

BANKETTMAPPE

— Porsche Experience Center Hockenheimring



INHALT

03
Unsere
Philosophie

05
GETRÄNKE

06
GETRÄNKE
Tagungen und
Sektempfänge

08
GETRÄNKE
Softdrinks und
Heißgetränke

09
GETRÄNKE
Bier, Sekt und
Champagner

10
GETRÄNKE
Weinauswahl

12
SPEISEN

13
SPEISEN
Kaffeepausen

15
SPEISEN
SNACKS

17
SPEISEN
MENÜS

21
SPEISEN
LIVE-COOKING

23
SPEISEN
BARBECUE

25
SPEISEN
BUFFETS

28
SPEISEN
FINGERFOOD

30
KONTAKT

Unsere Philosophie



Unsere Philosophie Kulinarik à la Porsche

Die Marke Porsche lebt und handelt nach festen Werten. Eine Haltung, die sich auch im kulinarischen Bereich widerspiegelt. Getreu unserer Philosophie stets regional, saisonal und nachhaltig zu denken, bereiten wir unsere Speisen hausgemacht zu, richten die Karte auf die jeweilige Saison aus und kaufen unsere Zutaten überwiegend bei regionalen Produzenten ein. Dabei achten wir auf höchste Qualität, nachhaltige Produktion und auf ethische Faktoren wie artgerechte Tierhaltung.

Ähnliche Werte teilen wir natürlich auch mit unserem Obst- und Gemüselieferanten aus Mannheim, der uns täglich mit frischen, regionalen Produkten versorgt. Oder unserem hiesigen Metzger, dessen Fleisch- und Wurstspezialitäten unter transparenten Aufzucht- und Schlachtbedingungen bezogen werden. Apropos: Als Ausdruck den Respekts gegenüber Tieren, verarbeiten wir tierische Produkte nach dem Nose-to-Tail Prinzip – und stellen gleichzeitig sicher, dass unsere Saucen und Suppen nicht nur hausgemacht, sondern auch glutamatfrei sind.

Kurz: unsere Philosophie, nach der wir die Gäste des Porsche Experience Center Hockenheimring tagtäglich kulinarisch verköstigen, sorgt vor allem dafür, dass Sie Ihren Aufenthalt bei uns in vielerlei Hinsicht ganz unbeschwert genießen können.



Unser Getränkeangebot



Unser Getränkeangebot Tagungen und Sektempfänge

Darf es eine frische Kaffeespezialität oder Tee zum perfekten Start in den Tag sein oder ein erfrischendes Kaltgetränk für zwischendurch? Planen Sie einen Sektempfang oder möchten Sie Ihre Gäste mit erlesenen Weinen aus der Region oder fernen Ländern verwöhnen? Wir servieren Ihnen zu jedem Anlass das passende Getränk.

Tagungsgetränke

Kaffeespezialitäten: Café Crème, Espresso, Cappuccino, Milchkaffee, Latte Macchiato

Teeauswahl: verschiedene Sorten

Peterstaler Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure (Glas 0,25 l)

Softgetränke: Coca Cola, Light, Zero, Fanta, Sprite (Glas 0,2 l)

Schorlen: Apfelsaftschorle, Johannisbeerschorle (Glas 0,25 l)

Je nach Dauer Ihres Aufenthalts können Sie Ihre Pauschale auswählen:

Bis zu 3h	pro Person 10,00 € brutto
Halbtags – 5h	pro Person 12,00 € brutto
Ganztags – 8h	pro Person 17,50 € brutto
Überlänge – ab 9h	pro Person 20,00 € brutto





Unser Getränkeangebot Tagungen und Sektempfänge

Sektempfang „Classic“

Rieslingsekt Reichsrat Von Buhl (Deidesheim, Pfalz)
Peterstaler Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
Orangensaft

pro Person 14,50 € brutto

Sektempfang „Deluxe“

Rieslingsekt Reichsrat Von Buhl (Deidesheim, Pfalz)
Peterstaler Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
Orangensaft
Verschiedene Spritz (Aperol, Limoncello, Pampelle) oder Hugo oder
Gin Mare (Tonic, Rosmarinzweig, Orangenschale)
Mango-Minz-Limonade mit frischem Ingwer

pro Person 20,00 € brutto

Unser Getränkeangebot

Softdrinks und Heißgetränke

Alkoholfreie Getränke

Peterstaler Wasser Classic

0,25 l / 0,75 l 2,70 € / 7,50 €

Black Forrest still

0,25 l / 0,75 l 2,70 € / 7,50 €

Coca-Cola/Light/Zero 0,2 l 3,70 €

Fanta 0,2 l 3,70 €

Sprite 0,2 l 3,70 €

Bitter Lemon 0,2 l 3,70 €

Ginger Ale 0,2 l 3,70 €

Tonic Water 0,2 l 3,70 €

Säfte und Schorlen

Apfelsaft 0,2 l 3,70 €

Johannisbeersaft 0,2 l 3,70 €

Maracujasaft 0,2 l 3,70 €

Orangensaft 0,2 l 3,70 €

Heißgetränke

Kaffee Crème 3,00 €

Espresso/doppelter Espresso 3,00 € / 4,00 €

Espresso Macchiato 3,50 €

Cappuccino 3,80 €

Milchkaffee 4,00 €

Latte Macchiato 4,00 €

Heiße Schokolade 3,50 €

Glas Eilles Tee 3,00 €

Darjeeling Royal, Grüntee mit Lemongras, Kräutergarten, Sommerbeeren, Kamillenblüten, Pfefferminze

Unsere Kaffeespezialitäten servieren wir selbstverständlich auch mit den Sonderausstattungen Hafer-, Mandel-, Sojamilch und lactosefreier Milch.

Unser Getränkeangebot

Bier, Sekt und Champagner

Flaschenbier

Welde Pils No. 1	0,33 l	3,70 €
Welde alkoholfrei	0,33 l	3,70 €
Welde Naturradler	0,33 l	3,70 €
Welde Naturradler alkoholfrei	0,33 l	3,70 €
Maisel's Hefeweizen	0,5 l	4,80 €
Maisel's Hefe alkoholfrei	0,5 l	4,80 €

Sekt und Champagner

Rieslingsekt brut

0,1 l/0,75 l 7,50 €/35,00 €
Reichsrat von Buhl, Deidesheim, Pfalz
Mineralisch, leicht und rund, fruchtbetont

Moët & Chandon Champagner

0,2 l/0,75 l 39,00 €/105,00 €
Champagne, Frankreich
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
Zitrusfrüchte, helles Obst, frisch und elegant

Traubensecco (alkoholfrei)

0,1 l/0,75 l 5,50 €/20,00 €
Weingut Schwedhelm, Pfalz
Fruchtig und spritzig



Unser Getränkeangebot

Weinauswahl

Weißwein

Weißburgunder & Chardonnay

0,2 l/0,75 l 8,00 €/23,50 €

Weingut Hensel, Bad-Dürkheim, Pfalz
Cremig, elegant, erfrischende Finesse

Grauburgunder

0,2 l/0,75 l 9,00 €/25,00 €

Weingut Bassermann-Jordan, Deidesheim, Pfalz
Kräftige Fruchtaromen, Birne, Mandel, Ananas,
Später kräutrig, geringe Säure, trocken

Sauvignon Blanc

0,2 l/0,75 l 10,50 €/30,00 €

Oliver Zeter, Neustadt, Weinstraße, Pfalz
Facettenreich, Aromatisch, trocken

Weißwein

Bone Dry Riesling

0,2 l/0,75 l 9,00 €/25,00 €

Weingut Reichsrat von Buhl, Deidesheim, Pfalz
Reifes gelbes Steinobst, Limette, saftig vital, knochentrocken

Riesling

0,2 l/0,75 l 9,00 €/25,00 €

Weingut Dr. Bürklin Wolf, Pfalz
Cremig, rauchig, Orangenschale, weißer und gelber Pfirsich,
leichte Süße, mineralisch

Chardonnay Gutswein

0,75 l 60,00 €

Weingut Von Winning, Deidesheim, Pfalz
Williams-Birne, feines Holz und viel Zug

Weißwein

Grauburgunder Gutswein

0,75 l 60,00 €

Weingut Knipser, Laumersheim, Pfalz
Feine Würze und Konzentration, Kraftvoll, Elegantes Säurespiel

Pinot Gris RESERVE

0,2 l/0,75 l 11,00 €/32,00 €

Weingut Heitlinger Östringen-Tiefenbach, Baden
Erdig, Würzig, Fruchtig in der Nase, Vollmundig

Unser Getränkeangebot

Weinauswahl

Rotwein

Cuvée Gaudenz

0,2 l / 0,75 l 9,00 € / 25,00 €

Cabernet Sauvignon, Dornfelder, St. Laurent
Weingut Knipser, Laumersheim, Pfalz
Rubinrot, schwarze Johannisbeere, Heidelbeere,
Feine Röstaromen, kräftig und ausdrucksstark

Höhenflug Merlot

0,2 l / 0,75 l 13,00 € / 40,00 €

Weingut Hensel, Bad-Dürkheim, Pfalz
Reife Noten von Schattenmorellen, Holunderbeeren,
Würzige Barrique-Aromen, Ein echter Latin-Lover

Cuvée X, 2018

0,75 l 105,00 €

Weingut Knipser, Laumersheim, Pfalz
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot D. Q.

Rotwein

Primitivo familia

0,2 l / 0,75 l 9,00 € / 25,00 €

Primitivo di Manduria
Weingut Aómani, Fragagnano, Apulien, Italien
Brombeere, Mandel, Kirsche, Vanille

Pietro dal Cero

0,75 l 125,00 €

Amarone della Valpolicella DOCG
Weingut Cà dei Frati, Lugana di Sirmione, Italien
Sauerkirsche, Veilchen, Karamell, Waldboden, Vanille

Rosé

Clarette Rosé

0,2 l / 0,75 l 9,50 € / 26,50 €

Weingut Knipser, Laumersheim, Pfalz
Schwarze Johannisbeere, Zitrusfrucht,
Knackig-fruchtiger Sommerwein

WIN-WIN

0,2 l / 0,75 l 10,00 € / 28,00 €

Weingut Von Winning, Deidesheim, Pfalz
Spätburgunder, Lemberger, St. Laurent D. Q.
Leicht und Frisch, Fruchtbetont

Unsere Speisen



Kaffeepausen

Finden Sie nicht auch, dass die interessantesten Gespräche in den Kaffeepausen stattfinden? Wir sorgen dafür, dass es Ihren Gästen dabei an nichts fehlt und servieren eine vielfältige Auswahl: von selbst gebackenem Kuchen über frisches Obst, hausgemachte Müsliriegel bis hin zu herzhaften Stullen aus frisch gebackenem Vollkornbrot.

Little break

Kleine Kuchen „Cubes“ – verschiedene Sorten

pro Person 5,20 € brutto

Boxenstopp frisch & fruchtig

Apple Bowl-Granny Smith, Pink Lady, Gala
Hausgemachte Fruchtshots

pro Person 6,20 € brutto

Boxenstopp Power

Hausgemachter Müsliriegel
Hausgemachte Fruchtshots

pro Person 6,20 € brutto



Kaffeepausen

Pit lane

Apple Bowl- Granny Smith, Pink Lady, Gala
Hausgemachte Fruchtshots

Black Baguette – von der Bäckerei HIRTH

Black- Veggie, Avocadocrème, frische Tomate oder
Black Angus, Roastbeefscheiben, Relish, Paprika, Rucola

pro Person 11,80 € brutto

The Race

Apple Bowl-Granny Smith, Pink Lady, Gala
Kleine Kuchen „Cubes“ – verschiedene Sorten
Gespießte Mini-Laugenbrötchen mit...

Roastbeef, Remoulade, Gürkchen oder
Camembert, Preiselbeeren

pro Person 10,50 € brutto

Snacks

Auch wenn es zwischendurch manchmal etwas schneller gehen muss – für die Zubereitung unserer Snacks nehmen wir uns trotzdem viel Zeit. Ob Wraps, Mini-Quiches, Salate oder Lunchpakete – erwarten Sie von uns frische Zutaten, eine liebevolle Zusammenstellung und kreative Anrichtungsideen.

Snack I

Wraps belegt mit Hühnchen, Gemüse, Currydip oder Schafskäse, Gurke, Salat
Frische Fruchtshots
Auswahl an Plunderteilchen vom Bäcker HIRTH

pro Person 12,00 € brutto

Snack II

Mini-Quiche mit Schinken/Käse oder Tomate/Feta

HIRTH Sandwiches verschieden belegt mit...

Avocadocrème, Tomate, Salat

Schinken, Käse, Salat

Räucherlachs, Remoulade, Salat

Obstsalat

pro Person 14,00 € brutto





Snacks

Snack III

Wraps verschieden belegt:

Hühnchenstreifen, Asiagemüse, Currycrème oder
Schafskäse, Peperoni, Tomate

Mini Käsebällchen, Brotsalat, Spinat
dazu frisches Baguette

Mini-Schokobrötchen

pro Person 17,50 € brutto

Snack IV "to go" Goodie Bag

Mineralwasser PET 0,5l

Pink Lady

HIRTHs Laugenring, Tomate und Frischkäse, Pesto

Hausgemachter Müsliriegel

pro Person 11,50 € brutto

Menüs

Jeder Gang ein Genuss: Getreu unserer Philosophie wechseln wir unsere Menüs saisonbedingt alle 4-6 Wochen und servieren Ihnen jederzeit frische Kreationen – inklusive vegetarischer Alternative. Alle Menüs sind sorgfältig aufeinander abgestimmt und haben zur Aufgabe, nicht nur Ihren Gaumen, sondern ebenso Ihre Augen zu begeistern.

Frühjahr von Februar bis März

Vorspeise

Bachsaibling im Algenblatt, Apfel, Gurke, rote Beete, Meerrettich

Vegetarische Alternative

Avocadocreme, Apfel, Gurke, Meerrettich, rote Beete

Hauptspeise

Ochsenbäckchen vom Weiderind, Wilder Brokkoli, Karotte
Gebackener Hartweizengries

Vegetarische Alternative

Ragout vom geräucherten Tofu, Eingelegte Zwiebel, Austernpilze, Karotten
Gebackener Hartweizengries

Dessert

Apfelparfait, Mandelcrème, Crumble, Lolly Pop

pro Person 42,00 € brutto



Menüs

Frühling von April bis Juni

Vorspeise

Rohmilchkäse in zarter Eigenhaut, Oliven, Zwiebeln, Eingelegte Strauchtomaten

Vegetarische Alternative

Brotsalat, Oliven, Zwiebeln, Eingelegte Strauchtomaten

Hauptspeise

Tranchen vom badischen Kalbsrücken, Spargelragout, Sauce Bearnaise, neue Kartoffeln

Vegetarische Alternative

Ragout vom Spargel, Buchweizen-Crêpe, Radieschen, Wildkräuter

Dessert

Terrine von Erdbeeren aus der Region, Opalyschokolade, Joghurt, Mürbteig

pro Person 42,00 € brutto

Sommer von Juni bis Juli

Vorspeise

Geräucherter Heilbutt, eingelegte Zucchini, Joghurt, Oliven

Vegetarische Alternative

Gebackener Schafskäse, Oliven, eingelegte Zucchini, Peperoni, Tomaten

Hauptspeise

Roastbeef, BBQ - Lack, Mais, Paprika, Kartoffel- Baumkuchen

Vegetarische Alternative

Gegrillter Halloumi, BBQ Aromen, Mais, Paprika, Kartoffel-Baumkuchen

Dessert

Himbeer-Frischkäse-Törtchen, Pistaziencrème, Hippe

pro Person 42,00 € brutto

Sommer von August bis September

Vorspeise

Kalte und pikante Gemüsesuppe, Kräuter, Karottenflan, Gamba, Pesto

Vegetarische Alternative

Kalte und pikante Gemüsesuppe, Karottenflan, Pesto, Croutons

Hauptspeise

Gebratenes Rinderfilet, Pfifferlinge, Zuckerschoten Püree, Drillings-Kartoffeln

Vegetarische Alternative

Gefüllte Nudeln, Pfifferlinge, Erbsen, Paprika

Dessert

Kirschvariation, Weiße Schokolade, Biskuit

pro Person 42,00 € brutto

Menüs

Herbst von September bis November

Vorspeise

Asia Nage, Hokkaido, Kokos und Curry, Gamba, Kernöl

Vegetarische Alternative

Asia Nage, Hokkaido, Kokos und Curry, Kernöl, Croutons

Hauptspeise

Geschmorte Kalbsbäckchen, Kräutersaitlinge, Kohlrabi, Kartoffelgratin

Vegetarische Alternative

Kürbisgnocchi, geschmolzene Datteltomaten, gegrillter Hokkaido, geräucherter Ziegenfrischkäse

Dessert

Birnen-Parfait, Delice Karamell, Opalysschokolade

pro Person 42,00 € brutto

Herbst/Winter von November bis Dezember

Vorspeise

Herbstlicher Feldsalat, Vier-Räuberessig, Beperknolle, Speckcrunch, Chutney

Vegetarische Alternative

Herbstlicher Feldsalat, Vier-Räuberessig, geröstete Austernpilze, Chutney

Hauptspeise

Konfierte Gänsekeule, Rotkraut, Boskop, Maronen, Knödel

Vegetarische Alternative

Steinchampignons, Blattspinat, Semmelknödel

Dessert

Kürbis Duett, Blätterteiggebäck, Joghurt

pro Person 42,00 € brutto

Wintermenü von Dezember bis Januar

Vorspeise

Rindertatar, sauer eingelegtes Gemüse, BBQ-Mayonnaise, Wachtelei, Kapern

Vegetarische Alternative

Marinierte rote Beete, Trüffel-Mayonnaise, Mini-Kürbis

Hauptspeise

Rosa gebratener Hirschrücken, Balsamico-Kirschen, Rosenkohl, Gnocchis

Vegetarische Alternative

Gefüllter Portobello Pilz, Balsamico-Kirschen, Steckrübe, Gnocchis

Dessert

Spekulatiusparfait, Bratapfel, Kaffee

pro Person 42,00 € brutto

Live-Cooking

Unterschiedliche Food-Stationen, bei denen die Gäste bei der Zubereitung zuschauen können: Unser „kulinarischer Rummel“ ist ein kleines Fest der Sinne. Frische Salate, ungewöhnliche Kreationen, vor Ihren Augen veredelte Pasta-Variationen oder gegrillte Steaks – hier kommt wirklich jeder Gast auf seine Kosten.

Kleine bunte Salatbar

Romanasalat, "Ceasar Style"
Kirschtomaten, Parmesan, Croutons
Wassermelone, Feta, Basilikum
Cous Cous Salat, Paprika, Oliven
Belugalinsen, Blumenkohl, Tomaten

dazu eine große Brotauswahl vom Bäcker HIRTH

Nudeln aus dem Parmesanrad

Örchennudeln, getrocknete Tomaten, Pesto, Pinienkerne
Wahlweise mit Pollo Fino oder Gambas



Live-Cooking

Alles vom Grill

vor den Augen der Gäste frisch aufgeschnitten:
Tranchen vom Flank – direkt vom Grill
Rosmarinkartoffeln, Mediterranes Gemüse

Der süße Abschluss

Zum Dessert bieten wir eine buten Auswahl an Köstlichkeiten,
wie frische Waffeln am Stiel.

Macarons
Peanutbutter Brownie
Lime Pie
Beeren, Joghurt, Honig

pro Person 58,00 € brutto

Barbecue

Fleisch, Fisch, Gemüse? Sie können sich nicht entscheiden, was vom Grill Sie am liebsten mögen? Müssen Sie auch nicht. Denn auf unserer herrlichen Dachterrasse – oder bei größeren Gruppen unter dem Vordach unserer Eventfläche – bekommen Sie und Ihre Gäste bei unserem Barbecue alles, was das Herz begehrt.



Barbecue-Bufferet Vorschlag 1

Salatbar

Salat „Drillinge“, Vinaigrette
Nudelsalat, getrockneten Tomaten, Basilikum
Coleslaw Salat, Blue/White
Romana Salat “Ceasar Style“
Kapern, Parmesan, Croûtons
Kräuter-Joghurt-Dressing
dazu eine frische Brotauswahl vom Bäcker HIRTH

Vom Grill

Bratwurst „Prime Landuro“
Pollo Fino in einer Chili-Marinade
Rinderhüftsteaks, Herbs & Pepper
Lachs-Kotelett “Lime-Butter“
Halbe Paprika, Feta, Bulgur

Dips und Co

BBQ-Sauce
Kräuterbutter
Saurrahmcreme
Dijon-Senf grob/fein
San Marzano Ketchup rot/gelb

Beilagen

Gebackene Röstisrunden
Bohnencassolete

Desserts

Erdbeer- Bergamotte
Cheesecake mit Himbeeren
Frucht Charlotte, Biskuit

pro Person 58,00 € brutto



Barbecue Buffet Vorschlag 2

Salatbar

Kartoffelsalat, Paprika, Frühlingszwiebel, Speck
Nudelsalat, Dirty Umami, Tomaten
Gurken-Couscous-Salat
Green Valey, Buchweizen, Brokkoli
Romana-Salat, Ceasar Style
dazu eine frische Brotauswahl vom Bäcker HIRTH

Vom Grill

Marinierte Schweinekoteletts vom Iberico Schwein
Lachskoteletts
Garnele und Salsiccia
Tofu-Gemüse-Spieß

Von der Schneidestation

Roasbeef Sous-Vide

Dips und Co

Paprikasauce BBQ
Tomatensalsa
Sauerrahm-Herb & Salt
Gurken-Relish
Kräuterbutter

Beilagen

Gratin
Buntes Gemüse
Bohnencassolette

Desserts

Petit Fours
Schokoladenküchlein, Beerenfrüchte
Panna Cotta, Mürbteig

pro Person 52,50 € brutto



Buffets

Der einzige Haken an unseren Buffet-Vorschlägen? Man würde am liebsten alles kosten. Denn für jeden Gang servieren wir eine vielfältige Auswahl an Köstlichkeiten, die nicht nur durch Frische; Kreativität und Qualität begeistern. Sondern vor allem durch ihren exzellenten Geschmack.



Buffet Vorschlag 1

Vorspeisen

Antipasti, Gemüse, Oliven
Schinken & Wurstspezialitäten aus unserer Region
Lachs Cracker mit Kräuterfrischkäse
Brotauswahl vom Bäcker HIRTH

Bunte Salatbar

Tomatensalat, Basilikum
Cous Cous-Salat
Gurkensalat, Schmand, Dill

Hauptgänge

Ragout vom Simmentaler Rind
Pollo Fino
Saiblingsfilet

Beilagen

Buntes Gemüse
Rahmkohlrabi
Spinatknödel
Risoninudeln
Rote Beete Gnocchis

Desserts

Quark „Souffle“, Biscoff
Schokotörtchen, Himbeeren
Salz- Karamell „Delice“

pro Person 42,50 € brutto



Buffet Vorschlag 2

Vorspeisen

Marinierte Thunfisch Cubes, Quinoa, Paprika, Zitronenpfeffer
Antipasti
Vitello Tonato, Thunfisch, Kapern, Lauch
Burrata, San Marzano Tomaten, Pesto
Mini Sticks Chorizo und Salami, Aperilos-Roquefort und Walnuss
Brotauswahl der Bäckerei HIRTH

Bunte Salatbar

Romanasalat "Ceasar Style"
Linsensalat, Lauch, Joghurt
Brotsalat, Olive, Tomaten, Boretane
Melonensalat, Schafskäse
Pastasalat, Mais, Paprika, BBQ Mayo

Hauptgänge

Kalbstafelspitz rosa gegart
Glasierte Ochsenbäckchen
Pollo Fino
Lachs und Garnele

Beilagen

Kartoffelnudeln, Salbeibutter
Risoni-Nudeln
Grillgemüse
Rahmkohlrabi

Saucen und Co

Sauce Bernaise
Kräuterbutter
Paprikasalsa

Dessert

Schokoladentörtchen
Geschichteter Löffelbiskuit
Quarkbällchen
Petit Fours Selektion
Käseauswahl vom Brett mit zweierlei Früchtesenf
Brotauswahl vom Bäcker HIRTH

pro Person 48,50 € brutto

Fingerfood

Die atemberaubenden Ausblicke genießen und dazu mit kleinen kulinarischen Köstlichkeiten überrascht werden – so könnte Ihr perfekter Empfang oder ein Get Together bei uns aussehen. Unser Fingerfood begeistert durch eine tolle Optik, verwöhnt den Gaumen und ist vor allem ganz einfach im Stehen zu verzehren.

Fingerfood I

Sandwiches von HIRTH: Roastbeef, Brie oder Gravedlachs

Melone, luftgetrockneter Schinken

Grissini, Trüffelcreme

Mini Quiches: Feta, Spinat oder Mediterran

Mini Cheeseburger

Cheddar, Eisberg, BBQ

Petit Fours

Blätterteiggebäck mit Honig

pro Person 18,50 € brutto



Fingerfood II

Schwarzer Peter: Flank, Zwiebelmarmelade oder
Marinierter Feta, Olive, Tomate
Gazpacho-Shot
Ziegenfrischkäse-Praline
Pollo Fino, BBQ-Mayonnaise, gepickeltes Gemüse
Marinierte Forelle, Gurke, Apfel, Meerrettich
Griechischer Salat, Meeresfrüchte, Risoni
Garnele-Süss-Sauer
Macarons
Quarkbällchen

pro Person 25,50 € brutto

Fingerfood III (inkl. warmen Speisen)

Kaltes Fingerfood

angerichtet auf Platten, in kleinen Schalen oder Gläschen:

Lachskonfekt, Dill-Frischkäse Pumpernickel
Schwarzer Peter: Roastbeef-Tranche, Zwiebelmarmelade
Mini Quiches: Spinat, Feta
Mini-Focaccia-Schnitte: Tomate, Pesto
Chorizo und marinierte Garnelen am Spieß
Lolly von der Ziegenfrischkäse-Praline
Burrata, San Marzano Tomaten
Vitello Tonato, Thunfisch, Kapern

Warmes Fingerfood

angerichtet in Schalen oder Weckgläsern:

Glasiertes Kalbsbäckchen, Gnocchis
Garnele, Pasta, Pesto
Ragout von geräuchertem Tofu, Spinat, Oliven

Sweets

Windbeutel
Cubes vom Brownie
Früchte Charlotte, Biskuit

pro Person 35,50 € brutto

Kontakt ---

Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag: 08:30–19:30 Uhr

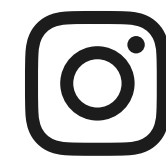
Samstag & Sonntag: nach Vereinbarung

Programme und Besichtigung nach Voranmeldung unter:

+49 (0)711 911 32 900

(telefonische Erreichbarkeit: 08:30 – 18:00 Uhr) oder

info@porsche-experiencecenter-hockenheimring.de



Follow us:
@pec.hhr

© Dr. Ing. h.c. F. Porsche AG, 2024

Alle Texte, Bilder und sonstigen Informationen in diesem Katalog unterliegen dem Urheberrecht der Dr. Ing. h.c. F. Porsche AG.

Jede Vervielfältigung, Wiedergabe oder sonstige Nutzung ohne vorherige schriftliche Zustimmung der Dr. Ing. h.c. F. Porsche AG ist unzulässig.

Porsche, das Porsche Wappen, 911, Carrera, 718, Boxster, Cayman, Cayenne, Macan, Panamera, Taycan, PDK und weitere Kennzeichen sind eingetragene Marken der Dr. Ing. h.c. F. Porsche AG.

Porsche Experience Center Hockenheimring
Am Motodrom 9–11
68766 Hockenheim

info@porsche-experiencecenter-hockenheimring.de
www.porsche-experiencecenter-hockenheimring.de

Gültig ab: 02/2024