETRÄNKE UND DIE PREISE

Diese Getränke berechnen wir nach Verzehr auf die Gesamtrechnung des Veranstalters. Die Preise entnehmt ihr eurem individuellen Angebot:

#### **EMPFANG & APERITIV**

Lillet Wild Berry | Limoncello | Aperol Spritz Glas 0,21 Alkoholfreier Zitronen- Wacholder Spritz Glas 0,21

#### **REGIONALE MINERALBRUNNEN**

Bad Meinberger Wasser med. & still Flasche 0,25l / Glas 0,3l Bad Meinberger Wasser med. & still Flasche 0,75l

#### **SOFTDRINKS**

Coca Cola Sortiment & Schorlen Flasche 0,331 / Glas 0,31

#### **BIER AUS DER FLASCHE & FASSBIER**

Pilsener & Pilsener alkoholfrei Flasche 0,331 / Glas 0,31 Weizen & Weizen alkoholfrei Flasche 0,5 / Glas 0,51

#### WEINE

Hauswein weiß oder rot Flasche 0,71

### JOLIENTE KAFFEESPEZIALITÄTEN | BIO & FAIRTRADE

Café Crema Tasse Espresso Tasse Espresso doppelt Tasse Cappuccino Tasse Milchkaffee Tasse Latte Macchiato Tasse

#### **LONGDRINKS**

Gerne können wir auch aus den vorhandenen Spirituosen Longdrinks an der Theke herstellen. Pro Longdrink (normale Mischung) berechnen wir einen Mischpreis. Wir werden Zitronen, Orangen, Limetten und Minze für die Longdrinks bei Bedarf vorrätig haben (jeweils 0,21)

#### **SPIRITUOSEN | OFFENE BAR MIT:**

Jack Daniels Whiskey, Three Sixty Vodka, Havana Club (3 Jahre), Ramazotti, Tanquery Gin, Jägermeister, Lillet, Aperol (jeweils 0,2l)



20





### MODERN. VIELSEITIG. AUTARK. DA WO ER HIN KOMMT WIRD'S LECKER.

#### DAS GENUSS-MOBIL VON TableME.

Genießt unsere Foodrtruck-Sortimente bei eurem Event. Privat oder geschäftlich - wo immer Ihr ihn braucht.

Unser Foodtruck bietet Euch, neben einem professionellen Team verschiedene Sortimente an, die alle - egal welches Ihr auch wählt - so richtig lecker sind! hr könnt wählen zwischen: Burger, Pasta, Poutine oder Panini.

Nur eines könnt Ihr nicht: Die Sortimente untereinander mischen.

Den Foodtruck könnt Ihr ganz einfach über unsere Website buchen und dort dann auch das passende Sortiment auswählen.

Alle Infos dazu findet Ihr unter www.TableME.de



### TableME-CATERING

Egal, ob bei Dir zu Hause, an Deiner Traumlocation oder in Deiner Firma – wenn Du unser TableME Catering-Team einlädst, ist das ein besonderes Zeichen des Vertrauens. Dafür sagen wir Danke! Du entscheidest Dich für uns, um ein Event an einem Ort zu feiern, der Dir am Herzen liegt. Mit hochwertigem Live-Catering unterstützen wir Dich dabei, diesen Moment unvergesslich zu machen.

#### WERTSCHÄTZUNG

Die Wertschätzung, die wir von Dir erhalten, möchten wir auch in unseren Caterings widerspiegeln. Deshalb prüfen wir jede Anfrage sorgfältig und erstellen – je nach Verfügbarkeit – ein individuelles Konzept, das perfekt zu Deinen Wünschen passt. Wir nehmen uns die Zeit für ein offenes Gespräch, um gemeinsam die besten Möglichkeiten zu besprechen. Mit unserer gastronomischen Erfahrung sorgen wir dafür, dass Deine Veranstaltung genau so wird, wie Du es Dir vorstellst.

#### **KOOPERATIONEN**

Du brauchst noch mehr Unterstützung für Dein Event? Kein Problem! Dank unserer starken Partner in der Eventbranche können wir Dir genau die richtigen Profis vermitteln – vom Eventplaner über Servicekräfte, Barkeeper und DJs bis hin zum zweiten Foodtruck. Gemeinsam sorgen wir dafür, dass alles perfekt läuft!

#### MÖGLICHKEITEN

Catering von der Stange? Nicht mit uns! Jedes Event ist einzigartig, und genau so gestalten wir auch unser Angebot. Damit wir Dein Catering perfekt auf Dich abstimmen können, haben wir ein Anfrageformular auf **www.tableme.de/catering** erstellt. So können wir uns schon vor dem ersten Gespräch Gedanken machen und eine Lösung finden, die genau zu Dir passt.





### Noch mehr auf unserer Website: www.TableME.de



### THEMEN-EVENTS

### Tickets für die genussreichsten Veranstaltungen

An jedem unserer gastronomischen Standorte bieten wir zahlreiche kulinarische Themenevents an. Diese reichen vom Rennstrecken-Frühstück, über kulinarische Afterwork-Events bis hin zu Veranstaltungen zur Advents- und Weihnachtszeit. Und der TableME-Foodtruck ist auch dabei.

Einen Gesamtüberblick über die Veranstaltungen an unseren Standorten findet Ihr auf unserer Website **TableME.de**. Dort könnt Ihr direkt eure Tickets online buchen und euch rechtzeitig die begehrten Plätze sichern.

https://TableME.de





# TableLINO - MENÜS FÜR KIDS

Für Schülergruppen & kleine Gäste bis 12 Jahre

Das freut nicht nur die Kids: Exklusiv in unserem Standort "Im Weißen Ross" im LWL Freilichtmuseum Detmold, haben wir für Schülergruppen & unsere kleinen Gäste (bis 12 Jahre), zwei neue Kindermenüs auf der Karte - beide für nur €5.00.

Das LWL Freilichtmuseum Detmold ist immer das Ziel für Schulklassen, Kindergarten- und Ausflugsgruppen. Und wenn die Gruppen dann, meist zur Mittagszeit, bei uns "Im Weißen Ross" eine Pause einlegen und etwas essen möchten, wächst die Warteschlange der Kinder, einige werden nörgelig und die eigentlich kurz geplante Pause zieht sich unnötig in die Länge, weil jeder einzeln bestellt.

### Hier ist TableM E:

### **TableME Standorte:**

BILSTER BERG Gastronomie Bilster Berg 1 33014 Bad Driburg

IM WEISSEN ROSS Krummes Haus LWL Freilichtmuseum Detmold 32760 Detmold

Und natürlich der TableME-Foodtruck

### **TableME Zentrale:**

#### Inhaber:

Thorsten Federschmid Neußer Weg 8 32758 Detmold

*Tel.*: 0 52 31 305 105 7 *Mail*: hello@tableme.de *Web*: www.tableme.de

Insta: instagram.com/tableme.de





### **GUTSCHEINE SCHENKEN**

#### Mit unseren Wert- & Besonders-Gut-Scheinen!

Schenkst Du auch gern Erlebnisse statt Zeug, das irgendwo im Schrank verstaubt? Dann haben wir die perfekte Idee für Dich: unsere Wertgutscheine und Besonders-Gut-Scheine! Damit verschenkst Du nicht nur Freude, sondern auch ein Stückchen Wow-Effekt – egal, ob am Bilster Berg oder Im Weißen Ross.

#### WERTGUTSCHEINE - FLEXIBEL, PRAKTISCH, GENIAL

Mit unseren Wertgutscheinen liegst Du immer richtig! Du bestimmst den Betrag, und der Beschenkte entscheidet, was er sich davon gönnen möchte: vielleicht einen aromatischen Kaffee, ein köstliches Menü oder sogar eine Teilnahme an einem unserer unvergesslichen Events. Flexibler geht's nicht!

#### BESONDERS-GUT-SCHEINE - MEHR ALS NUR EIN GESCHENK

Du suchst nach einem besonderen Highlight? Dann sind unsere Besonders-Gut-Scheine genau das Richtige! Damit verschenkst Du unvergessliche Momente – wie beispielsweise zwei Tickets für ein Frühstück an der Rennstrecke. Und das Beste: Der Beschenkte wählt ganz flexibel das Datum seines Events aus. Einfach unter www.tableme.de/events das passende Erlebnis auswählen und im Bestellformular die Gutschein-Nr. und das Ausstellungsdatum eintragen. Schon ist der Platz reserviert – und die Rechnung bleibt natürlich aus.

#### WARUM GUTSCHEINE VON TABLEME?

- Flexibilität: Datum und Event wählt der Beschenkte selbst.
- Vielfalt: Wertgutscheine oder Themen-Events hier ist für jeden etwas dabei.
- Einzigartige Locations: Unsere Standorte Bilster Berg und Im Weißen Ross bieten das perfekte Ambiente.

#### DEIN GESCHENK. DEINE ART ZU SCHENKEN.



# K L E I N E R INFO-GUIDE

#### Wichtige Hinweise zu unseren Event-Locations.

An unseren Standorten gibt es ein paar Dinge zu beachten, die wir Euch hier mitteilen möchten.

Die häufigsten Fragen unserer Gäste und Kunden haben wir hier zusammengefasst und natürlich beantwortet. So ist es für Euch und natürlich uns viel leichter in die Planung und Durchführung eurer Events zu gehen, damit Ihr euch bei uns wohlfühlt.

Und wenn doch noch Fragen offen sind: Bringt diese gern zur Detailabsprache bei uns mit.



#### 1. KANN MAN BEI UNS JEDERZEIT RÄUMLICHKEITEN BUCHEN?

BILSTER BERG: Jede Anfrage muss immer erst an das BILSTER BERG Drive Resort gerichtet werden (info@bilster-berg.de). Dort prüft man anhand der Streckenbelegung die freien Kapazitäten. Erst nach deren Bestätigung kommen wir dazu und erstellen mit und für Euch das passende gastronomische Angebot.

#### IM WEISSEN ROSS:

Ihr könnt ganzjährig bei uns buchen. Je nach Verfügbarkeit unserer Räumlichkeiten erhaltet Ihr dann eine Bestätigung oder den Vorschlag eines alternativen Termins - soweit bei Euch möglich.

#### 2. WANN KANN MAN FEIERN?

Ganzjährig Events durchzuführen ist an den Standorten BILSTER BERG und "IM WEISSEN ROSS" im LWL Freilichtmuseum Detmold möglich. Für den BILSTER BERG beachtet bitte, dass in der kalten Jahreszeit der Streckenbetrieb eingestellt ist. Ansonsten freuen wir uns über Hochzeiten genauso wie über Weihnachtsfeiern und jede andere Veranstaltung.

#### 3. GIBT ES SPERRSTUNDEN?

Für alle Standorte und alle Events gilt eine Sperrstunde ab 2.00 Uhr.

### 4. WANN DÜRFTIHR AUFBAUEN UND DEKORIEREN?

**BILSTER BERG:** 

Am Event-Tag steht Euch die Location ab 9.00 Uhr, bei exklusiver Buchung, zur Verfügung. Die Absprache erfolgt im Vorfeld. Sollte vor Ort ein Mitarbeiter beim Aufbau gewünscht sein, so entstehen ggfs. Zusatzkosten.

#### **IM WEISSEN ROSS:**

Am Vortag euer Großveranstaltung im Hof Kuhlmeier stellen wir Euch den Raum von 16.00 - 18.00 Uhr zur Verfügung um aufzubauen und zu dekorieren. Unsere Tagesschicht ist ab diesem Zeitpunkt vor Ort und gewährt Euch den Zugang. Am Tag nach der Veranstaltung könnt Ihr dann zur gleichen Zeit entspannt zum Abbau kommen.

# 5. DÜRFEN DIE FAHRZEUGE ÜBER NACHT AN DER LOCATION STEHEN BLEIBEN? BILSTER BERG:

Ihr könnt eure Autos bis 12.00 Uhr am Folgetag stehen lassen. Gegebenenfalls müsst Ihr eure Fahrzeuge auf dem Parklatz der Verwaltung abzustellen.

#### IM WEISSEN ROSS:

Fahrzeuge dürfen im inneren Areal des Freilichtmuseums nicht über Nacht dort stehen bleiben. Vielleicht kommt auch ein "Shuttle-Service" in Betracht?

#### 6. FEUERWERK, KONFETTI UND NEBELMASCHINE?

Diese schönen, neckischen und aber auch umweltschädlichen Produkte sind an sämtlichen Standorten leider nicht gestattet. Und das nicht, da wir es selbst nicht wollen. Sondern, da die Nutzung erhebliche Gefahren birgt und die Reste unter Umständen Schäden an historischen und hochwertigen Böden, Gebäuden oder der umliegenden Natur anrichten. Zudem ist die Reinigung mit sehr viel Aufwand verbunden und birgt für Euch als Veranstalter Mehrkosten, je nach Aufwand. Kleiner Tipp von uns: Vielleicht macht Ihr euch Gedanken über den Einsatz von professioneller LED-Technik?

#### 7. ORGANISIERT TABLEME EUER GESAMTES EVENT?

Wenn es um einen Geburtstag, eine Konfirmation oder ein Menü-Abend geht, bekommen wir das gut hin. Jedoch solltet Ihr euch bei großen Events eine externe Unterstützung, wie einen Hochzeitsplaner oder Eventmanager dazu holen. Wir konzentrieren uns auf die kulinarische Umsetzung der Events und auf das laufende Tagesgeschäft und bieten Eventplanungen nicht an. Wir haben aber gute und professionelle Ansprechpartner hierfür, die wir Euch im Bedarfsfall gerne nennen.

#### 8. WELCHE STORNIERUNGSBEDINGUNGEN HAT TABLEME?

Wir von TableME haben für beide Seiten faire Stornierungsbedingungen. Ihr könnt diese unter www.tableme.de detailliert nachlesen.

#### 9. WANN KOMMT EIGENTLICH UNSERE RECHNUNG?

Die Rechnungsstellung erfolgt innerhalb einer Woche, wird via Email zugestellt und enthält die Zahlungsbedingungen. Bei großen Events behalten wir uns eine Anzahlung des Kunden vor. Sollte etwas in der Rechnung nicht stimmen, so kontaktiert uns, ebenfalls via E-Mail: HELLO@TABLEME:DE . Und hier der bekannte Hinweis: Bitte schaut auch im Spam-Ordner nach!

#### 10. SIND UNSERE LOCATIONS BARRIEREFREI?

Ganz einfach: Ja. Der Zugang zu den den Räumlichkeiten und zu den Toiletten ist auch für Menschen mit Behinderungen barrierefrei möglich.

#### 11. UNSERETELLER GEFALLEN EUCH NICHT?

Besondere Teller und außergewöhnliches Besteck können wir bei unseren Kooperationspartnern nach euren Wünschen bestellen. Ihr könnt die Produkte die Euch gefallen aussuchen und wir übernehmen die Bestellung in der nötigen Menge. Die Kosten dafür werden Euch berechnet. Wir übernehmen keine Haftung bei Bruch oder Verlust.



#### **VIELEN DANK!**

DASS DU DIR DIE ZEIT GE-NOMMEN HAST, UNSERE MAPPE ZU LESEN. HOFFENT-LICH WAR ETWAS FÜR DICH DABEI.

FALLS DU NOCH FRAGEN HAST, SCHREIB UNS EINE E-MAIL. DIE KONTAKTDATEN FINDEST DU AUF SEITE 26.

WENN DU UNS EINMAL LIVE ERLEBEN MÖCHTEST. BUCHE DIR EINFACH EIN TICKET ZU EINER UNSERER THEMEN-EVENTS. DU FINDEST SIE ALLE AUF UNSEREN WEBSITE. WO DU AUCH DIREKT UNSEREN NEWSLETTER ABONNIEREN KANNST:

WWW.TableME.DE
INSTAGRAM.COM/@TableME.DE

WIR FREUEN UNS AUF DICH!

#### **FOTO CREDITS:**

4. U.: www.thorsten-hennig.de

Insta: @derhennig

24/25: www.thorsten-hennig.de

Insta: @derhennig

22/23: www.thorsten-hennig.de

Insta: @derhennig

19: www.thorsten-hennig.de

Insta: @derhennig

Ausserdem *DANKE* an: BILSTER BERG Drive Resort

www.bilster-berg.de

LWL Freilichtmuseum Detmold www.lwl-freilichtmuseum-detmold.de