

**PORSCHE**  
**EXPERIENCE CENTER**  
**HOCKENHEIMRING**

Restaurant powered by

**better  
taste**





**PORSCHE**  
EXPERIENCE CENTER  
HOCKENHEIMRING

Restaurant powered by

**better  
taste**

# BANKETTMAPPE

Stand Januar 2025



# Inhaltsverzeichnis

## **Einführung**

4-6

*Philosophie, Gastgeber, Location*

## **Unser Getränkeangebot**

7-13

*Tagungsgetränke, Getränkepakete,  
Empfänge, Weinauswahl*

## **Unser Speisenangebot**

14-25

*Kaffeepausen, Snacks, Fingerfood,  
Menü, Buffets, Live-Cooking und Barbecue,  
Frühstück, Brunchbuffet*

## **Kontakt**

27

**Ready...Steady...Go!**



## Unsere Philosophie

### PERFORMANCE - EXPERTISE - KULINARIK

**NEU!** Seit Januar 2025 sind wir Ihr gastronomischer Partner im Porsche Experience Center Hockenheimring - die Better Taste Catering GmbH - und verantwortlich für das kulinarische Erlebnis im Restaurant, Café sowie bei Ihren Veranstaltungen.

Die Better Taste Catering GmbH ist ein mittelständiges Unternehmen mit Hauptstandort in Ludwigsburg. Vereinigt unter dem Motto „Catering Experts“ verantworten wir verschiedene gastronomische Betriebe in unterschiedlichen Bereichen.

Regional. National. International - im Eventcatering stellen wir die Hospitality für Motorsportrennserien im Rahmen der Formel 1 und der DTM. Firmenevents, Privatfeiern, Sportveranstaltungen und viele weitere Events finden sich im Better Taste Eventcatering wieder. Für eine rundum gelungene Veranstaltung liefert unser Equipment-Verleih tellertaxi alles aus einer Hand.

### **BETTER TASTE - Ihre Catering Experts.**

Regional, saisonal und nachhaltig – das ist unsere Philosophie.

**Frische und Qualität** Wir verwenden Zutaten von regionalen Produzenten, hausgemacht und frei von Geschmacksverstärkern.

**Ethik und Nachhaltigkeit** Respekt vor Tier und Umwelt steht im Vordergrund – Nose-to-Tail Prinzip.

**Kulinarische Kreativität** Mit einer liebevollen Anrichteweise und innovativen Ideen machen wir jedes Event einzigartig.

# Unsere Location

Ein zeitloses Ambiente, modern und gleichzeitig klassisch.  
Dazu Speisen, mit denen wir Sie auf eine Reise mitnehmen.

Immer dabei sind beste Zutaten, die von unseren Kochkünstler\*innen mit Gefühl und Können zubereitet werden.

Wir sorgen dafür, dass Sie sich vom ersten Moment wohlfühlen.

Mit unserer Bankettmappe möchten wir Ihnen einen Überblick über unsere vielfältige Auswahl geben. Selbstverständlich kreieren wir Ihr passgenaues und individuelles Catering für Sie.

**Ihr gastronomisches Team des Porsche Experience Center Hockenheimring**



# Unser Getränkeangebot

Passend für Ihren Anlass.

## TAGUNGSGETRÄNKE

- Kaffeespezialitäten: Café Crème, Espresso, Cappuccino, Milchkaffee, Latte Macchiato
- Teeauswahl: verschiedene Sorten
- Softgetränke: Pepsi Cola, Pepsi Cola Zero, Schwipp Schwapp Orange, 7 Up (0,33l)
- Saftschorle: Teinacher Genusslimonade - verschiedene Sorten (0,33l)
- Mineralwasser: Teinacher still, classic (0,25l)

## GETRÄNKEPAUSCHALEN

- Bis zu 3 Stunden: 10,00 € p.P.
- Halbtags (5 Stunden): 12,00 € p.P.
- Ganztags (8 Stunden): 17,50 € p.P.
- Überlänge (ab 9 Stunden): 20,00 € p.P.

# Unser Getränkeangebot

## Sektempfang.

### CLASSIC - 14,50 € p.P.

Privatcuvée „BT BIG BUBBLES“ Sekt, Weingut Hirsch, Leingarten

Privatcuvée „BT BIG BUBBLES“ ZERO Sekt, Weingut Hirsch, Leingarten

Teinacher Gourmet still, medium, classic

Orangensaft

### DELUXE - 20,00 € p.P.

Privatcuvée „BT BIG BUBBLES“ Sekt, Weingut Hirsch, Leingarten

Privatcuvée „BT BIG BUBBLES“ ZERO Sekt, Weingut Hirsch, Leingarten

Teinacher Gourmet still, medium, classic

Orangensaft

Verschiedene Spritz (Aperol, Hugo)

Gin Tonic

Saisonale frische Limonade

# Unser Getränkeangebot

## Alkoholfreie Getränke.

### WASSER - SOFTDRINKS

|  |                |
|--|----------------|
|  | 0,25l   2,70 € |
| Teinacher Gourmet still, medium, classic | 0,75l   6,50 € |
| Pepsi Cola                               | 0,33l   3,90 € |
| Pepsi Cola Zero                          | 0,33l   3,90 € |
| 7 Up                                     | 0,33l   3,90 € |
| Schwipp Schwapp Colamix                  | 0,33l   3,90 € |
| Schwipp Schwapp Orange                   | 0,33l   3,90 € |
| Bitter Lemon                             | 0,2l   3,90 €  |
| Ginger Ale                               | 0,2l   3,90 €  |
| Tonic Water                              | 0,2l   3,90 €  |

### LIMONADEN - SÄFTE


|  |                |
|--|----------------|
| Teinacher Genusslimonaden<br>(Colamix, Apfelsaftschorle,<br>Apfel-Johannisbeer, Johannisbeer-Holunder) | 0,33l   4,50 € |
| Orangensaft  | 0,2l   3,70 €  |
| Apfelsaft  | 0,2l   3,70 €  |



# Unser Getränkeangebot

## Heißgetränke.

### HEIßGETRÄNKE



|  |                 |
|--|-----------------|
| Café 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 Samova Tee<br>(English Breakfast, Grüntee, Kamille,<br>Früchtetee, Rooibos) | 3,00 €          |

Unsere Kaffeespezialitäten servieren wir selbstverständlich auch mit den Milchalternativen Hafermilch und lactosefreier Milch.

# Unser Getränkeangebot

Bier, Sekt und Champagner.

## FLASCHENBIERE

|                             |        |         |
|-----------------------------|--------|---------|
| Spaten hell                 | 0,5l   | 15,50 € |
| Corona cero                 | 0,355l | 14,50 € |
| Corona Extra                | 0,355l | 14,50 € |
| Becks Pils                  | 0,33l  | 13,90 € |
| Becks BLUE alk.frei         | 0,33l  | 13,90 € |
| Becks Green Lemon           | 0,33l  | 13,90 € |
| Franziskaner Hefe naturtrüb | 0,5l   | 15,50 € |
| Franziskaner Hefe naturtrüb | 0,33l  | 13,90 € |
| Franziskaner alk.frei       | 0,5l   | 15,50 € |
| Franziskaner alk.frei       | 0,33l  | 13,90 € |
| Franziskaner Kristallweizen | 0,5l   | 15,50 € |

## SEKT

|   |       |         |               |
|---|-------|---------|---------------|
| Blanc de Blancs, Sekt, Weingut Uli Metzger              | 1 dl. | 17,50 € | Fl.   45,00 € |
| Secco rosé, Weingut von Winning                         | 1 dl. | 15,50 € | Fl.   33,00 € |
| BT BIG BUBBLES zero, alk.frei, Weingut Christian Hirsch | 1 dl. | 15,50 € | Fl.   33,00 € |

## CHAMPAGNER

|                      |       |         |
|----------------------|-------|---------|
| Moët de Chandon Brut | 1 dl. | 16,00 € |
|----------------------|-------|---------|



# Unser Getränkeangebot

## Weinauswahl.

### WEISS

|  |                |               |
|--|----------------|---------------|
| 2023er Sauvignon blanc, tr., Weingut Knipser                     | 1 dl.   5,40 € | Fl.   32,40 € |
| 2023er Ruppertsberg Riesling tr., Weingut Bassermann-Jordan      | 1 dl.   7,00 € | Fl.   42,00 € |
| 2023er Weißer Burgunder, LAUMERSHEIMER tr., Weingut Philipp Kuhn | 1 dl.   7,90 € | Fl.   47,00 € |
| 2023er Blanc de noir, tr. Weingut Uli Metzger                    | 1 dl.   4,20 € | Fl.   25,50 € |
| 2023er WIN WIN Riesling tr. Weingut von Winning                  | 1 dl.   5,80 € | Fl.   34,80 € |
| 2023er „Wechselspiel“, restsüß, Weingut Uli Metzger              | 1 dl.   4,20 € | Fl.   25,20 € |
| 2023er „GREAT AGAIN“ Müller-Thurgau, tr. Weingut Emil Bauer      | 1 dl.   5,20 € | Fl.   30,00 € |

### ROSÉ

|   |                |               |
|---|----------------|---------------|
| 2023er „La Vie“ Rosé tr., Weingut Bassermann-Jordan | 1 dl.   5,90 € | Fl.   35,40 € |
| 2023er PINK rosé feinherb, Weingut Uli Metzger      | 1 dl.   3,90 € | Fl.   23,40 € |

### ROT

|   |                |               |
|---|----------------|---------------|
| 2019er Cuvée Johannishof, tr., Weingut Knipser        | 1 dl.   4,50 € | Fl.   27,00 € |
| 2022er Spätburgunder tr., Weingut Bassermann-Jordan   | 1 dl.   6,20 € | Fl.   37,20 € |
| 2021er Cuvée INCOGNITO, tr., Weingut Philipp Kuhn     | 1 dl.   6,50 € | Fl.   39,00 € |
| 2022er FLECKVIEH Cuvée, lieblich, Weingut Uli Metzger | 1 dl.   3,90 € | Fl.   23,40 € |
| 2022er Merlot „ANSWER“, tr. Weingut Emil Bauer        | 1 dl.   6,50 € | Fl.   39,00 € |
| 2022er URBULLE, Cuvée tr. Weingut Uli Metzger         |                | Fl.   69,00 € |
| 2022er Pinot Noir ROYALE, tr. Weingut von Winning     |                | Fl.   65,00 € |

Wir bieten auch alkoholfreie und alkoholarme Alternativen an.

# Kaffeepausen

## **Paket „Little Break“ – 5,20 € p.P.**

Mini Donauwelle | Mini Bienenstich | Mini Streuselkuchen

## **Paket „Boxenstopp“ – 6,20 € p.P.**

Naturjoghurt mit Granola und Beeren | hausgemachte Cookies | Handobst

## **Paket „The Race“ – 10,50 € p.P.**

Fruchtsalat | Handobst | hausgemachte Cookies  
Schinken-Käse Seele | Tomate-Mozzarella Seele

## **Paket „Pit Lane“ – 11,80 € p.P.**

Fruchtsalat | Handobst  
Mini Donauwelle | Mini Bienenstich | Mini Streuselkuchen  
Mini Laugengebäck mit Roastbeef | Brie | Räucherlachs

Kaffeepausen/Snacks ab 6 Person



# Snacks

## **Snack I – 12,00 € p.P.**

Wraps mit Chicken-Curry | Avocado-Tomate | Parmaschinken-Rucola  
verschiedenes Plundergebäck

## **Snack II – 14,00 € p.P.**

Mini Quiche Lorraine | Mini Quiche Grillgemüse  
Sandwiches mit Edelschinken | Antipasti mit Büffelmozzarella und Parmesan | Gebeizter Lachs mit Frischkäse  
Fruchtsalat

## **Snack III – 17,50 € p.P.**

Wraps mit Chicken-Curry | Avocado-Tomate | Parmaschinken-Rucola | Bowl Nizza | Ziegenkäsepralinen  
Schinken-Käse Seele | Tomate-Mozzarella Seele | verschiedenes Plundergebäck

## **Snack IV „To Go“ – 11,50 € p.P.**

Mineralwasser PET 0,5l | Apfel  
Laugenbagel mit Frischkäse und getrockneter Tomate oder Kräuterfrischkäse mit Wacholderschinken | Müsliriegel

Kaffeepausen/Snacks ab 6 Personen

# Fingerfood-Pakete

ab 15 Person

## Fingerfood I – 18,50 € p.P.

Mini Focaccia | Frischkäse | Parmaschinken | Rucola | Parmesanflakes  
Mini Focaccia | Frischkäse | halbtrockneten Tomaten | Rucola | Parmesanflakes  
Mediterrane Hähnchenspieße | Pesto Rosso  
Gemüse Couscous | Rote Bete Falaffelbällchen | Granatapfelkernen  
Kleiner Tomatenshot | Basilikumschaum  
Crêpes-Röllchen mit gebeiztem Lachs  
Quarkbällchen  
Kleine Beerentarte

## Fingerfood II – 25,50 € p.P.

Mini Frikadelle | lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat  
Vegetarische Gemüse Quiche | Kräuterschmand  
Räucherlachstatar in der Waffel  
Mini Pulled Pork Burger | Cole Slaw  
Kleiner Spargel Shot | Bärlauchschaum  
Ziegenfrischkäse-Praline auf Pumpnickel  
Geräucherte Entenbrunst mit Charantais-Melone  
Dreierlei Macarons  
American Cheesecake



# Fingerfood-Pakete

ab 15 Person

## Fingerfood III – 35,50 € p.P.

Mini Laugenkonfekt | gebeiztes Lachstatar  
Avocadotatar | Kirschtomate | schwarzer Sesam  
Gebratene Garnelenspieße | Aioli  
Mariniertes Kalbsfilet | Trüffelmayo | Wildkräuter  
Kleine Beef Tea | Wurzelgemüse  
Geflämmte Jakobsmuschel mit gegrillter Wassermelone  
Buffelmozzarella mit Mango und Orangenbasilikum  
Limonenpie mit Baiserhaube  
Topfenknödel auf Marillenkompott

# 3-Gang-Menü

Beispielhaft, unsere Menüs werden stets saisonal zusammengestellt

**Menü - 42,00 Eur p.P.**

## **Vorspeise**

Rinderconsommé | Gemüseperlen | Brätstrudel

## **Hauptgang**

Sous vide gegarte Maispouardenbrust  
Sherryrahm | gegrillte Brokkoli | Nussbutter Kartoffelpüree

oder

Hausgemachte Trüffelravioli  
Champagnerschaum | confierte Tomate | Kresse

## **Dessert**

Crème brûlée  
Tonkabohne | Apfelsorbet | Crumble

Außerdem bieten wir eine regelmäßig, saisonal wechselnde à la carte Speisekarte.



# Buffetpakete

ab 25 Personen

**Buffet „Classic“ – 42,50 € p.P.**

## **Vorspeise**

Tomaten-Erdbeer-Gazpacho

Hähnchenstreifen mit Süßkartoffeln und Macadamia-Nüssen

Crispy Leaf mit Parmesan, Parmaschinkenchip und Trüffelmayo

Gebackene Garnele mit Avocado

Üppige Salatbar mit Karotte, Rettich, Tomate, Gurke und gerösteten Kernen,  
dazu Buttermilchdressing und Kräutervinaigrette

Mini-Brötchen-Auswahl mit Tomatenbutter und Kräuterquark

## **Hauptgang**

Roastbeef am Stück mit cremiger Polenta und Zucchini

Kalbsgeschnetzeltes | Rösti-Ecken | Regenbogenkarotten

Spargelrisotto

Süßkartoffelgnocchi mit Babyspinat und Walnüssen

## **Dessert**

American Cheesecake mit Erdbeersalat

Bayrisch Creme mit marinierten Beeren

Mascarponecrème mit Amarettini und bunten Beeren

Tropischer Obstsalat mit Tahitivanille im Weckgläschen

# Buffetpakete

ab 30 Personen

**Buffet „Supreme“ – 48,50 € p.P.**

## **Vorspeise**

Geröstete Auberginen mit Curry-Joghurt und gegrillter Spargel

Frischer Taboulé mit Tomaten, Gurken, gegrillter Paprika, Blatt Petersilie, Koriander, Cranberries und Mandelsplittern dazu Raita

Burrata mit getrockneten Aprikosen, Tomatenmarmelade im Weckglas

Hausgebeizter Lachs

Üppige Salatbar mit Karotte, Rettich, Tomate, Gurke und gerösteten Kernen, dazu Buttermilchdressing und Kräutervinaigrette

regionale Brotauswahl | Holzofenbrot | Fladenbrot | Oliven-Chili-Baguette

## **Hauptspeise**

Rinderfiletmedaillons in Madeirajus | Rosmarinkartoffel

Maishähnchenbrust in Thymiansauce

Garnelen-Zitronengras-Spieß

Zander | Weizenrisotto | Wilder Brokkoli | Erdnüssen | Limetten-Veloute

Gefüllte Spitzpaprika

Grüner Spargel | Frühlingslauch | Butterbandnudeln

Neue Kartoffeln

## **Dessert**

Himbeeren mit gratinierter Zabaionecrème

Mini-Gugelhupf

Französische Käseplatte | Feigen | süßer Senf

# Buffetpakete

ab 30 Personen

**Buffet „Barbecue“ 1 – ab 52,50 € p.P.**

## **Vorspeise**

Bunter Kartoffel-Endiviensalat

Klassischer Coleslaw

marinierte Fleischtomaten

Antipastiplatte mit Oliven | Pimientos | Parmesan | gegrilltes Gemüse |

Üppige Salatbar mit Karotte, Rettich, Tomate, Gurke und gerösteten Kernen,  
dazu Buttermilchdressing und Kräutervinaigrette

regionale Brotauswahl | Holzofenbrot | Fladenbrot | Oliven-Chili-Baguette

## **Vom Grill**

Marinierte Rindersteaks | Salsiccia-Fenchel-Spieß | Schweinerückensteaks

Pollo Fino | Chicken Stripes Cajun Style

Zitronenlachs

Grillkäse (optional vegan)

Ofenkartoffeln | Grillgemüse

## **Dips**

Café de Paris Butter | Aioli (optional vegan) | Chimichurri | BBQ-Sauce

## **Dessert**

Cappuccino-Crème mit Mandelbuskuit und Schokoladensauce im Glas

Aprikosen-Cheesecake im Glas

Salzkaramell-Trifle mit Mango

Vegane Brownies



# Buffetpakete

ab 30 Personen

**Buffet „Barbecue“ 2 – ab 52,50 € p.P.**

## **Vorspeise**

Süßkartoffel-Spinat-Salat im Weckglas

Ceasar Salad mit Crôutons, Kirschtomaten, Hühnchen und Parmesan

Burrata mit getrockneten Aprikosen, Tomatenmarmelade und Koriandersamen

Üppige Salatbar mit Karotte, Rettich, Tomate, Gurke und gerösteten Kernen,  
dazu Buttermilchdressing und Kräutervinaigrette

regionale Brotauswahl | Holzofenbrot | Fladenbrot | Oliven-Chili-Baguette

## **Vom Grill**

Do it yourself Burger mit: Rinderpatties oder Linsen-Kichererbsen-Patties, Brioche Buns, Cheddarkäse, Salat, Tomaten,  
Gurken, Zwiebeln, Avocado und Feta

Merguez

Gegrillte Lammhüfte

Gegrillte Auberginenscheiben mit Olivenöl und Meersalz | Gegrillter Halloumi

Spare-Ribs aus dem Rauch | Pineapple-Chicken-Bites

Kleine Ofenkartoffeln mit Zitronenöl und Thymian

## **Dips**

Steaksauce | Paprika-Hummus | Mango-Koriander-Salsa | Avocado-Mayonnaise

## **Dessert**

Saisonelles Tiramisu

Banana-Chocolate Muffins

Karamellisierte Ananas auf Kokos-Mascarpone-Crème im Glas

# Live-Cooking

ab 30 Personen

**Live-Cooking – ab 58,00 € p.P.**

## **Vorspeise**

Drillingssalat mit Pesto und Walnüssen

Sommerlicher Blattsalat | Karotte | Champignons | Kernmix | bunte Kresse

Bauernbrot-Croûtons | Honig-Senf-Dressing

Mini Brötchen-Auswahl mit Kräuterbutter

## **Hauptgang**

Live tranchiertes Roastbeef | rosa gegart und dünn aufgeschnitten

Röstkartoffel | selbstgemachte Remoulade

Pasta aus dem Parmesanlaib mit geblähtem Rinderfilet

Pesto | Rucola Kirschtomaten

Poké Bowl Station | Toppings nach Wahl: Sashimi-Lachs, geräucherter Tofu, Edamame, Mango, Avocado, Wakame, eingelegter Ingwer, Sesam, Teriyaki-Sauce, Süßkartoffel-Mayo

## **Dessert**

Live flambierte Ananasscheiben | Cointreau | Minzsorbet

Erdbeer-Schokolade am Spieß mit verschiedenen Toppings

Karamell-Fudge mit Blaubeeren und Zimt

# Frühstück

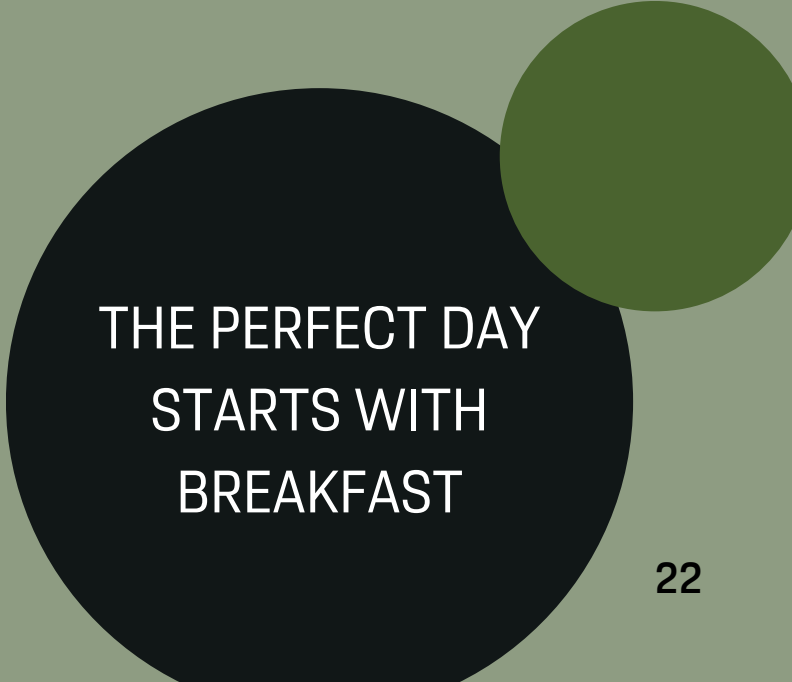
Zum Frühstück servieren wir eine Kaffee- oder Teespezialität, sowie ein Wasser oder Softdrink oder Saft- und Saftschorle.

## **Klassik - 25,00 € p.P.**

Brötchen- und Brotauswahl | Croissants | Plundergebäck | Butter | hausgemachte Marmelade  
Honig | Nutella  
Wurst- und Schinkenauswahl | Käseauswahl | Tomate-Mozzarella  
gekochtes Ei oder Spiegelei oder Rührei  
Naturjoghurt mit Granola und Beeren | saisonale Obst- und Fruchtauswahl

## **Healthy 29,00 € p.P.**

Brötchen- und Brotauswahl | Butter | hausgemachte Marmelade | Honig | Avocado  
Gemüsesticks mit Kräuterquark und Hummus | Frischkäse  
gekochtes Ei oder Spiegelei oder Rührei  
Naturjoghurt mit Granola und Beeren oder Bircher Müsli  
saisonale Obst- und Fruchtauswahl



THE PERFECT DAY  
STARTS WITH  
BREAKFAST



# Frühstück

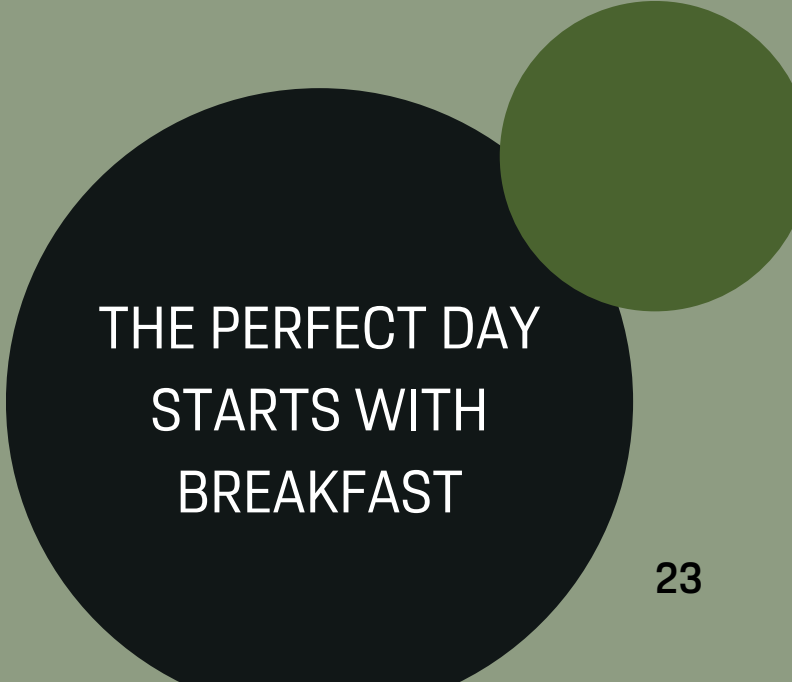
Zum Frühstück servieren wir eine Kaffee- oder Teespezialität, sowie ein Wasser oder Softdrink oder Saft- und Saftschorle.

## **Supreme 39,00 € p.P.**

Brötchen- und Brotauswahl | Brezel | Croissants | Plundergebäck | Butter | hausgemachte Marmelade  
Honig | Nutella  
Wurst- und Schinkenauswahl | Käseauswahl | Tomate-Mozzarella  
Räucherlachs | Weißwurst mit süßem Senf  
gekochtes Ei oder Spiegelei oder Rührei | Frühstücksbacon  
Naturjoghurt mit Granola und Beeren oder Bircher Müsli | saisonale Obst- und Fruchtauswahl  
ergänzend 1 Glas Sekt

## **Deluxe 59,00 € p.P.**

Brötchen- und Brotauswahl | Brezel | Croissants | Plundergebäck | Butter |  
hausgemachte Marmelade Honig | Nutella Wurst- und Schinkenauswahl |  
Käseauswahl | Tomate-Mozzarella | Avocado | Räucherlachs |  
Weißwurst mit süßem Senf | Trüffel-Omelette |  
Naturjoghurt mit Granola und Beeren | Bircher Müsli |  
saisonale Obst- und Fruchtauswahl  
ergänzend 1 Piccolo Moët



THE PERFECT DAY  
STARTS WITH  
BREAKFAST

# Brunchbuffet

auf Nachfrage

Zu unserem Brunchbuffet servieren wir eine Kaffee- oder Teespezialität, sowie ein Wasser oder Softdrink oder Saft- und Saftschorle.

## **Brunch - Buffet - 59,00 € p.P.**

Brötchen-/Brotauswahl | Laugengebäck | Croissants | Plundergebäck | Butter | hausgemachte Marmelade | Honig | Nutella  
Wurst- und Schinkenauswahl | Käseauswahl | Tomate-Mozzarella  
Rührei | Frühstücksbacon | Naturjoghurt mit Granola und Berren  
Salatauswahl | Roastbeef | Räucherlachspralinen | Spargelvariation | Kräuterflädle | neue Kartoffeln | Sauce Hollandaise  
Perlhuhnbrust | Schweinemedaille | Lachsfilet  
saisonale Dessert- und Fruchtvariation

## **Brunch - Buffet | alternativ auch vegan - 59,00 € p.P.**

Brötchen- und Brotauswahl | Laugengebäck | vegane Croissants | Margarine | hausgemachte Marmelade | Haselnusscreme  
vegane Käseauswahl | Gemüsesticks | veganer Naturjoghurt mit Beeren  
Salatauswahl | Spargelvariation | vegane Kräuterflädle | neue Kartoffeln | vegane Sauce Hollandaise  
Cremiges Gemüse-Pilzragout  
saisonale Dessert- und Fruchtvariation

**Wir bringen den  
Geschmack in das  
Restaurant und Ihre  
Veranstaltungen.**





# 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](mailto:info@porsche-experiencecenter-hockenheimring.de)

Porsche Experience Center

Hockenheimring

Am Motodrom 9-11

68766 Hockenheim



Follow us:

@pec.hhr

Porsche Experience Center Hockenheimring

Am Motodrom 9–11

68766 Hockenheim

[info@porsche-experiencecenter-hockenheimring.de](mailto:info@porsche-experiencecenter-hockenheimring.de)

[www.porsche-experiencecenter-hockenheimring.de](http://www.porsche-experiencecenter-hockenheimring.de)

**PORSCHE**  
**EXPERIENCE CENTER**  
**HOCKENHEIMRING**

Restaurant powered by

**better  
taste**

**WIR FREUEN UNS AUF SIE!**

