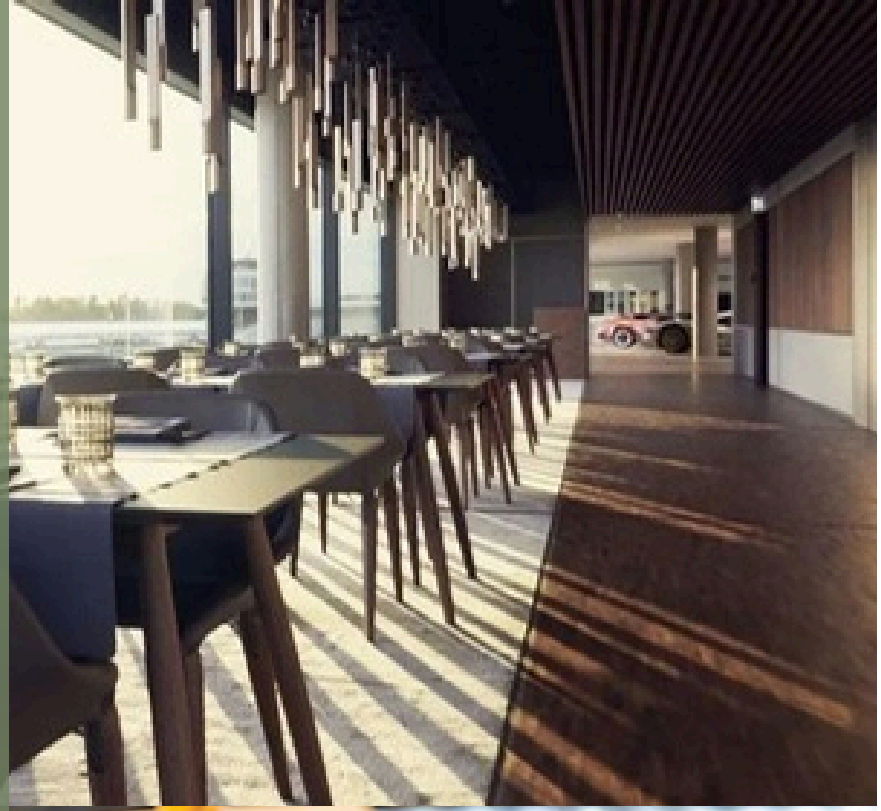
PORSCHE
EXPERIENCE CENTER
HOCKENHEIMRING

Restaurant powered by
better taste



PORSCHE
EXPERIENCE CENTER
HOCKENHEIMRING

Restaurant powered by
better taste

BANKETTMAPPE

Gastronomie

Porsche Experience Center Hockenheimring
Restaurant powered by better taste

Stand Dezember 2025

Inhaltsverzeichnis

Unsere Philosophie

Unser Getränkeangebot
Tagungsgetränke, Getränkepakete, Empfänge, Weinauswahl

Unser Speisenangebot
Kaffeepausen, Snacks, Fingerfood, Buffets und Barbecue

Kontakt

Unsere Philosophie

PERFOMANCE - EXPERTISE - CULINARY

**Wir sind 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.

Wir freuen uns auf Sie!
Ihr better taste Team vom Porsche Experience Center Hockenheimring

Unser Getränkeangebot

passend für Ihren Anlass

TAGUNGSGETRÄNKE

- Kaffeespezialitäten: Café Crema, Espresso, Cappuccino, Milchkaffee, Latte Macchiato
- Teeauswahl: verschiedene Sorten
- Softgetränke: Pepsi Cola, Pepsi Cola Zero, Schwipp Schwapp Orange, 7 Up (0,33l)
- Säfte: Apfelsaft, Orangensaft (0,2l)
- Saftschorle: Teinacher Genusslimonade - verschiedene Sorten (0,33l)
- Mineralwasser: Teinacher still, medium, classic (0,25l / 0,5l)

GETRÄNKEPAUSCHALEN

- Bis zu 3 Stunden: 10,00 € p. P.
- Halbtags (5 Stunden): 12,00 € p. P.
- Ganztags (8 Stunden): 18,00 € p. P.
- Überlänge (ab 9 Stunden): 20,00 € p. P.

Unser Getränkeangebot

Sektempfang

CLASSIC - 15,00 € p. P.

Privatcuvèe „BT BIG BUBBLES“ Sekt, Weingut Hirsch, Leingarten
Privatcuvèe „BT BIG BUBBLES“ ZERO Sekt, Weingut Hirsch, Leingarten
Teinacher Gourmet still, medium, classic
Orangensaft

DELUXE - 22,50 € p. P.

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

Teinacher Gourmet still, medium, classic	0,25l I 2,80 €	0,75l I 6,00 €
Pepsi Cola	0,33l I 4,00 €	
Pepsi Cola Zero	0,33l I 4,00 €	
7 Up	0,33l I 4,00 €	
Schwipp Schwapp	0,33l I 4,00 €	
Bitter Lemon	0,2l I 3,90 €	
Ginger Ale	0,2l I 3,90 €	
Tonic Water	0,2l I 3,90 €	

LIMONADEN - SÄFTE

Teinacher Genusslimonaden (Colamix, Apfelsaftschorle, Apfel-Johannisbeere, Johannisbeere-Holunder)	0,33l I 4,00 €
Orangensaft	0,2l I 4,00 €
Apfelsaft	0,2l I 4,00 €

Unser Getränkeangebot

Heißgetränke

HEIßGETRÄNKE

Café Crema	3,00 €
Espresso I doppelter Espresso	3,00 € I 4,00 €
Espresso Macchiato	3,50 €
Cappuccino	4,00 €
Milchkaffee	4,00 €
Latte Macchiato	4,00 €
Heiße Schokolade	4,00 €
Glas Samova Tee (English Breakfast, Grüntee, Kamille, Früchtetee, Rooibos)	3,00 €

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

Unser Getränkeangebot

Bier, Sekt und Champagner

FLASCHENBIERE

Spaten hell	0,5l	5,00 €
Becks Pils	0,33l	4,00 €
Becks BLUE alk.frei	0,33l	4,00 €
Becks Green Lemon	0,33l	4,00 €
Franziskaner Hefe naturtrüb	0,5l	5,00 €
Franziskaner Hefe naturtrüb	0,33l	4,00 €
Franziskaner alk.frei	0,5l	5,00 €
Franziskaner alk.frei	0,33l	4,00 €

SEKT

Blanc de Blancs, Sekt, Weingut Uli Metzger	0,1l I 7,50 €	Fl. I 45,00 €
Secco rosé, Weingut von Winning	0,1l I 7,50 €	Fl. I 45,00 €
BT BIG BUBBLES zero, alk.frei, Weingut Christian Hirsch	0,1l I 7,50 €	Fl. I 45,00 €

CHAMPAGNER

Moët de Chandon Brut	0,1l I 17,50 €

Unser Getränkeangebot

Weinauswahl

WEISS

2023er Sauvignon blanc, tr., Weingut Knipser	0,1l I 6,50 €	Fl. I 39,00 €
2023er Ruppertsberg Riesling tr., Weingut Bassermann-Jordan	0,1l I 8,50 €	Fl. I 51,00 €
2023er Weißer Burgunder, LAUMERSHEIMer tr., Weingut Philipp Kuhn	0,1l I 9,50 €	Fl. I 92,50 €
2023er Blanc de noir, tr. Weingut Uli Metzger	0,1l I 5,00 €	Fl. I 30,50 €
2023er WIN WIN Riesling tr. Weingut von Winning	0,1l I 7,00 €	Fl. I 42,00 €
2023er „Wechselspiel“, restsüß, Weingut Uli Metzger	0,1l I 5,00 €	Fl. I 30,50 €
2023er „GREAT AGAIN“ Müller-Thurgau, tr. Weingut Emil Bauer	0,1l I 6,50 €	Fl. I 36,00 €

ROSÉ

2023er „La Vie“ Rosé trocken, Weingut Bassermann-Jordan	0,1l I 7,00 €	Fl. I 42,50 €
2023er PINK rosé feinherb, Weingut Uli Metzger	0,1l I 5,00 €	Fl. I 28,00 €

ROT

2019er Cuvée Johannishof, trocken, Weingut Knipser	0,1l I 5,50 €	Fl. I 32,50 €
2022er Spätburgunder trocken, Weingut Bassermann-Jordan	0,1l I 7,00 €	Fl. I 44,50 €
2021er Cuvée INCOGNITO, trocken, Weingut Philipp Kuhn	0,1l I 8,00 €	Fl. I 47,00 €
2022er FLECKVIEH Cuvée, lieblich, Weingut Uli Metzger	0,1l I 5,00 €	Fl. I 28,00 €
2022er Merlot „ANSWER“, tr. Weingut Emil Bauer	0,1l I 8,00 €	Fl. I 47,00 €
2022er URBULLE, Cuvée tr. Weingut Uli Metzger		Fl. I 83,00 €
2022er Pinot Noir ROYALE, tr. Weingut von Winning		Fl. I 78,00 €

Unser Getränkeangebot

Weinauswahl

ALKOHOLFREI und ALKOHOLARM

EINS-ZWEI-ZERO Riesling 0,0%, feinherb, Weingut Leitz	0,1l I 6,00 €	Fl. I 35,50 €
EINS-ZWEI-ZERO Chardonnay 0,0%, feinherb, Weingut Leitz	0,1l I 7,00 €	Fl. I 40,00 €
ZERO-POINT-FIVE Pinot Noir 0,5%, trocken, Weingut Leitz	0,1l I 7,00 €	Fl. I 40,00 €

Frühstück

Auf dem Tisch eingesetzt. Ab Gruppengrößen von 20 Personen präsentieren wir das Frühstück in Buffetform.
Zum Frühstück servieren wir eine Kaffee- oder Teespezialität sowie ein Wasser, Softdrink, Saft- oder Saftschorle.

Klassik - 25,00 € p. P.
Brötchen- und Brotauswahl | Croissants | Plundergebäck | Butter | hausgemachte Marmelade I Honig | Nutella
Wurst- und Schinkenauswahl | Käseauswahl | Tomate-Mozzarella
gekochtes Ei oder Spiegelei oder Rührei
Naturjoghurt mit Granola und Beeren I saisonale Obst- und Fruchtauswahl

Healthy 30,00 € p. P.
Brötchen- und Brotauswahl | Butter | hausgemachte Marmelade I Honig | Avocado
Gemüsesticks mit Kräuterquark und Hummus | Frischkäse
Naturjoghurt mit Granola und Beeren oder Bircher Müsli
saisonale Obst- und Fruchtauswahl

Frühstück

Auf dem Tisch eingesetzt. Ab Gruppengrößen von 20 Personen präsentieren wir das Frühstück in Buffetform.
Zum Frühstück servieren wir eine Kaffee- oder Teespezialität sowie ein Wasser, Softdrink, Saft- oder Saftschorle.

Supreme 40,00 € p. P.
Brötchen- und Brotauswahl | Brezel I Croissants | Plundergebäck | Butter | hausgemachte Marmelade I Honig | Nutella
Wurst- und Schinkenauswahl | Käseauswahl | Tomate-Mozzarella
Räucherlachs | Weißwurst mit süßem Senf
gekochtes Ei oder Spiegelei oder Rührei I 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 I Croissants | Plundergebäck | Butter | hausgemachte Marmelade I 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

Kaffeepausen-Pakete

Unsere Empfehlungen des Hauses:

Kaffeepause Light - 5,40 € p. P.

Schinken-Käse Seele
Naturjoghurt mit Granola und Beeren

Kaffeepause Grand - 10,20 € p. P.

Mini Laugengebäck mit Roastbeef *oder* Brie *oder* Räucherlachs
Mini Donauwelle | Mini Bienenstich | Mini Streuselkuchen

ab 6 Personen

Kaffeepausen

Herzhaft

Schinken-Käse Seele	4,30 €
Tomaten-Mozzarella Seele	4,30 €
Mini Laugengebäck mit	4,50 €

- Roastbeef *oder* Brie *oder* Räucherlachs

Süß

Naturjoghurt mit Granola und Beeren	1,10 €
Hausgemachte Cookies	1,20 €
Handobst	1,90 €
Frischfruchtsalat	1,70 €
Mini Donauwelle | Mini Bienenstich | Mini Streuselkuchen	5,70 €

ab 1 Person

Snack-Pakete

Unsere Empfehlungen des Hauses:

Snack Light - 7,90 € p. P.

Mini Quiche Lorraine | Mini Quiche Gemüse
Saisonaler Salat

Schwarzwälder Kirsch Kuchen im Glas
Schokolden Muffin

Snack Grand - 17,30 € p. P.

Focaccia Parmaschinken
Focaccia Sandwich - Antipasti

Schokoladen Brownie
Karotten Muffin

ab 6 Personen

Snacks

Herzhaft

Italian Style Wraps	3,70 €
• Parmaschinken | Rucola | Parmesan	
Vegetarischer Wrap	3,60 €
• Avocado | Kichererbsen | Salat	
Saisonales Plunder-Gebäck	2,60 €
Mini Quiche Lorraine | Mini Quiche Gemüse	2,00 €
Focaccia Sandwich - Antipasti	5,70 €
• Antipasti | Buffalo Mozzarella | Parmesan	
Focaccia Sandwich – Gebeizter Lachs	5,60 €
• Gebeizter Lachs | Frischkäse	
Focaccia	5,70 €
• Parmaschinken | Rucola | Senf-Mayonnaise	
Schwarze Seele	6,40 €
• Kräuter Frischkäse | Tomate | Mozzarella | Basilikum	
Salat Nicoise	3,90 €
Saisonaler Salat	2,30 €
Laugenstangen	4,60 €
• Serrano Schinken | Getrocknete Tomate | Pesto | Frischkäse	

ab 6 Personen

Snacks

Süß

Schokoladen Brownie	3,60 €
Schwarzwälder Kirsch Kuchen im Glas	1,60 €
Schokolden Muffin	2,00 €
Karotten Muffin	2,30 €

Snack „To Go“ 13,50 €

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

ab 6 Personen

Fingerfood-Pakete

Unsere Empfehlungen des Hauses:

Fingerfood Light - 8,50 € p. P.

Warme Frikadellen | Kartoffelsalat
Räucherlachstatar in der Waffel
Crostini | Ricotta | Basilikum (vegetarisch)

Dreierlei Macarons

Fingerfood Grand - 30,70 € p. P.

Mariniertes Kalbsfilet | Trüffel-Mayonnaise
Mini Rösti | Gebeizter Rote Beete Lachs
Mini Focaccia | Frischkäse | halbgetrocknete Tomaten | Rucola | Parmesanflakes (vegetarisch)

Kleine Beerentarte

Selbstverständlich können Sie sich Ihre Favoriten ab der nächsten Seite auch selbst zusammenstellen.

ab 15 Personen

Fingerfood-Komponenten

Bitte wählen Sie Ihre drei herzhaften und Ihren süßen Favoriten.

Fleisch:

Warme Frikadellen | Kartoffelsalat	1,50 €
Mini Schnitzel | Kartoffelstroh | Limetten-Mayonnaise	3,00 €
Iberico Kroketten | Karottensalat | Süße Chili Sauce	5,70 €
Ćevapčići | Ajvar	1,50 €
Balinesische Hühner Spieße | Erdnuss Dip	3,60 €
Roastbeef | Aioli	3,90 €
Panierte Speck Frikadelle | Garnele-Mango	3,70 €
Mariniertes Kalbsfilet | Trüffel-Mayonnaise	7,10 €
Mini Pulled Pork Burger | Coleslaw	2,40 €
Geräucherte Entenbrust mit Charentais-Melone	7,10 €
Mediterrane Hähnchenspieße | Pesto Rosso	3,40 €

Fingerfood-Komponenten

Bitte wählen Sie Ihre drei herzhaften und Ihren süßen Favoriten.

Fisch:

Kleine Reibekuchen | Geräucherte Forelle	5,10 €
Kleine Focaccia | Gebeizter Lachs	5,40 €
Mini Rösti | Gebeizter Rote Beete Lachs	7,10 €
Knusprige Garnele | Meerrettich-Zitronen-Mayonnaise	6,20 €
Räucherlachstatar in der Waffel	4,20 €
Geflämmte Jakobsmuschel | Gegrillte Wassermelone	5,40 €

Fingerfood-Komponenten

Bitte wählen Sie Ihre drei herzhaften und Ihren süßen Favoriten.

Vegetarisch:

Crostini | Ricotta | Basilikum	1,00 €
Kürbis Falafel | Dattel | Hummus (vegan)	3,90 €
Asiatische Teigtasche | Limetten-Mayonnaise	4,20 €
Saté | Paprika gegrillt	2,40 €
Ziegenfrischkäse-Praline auf Pumpernickel	4,80 €
Mini Focaccia | Frischkäse | halbgetrocknete Tomaten | Rucola | Parmesanflakes	5,20 €
Gemüse Couscous | Rote Bete	1,80 €
Falafelbällchen | Granatapfelkerne	2,40€

Süß:

Dreierlei Macarons	1,80 €
American Cheesecake	8,90 €
Kleine Beerentarte	11,30 €

3-Gang-Menü

Beispielhaft, unsere Menüs werden stets saisonal zusammengestellt

Menü - 42,00 € p. P.

Vorspeise
Rinderconsommé I Gemüseperlen I Brätstrudel

Hauptgang
Sous vide gegarte Maispoulardenbrust
Sherryrahm I gegrillte Brokkoli I Nussbutter Kartoffelpüree

oder

Hausgemachte Trüffelravioli
Champagnerschaum I confierte Tomate I Kresse

Dessert
Creme bruleé
Tonkabohne I Apfelsorbet I Crumble

ab 1 Person

Buffetpakete

Unsere Empfehlung des Hauses:

Buffet Light - 35,70 € p. P.

Klassischer Coleslaw- Salat
Zucchini I Walnuss I Ricotta
Rote Beete Hummus I Pita Chips

Rinderbraten Wachholderjus
Garnele-Mango
Marinierter Schafskäse

Salzkartoffeln
Rosmarinkartoffel
Butternudeln

Bayrisch Creme mit marinierten Beeren
Karamelisierte Ananas I Kokosnuss Mascarpone I Amaretti Cookie
Tonka Bohnen Creme Brûlée

ab 25 Personen

Selbstverständlich können Sie sich Ihre Favoriten ab der nächsten Seite auch selbst zusammenstellen.

Buffetpakete

Unsere Empfehlung des Hauses:

Buffet Grand - 104,60 € p. P.

Regionale Brotauswahl I Baguette I Tomaten-Butter I Kräuterquark
Burrata I getrocknete Aprikosen I Tomaten-Marmelade
Caesar Salad I Parmesan Espuma

Rinderfiletmedaillons in Madeirajus
Lachs I Koriander I Limette
Süßkartoffelgnocchi mit Babyspinat und Walnüssen

Gegrillte Teriyaki Blumenkohlrößchen I Sesam
Grüner Spargel | Frühlingslauch
Wildreis I Limette

Französische Käseplatte I Feigen Senf I Weintrauben I Brot
Mini Cheesecake | Fruchtgel
Opera Schokoschnitte

ab 25 Personen

Selbstverständlich können Sie sich Ihre Favoriten ab der nächsten Seite auch selbst zusammenstellen.

Buffet-Komponenten

Bitte wählen Sie Ihre Favoriten - je Gang 3 Stück.

Vorspeisen:

Salatbar- Blattsalate I Gurke I Rettich I Tomate I Karotte I geröstete Nüsse I dreierlei Dressings	4,60 €
Regionale Brotauswahl I Baguette I Tomaten-Butter I Kräuterquark	7,10 €
Caesar Salad I Parmesan Espuma	5,00 €
Panzanella I Brotsalat	3,20 €
Aubergine I Tahini I Granatapfel	2,50 €
Tomaten Bonbons I Burrata I	4,20 €
Taboulé I Paprika I Koriander I Blattpetersilie I Cranberries I Gurke	2,80 €
Rote Beete Hummus I Pita Chips	2,10 €
Zucchini I Walnuss I Ricotta	2,00 €
Burrata I getrocknete Aprikosen I Tomaten-Marmelade	5,70 €
Bunter Kartoffel-Endiviensalat	3,90 €
Klassischer Coleslaw- Salat	1,80 €
Marinierte Fleischtomaten	2,10 €
Räucherlachs I Kren	2,50 €
Hausgebeizter Rote Beete Lachs I Kren	3,20 €

Buffet-Komponenten

Bitte wählen Sie Ihre Favoriten - je Gang 3 Stück.

Hauptgang Fleisch:

Schweinebauch mariniert	10,00 €
Maishähnchenbrust Sous Vide gegart I Thymian Jus	13,60 €
Pulled BBQ Brisket Slider I Bacon Marmelade	16,80 €
Flank Steak I Chimichurri	18,20 €
Persische Hühnerbrust I Jogurt-Marinade I Granatapfel	9,60 €
Rinderbraten Wachholderjus	8,60 €
Roastbeef am Stück	25,00 €
Kalbsgeschnetzeltes	14,60 €
Rinderfiletmedaillons in Madeirajus	30,30 €

Hauptgang Fisch:

Lachs I Koriander I Limette	21,10 €
Zander | Erdnüssen | Velouté	13,60 €
Garnele-Mango	10,00 €

Hauptgang Vegetarisch:

Marinierter Schafskäse	4,30 €
Räucher Tofu- Ananas Spieß	5,40 €
Gegrillte Portobello Pilze I Guacamole	4,60 €
Spargelrisotto	5,00 €
Süßkartoffelgnocchi mit Babyspinat und Walnüssen	5,70 €

Buffet-Komponenten

Bitte wählen Sie Ihre Favoriten - je Gang 3 Stück.

Beilagen:

Buntes Paprika Gemüse	1,80 €
Gegrillte Teriyaki Blumenkohlrößchen I Sesam	3,80 €
In Meersalz Gebackene Drillinge	1,30 €
Süsskartoffel Stampf	1,60 €
Gebratener Bimi I Mandelsplitter	1,60 €
Wildreis I Limette	2,00 €
Butterspätzle	1,20 €
Salzkartoffeln	0,50 €
Buntes Marktgemüse	2,00 €
Cremige Polenta und Zucchini	1,40 €
Rösti-Ecken	1,10 €
Regenbogenkarotten	1,10 €
Rosmarinkartoffel	0,60 €
Weizenrisotto	1,40 €
Grüner Spargel | Frühlingslauch	2,10 €
Butternudeln	0,70 €

Buffet-Komponenten

Bitte wählen Sie Ihre Favoriten - je Gang 3 Stück.

Dessert:

Opera Schokoschnitte	5,40 €
Karamelisierte Ananas I Kokosnuss Mascarpone I Amaretti Cookie	1,90 €
Mini Cheesecake | Fruchtgel	5,70 €
Saisonales Obst I Beeren Salat	4,30 €
Tonka Bohnen Creme Brûlée	2,10 €
Französische Käseplatte I Feigen Senf I Weintrauben I Brot	10,70 €
Mini-Gugelhupf	3,20 €
Bayrisch Creme mit marinierten Beeren	1,10 €
Mascarponecrème mit Amarettini und bunten Beeren	2,10 €

BBQ-Buffet

Unsere Empfehlung des Hauses:

BBQ Light - 45,60 € p. P.

Kartoffelsalat
Fladenbrot I Baguette I mini Brötchen

Merguez
Ganzer Lachs I Koriander I Limette
Marinierter Schafskäse
diverse Grillsaucen

Rosemarin Kartoffeln
Glasierte Pilze I Balsamico
Gegrillte Zucchini I Peccorino

Karamellisierte Ananas I Kokosnuss Mascarpone I Amaretti Cookie
weiße Schokoladen Mousse

BBQ Grand - 69,40 € p. P.

Salatbar
Mariniertes Antipasti Gemüse mit Peperoni und Oliven

Marinierte Rinder Steaks
Ganzer Lachs I Koriander I Limette
Marinierter Schafskäse
diverse Grillsaucen

Buntes Paprika-Gemüse
Gegrillter Mais I Honig I Limetten Butter
Glasierte Pilze I Balsamico

Limetten-Erdbeer Cheesecake
Vegane Brownies

ab 35 Personen

Juni bis September

Selbstverständlich können Sie sich Ihre Favoriten ab der nächsten Seite auch selbst zusammenstellen.

BBQ-Komponenten

Vorspeisen - Bitte wählen Sie Ihre zwei Favoriten.

Salatbar- Blattsalate I Gurke I Rettich I Tomate I Karotte I geröstete Nüsse I dreierlei Dressings	8,60 €
Fladenbrot I Baguette I Mini Brötchen	4,30€
Mariniertes Antipasti Gemüse mit Peperoni und Oliven	5,70 €
Kartoffelsalat	2,90 €

Hauptgang - Bitte wählen Sie Ihre drei Favoriten.

Schweine Nacken Steaks I Bacon Marmelade	4,60 €
Marinierte Rinder Steaks	11,40 €
Portugiesisches Huhn I Peri Peri	6,40 €
Grobe Bratwurst I Weizen Bier I Karamellisierte Zwiebeln	3,50 €
Rindsfeuerwurst (scharf)	3,60 €
Pollo Fino	4,60 €
Merguez	2,90 €
Gegrillte Lammhüfte	10,40 €
Ganzer Lachs I Koriander I Limette	17,60 €
Marinierter Schafskäse	4,30 €

Saucen

Café de Paris Butter | Aioli (optional vegan) | Chimichurri | BBQ-Sauce Steaksauce | Paprika-Hummus | Mango-Koriander-Salsa | Avocado-Mayonnaise	5,70 €

BBQ-Komponenten

Beilagen - Bitte wählen Sie Ihre drei Favoriten.

Rosmarin Kartoffeln	0,60 €
Buntes Paprika-Gemüse	1,80 €
Gegrillter Mais I Honig I Limetten Butter	1,40 €
Glasierte Pilze I Balsamico	1,10 €
Gegrillte Zucchini I Peccorino	1,10 €

Dessert - Bitte wählen Sie Ihre zwei Favoriten.

Karamellisierte Ananas I Kokosnuss Mascarpone I Amaretti Cookie	1,90 €
Limetten-Erdbeer Cheesecake	6,10 €
Weiße Schokoladen Mousse	3,20 €
Tiramisu	3,60 €
Vegane Brownies	5,70 €

Wir bringen den Geschmack in das Restaurant und Ihre Veranstaltungen.

Lars Baltz
stellv. Betriebsleiter

Benny Fackelmann
Repräsentant

KONTAKT

Öffnungszeiten:

Montag bis Sonntag: 08:30–19:30 Uhr

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

Porsche Experience Center
Hockenheimring
Am Motodrom 9-11
68766 Hockenheim

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!