

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 (Colamix, Apfelsaftschorle, 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 (English Breakfast, Grüntee, Kamille, 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

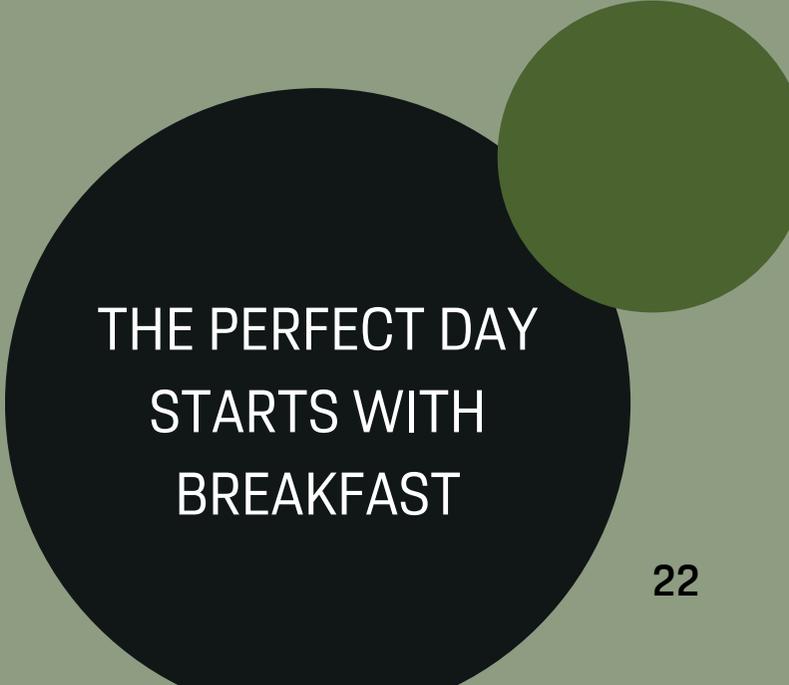
Zum Frühstück servieren wir eine Kaffee- oder Teespezialität, sowie ein Wasser oder Softdrink oder Saft- und Saftschorle.

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

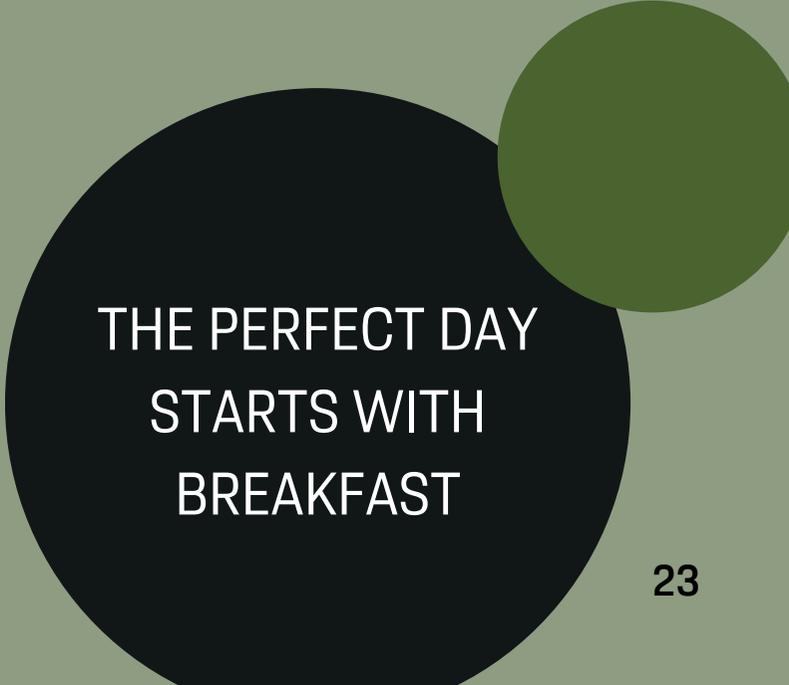
Zum Frühstück servieren wir eine Kaffee- oder Teespezialität, sowie ein Wasser oder Softdrink oder Saft- und Saftschorle.

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

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

www.porsche-experiencecenter-hockenheimring.de

PORSCHE
EXPERIENCE CENTER
HOCKENHEIMRING

Restaurant powered by

**better
taste**

WIR FREUEN UNS AUF SIE!

