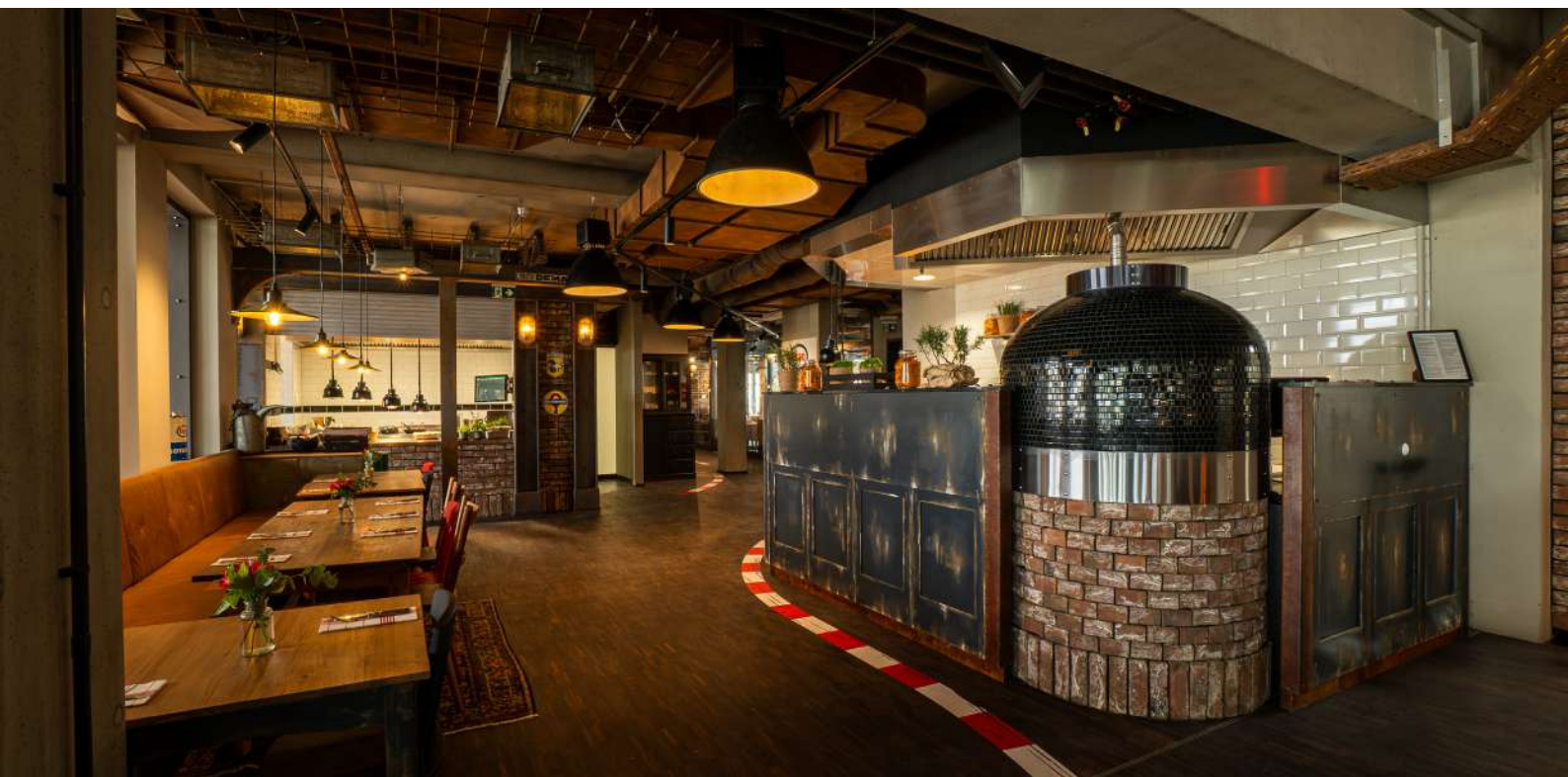




CORPORATE & PRIVATE EVENTS

INHALT

3	Das MOTORWORLD Inn
4	Exklusive Events
5	Private Dining Rooms
6	Foodkonzept
7	Menüvorschläge
10	Buffetvorschläge
12	Flying Buffetvorschläge
14	Add Ons
15	Getränke Packages
16	Kostenübersicht
17	Ihre Ansprechpartnerin
18	Kontakt



DAS MOTORWORLD INN BÖBLINGEN

... ist der natürliche Treffpunkt von Petrol Heads aller Herren Länder, aber auch von Motorworld-Besuchern, die sich in dieser mit viel Liebe gestalteten, nostalgischen Werkstattatmosphäre einfach nur wohl fühlen.

Sie betreten das Restaurant über einen gläsernen Laufsteg, dort werden Sie und Ihre Gäste in Empfang genommen. Ab jetzt tauchen Sie in die besondere Werkstatt-Atmosphäre ein. Die Bar ist nicht nur groß, sondern auch gut bestückt, mit allem, was sich kosmopolitische Gäste wünschen. Zwei alte Hebebühnen geben der gemütlichen Lounge nebenan einen besonderen Rahmen, in jeder Ecke stehen originale Erinnerungsstücke automobiler Vergangenheit. Um alles zu entdecken wird ein Besuch aber nicht reichen, das haben wir so gewollt. Weitere Highlights: ein spektakulärer Pizzaofen steht zentral im Raum, man kann dem Pizzaiola bei der Arbeit zusehen, ebenso den Köchen, hinter der 15 Meter langen Front Cooking Station. Alle Speisen werden direkt vor den Augen der Gäste zubereitet. Vielfältige, unterschiedlich gestaltete Sitzbereiche für einzelne Gäste, Paare, kleine und große Gruppen machen das Restaurant zur flexiblen Plattform für jeden Anlass. Drinnen, wie draußen.



EXKLUSIVE EVENTS IM MOTORWORLD INN

Reservieren Sie das MOTORWORLD Inn exklusiv für private Feste oder Firmenevents, gerne auch einzelne Bereiche des Restaurants. Das fröhlich-ungezwungene Ambiente schafft ideale Voraussetzungen für eine gelungene Veranstaltung oder Event.

Gute Laune, der Motorworld Music- Mix: Ganz wichtig, die Musik. Wir in der Motorworld lieben den Motown Sound der 70er, als auch Latin und Soul, und das, was wir unter Cosmopolitan Music verstehen. Das sorgt für gute Laune. Sie wünschen House, Disco oder was ganz Anderes? Kein Problem, unsere Musikanlage ist DJ tauglich. Den DJ besorgen wir gerne.

MINDESTVERZEHR RESTAURANT | MONTAG BIS DONNERSTAG

bis 16:00 Uhr	3.500,00 €
---------------	------------

ab 18:00 Uhr	7.500,00 €
--------------	------------

MINDESTVERZEHR RESTAURANT | FREITAG BIS SONNTAG

bis 16:00 Uhr	4.000,00 €
---------------	------------

ab 18:00 Uhr	9.000,00 €
--------------	------------

Bei der Anmietung für Ihr Event fällt zusätzlich zum Mindestverzehr keine gesonderte Raummiete an. Weitere Preise und Informationen entnehmen Sie bitte aus unseren Mietkonditionen oder Fragen Sie direkt bei uns nach.

Alle Preise verstehen sich zzgl. der derzeit geltenden MwSt.



PRIVATE DINING ROOMS

Nahezu private Atmosphäre - auf alle Fälle aber unvergessliche kulinarische Momente - genießen Sie in unseren zwei exklusiven Private Dining Rooms. Unsere Private Dining Rooms können zusammen, oder einzeln exklusiv gemietet werden.

Zusammen umfassen Sie eine Kapazität von 50 Personen. Einzelnen erfasst der Private Dining Room 1 eine Kapazität von 24 Personen und der Private Dining Room 2 eine Kapazität von bis zu 26 Personen.

MINDESTVERZEHR PDR 1

Montag bis Donnerstag	840,00 €
-----------------------	----------

Freitag bis Sonntag	890,00 €
---------------------	----------

MINDESTVERZEHR PDR 2

Montag bis Donnerstag	910,00 €
-----------------------	----------

Freitag bis Sonntag	990,00 €
---------------------	----------

Bei der Anmietung für Ihr Event fällt zusätzlich zum Mindestverzehr keine gesonderte Raummiete an.

Alle Preise verstehen sich zzgl. der derzeit geltenden MwSt.



DAS FOODKONZEPT

So amerikanisch wie ein Ford Mustang, so italienisch wie ein Alfa Spider und so deutsch wie ein Porsche 911 ist die Speisekarte. Das heißt: von Pizza über Burger bis zu Wienerschnitzel oder Currywurst, kochen und backen wir mit Liebe all das, was Jedem in diesen Automobilnationen besonders gut schmeckt. Mal klassisch, mal neu interpretiert, und immer frisch zubereitet. Weil gut Kochen mit guten Produkten viel einfacher ist, wählen wir alle Zutaten sehr sorgfältig aus, und beziehen sie, wenn irgendwie möglich, aus der Region. Dass Leckeres auch vegetarisch oder vegan sein kann, wissen wir übrigens auch.

Für Ihre exklusive Veranstaltung können Speisen und Getränke dem jeweiligen Anlass individuell angepasst werden, und zwar völlig unabhängig von der aktuellen Speisekarte. Unsere Eventteam hat für verschiedene Anforderungen schon ausgearbeitete Angebote, entwickelt für Sie aber auch gerne Neues. Auf den nachfolgenden Seiten erhalten Sie einen Überblick, was Speisetechnisch alles möglich ist.





MENÜVORSCHLAG HEIMATLIEBE

VORSPEISE:

MARKTFRISCHE PFLÜCKSALATE

gebratene Waldpilze | Gartengurke | geröstete Kerne

ZWISCHENGANG OPTIONAL ZUBUCHBAR:

KRÄFTIGE GEMÜSECONSOMMÉ + 7,95 €

Flädle | Wurzelgemüse | Schnittlauch

HAUPTSPEISE:

SCHWÄBISCHER ZWIEBELROSTBRATEN

Spätzle | geschmelzte Zwiebel | Dunkelbiersoße

VEGETARISCHE ALTERNATIVE

BITTENFELDER KÄSESPÄTZLE

*Würziger Heumilchkäse aus Bittenfeld | in Butter geschmelzte Zwiebeln
bunter Tomatensalat*

DESSERT:

HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL

Vanillesauce | frische Beeren

PREIS PRO PERSON

3-Gang Menü 49,95 €

Vorspeise | Hauptgang | Dessert



MENÜVORSCHLAG

BELLA ITALIA

VORSPEISE:

CAPRESE DI BURRATA

Bunte Tomaten | cremiger Burrata | Balsamicoperlen

ZWISCHENGANG OPTIONAL ZUBUCHBAR:

ZUPPA DI POMODORI

+ 7,95 €

Ricotta | Basilikum | Olivenöl

HAUPTSPEISE:

ARRASTO DI VITELLO

Marinierte Kalbsschulter | Meersalzkartoffeln | Pesto

FISCH ALTERNATIVE

GEGRILLTER LACHS

Safranrisotto | Babyspinat | Amalfi Zitrone

VEGETARISCHE ALTERNATIVE

KONFIERTER PORTOBELLO

Safranrisotto | Babyspinat | Amalfi Zitrone

DESSERT:

TIRAMISÙ TRADIZIONALE

Mascarponecrème | Löffelbiscuit

Arabica Espresso | Kakao

PREIS PRO PERSON

3-Gang Menü

59,95 €

Vorspeise | Hauptgang | Dessert



MENÜVORSCHLAG AMERICARS

VORSPEISE:

AMERICAN CAESAR SALAD

Romanasalat | Parmesan | Caesardressing | Croûtons

ZWISCHENGANG OPTIONAL ZUBUCHBAR:

SWEET POTATO SOUP + 7,95 €

Geflämmter Mais

HAUPTSPEISE:

ROSA GEBRATENES BLACK ANGUS ROASTBEEF

Cremiges Kartoffelgratin | Gegrilltes Gemüse der Saison | Thymianjus

VEGETARISCHE ALTERNATIVE

UNAGI GLAZED AUBERGINE

Kartoffelgratin | Grillgemüse | vegane Jus

DESSERT:

GONE IN 60 SECONDS

Cheesecake-Brownie | Himbeersorbet | frische Beeren

PREIS PRO PERSON

3-Gang Menü 64,95 €

Vorspeise | Hauptgang | Dessert



BUFFETVORSCHLAG

Nur bei exklusiver Anmietung des Restaurants buchbar

SALATSTATION

MARKTFRISCHE BLATTSALATE

Lollo Rosso | Lollo Bianco | Radicchio | Frisée

TOPPINGS

Bunte Tomaten | cremiger Gurkensalat | Feldkarotte | Croûtons

DRESSINGS

Limettendressing | kaltgepresstes Olivenöl
Balsamico dunkel

VORSPEISEN - Bitte wählen Sie Ihre 4 Favoriten aus -

MARINIERTE AVOCADO - VEGAN

Geröstete Mandeln | veganer Tahini Joghurt | Cranberries

EINGELEGTE ROTE BETE

Geflämmter Ziegenkäse | karamellisierte Walnüsse | Birne

MILCHMOZZARELLA

Kaltgepresstes Olivenöl | frischer Basilikum

GLASIERTE MINI-KALBSFLEISCHKÜCHLE

Kartoffel-Gurkensalat | Gartenkresse

BBQ CHICKEN

Coleslaw | frittierter Mais

VITELLO TONNATO

Kalbfleisch | Thunfischcreme | gebackene Kapern

HAUPTGANG - Bitte wählen Sie ein Paket aus -

AMERICARS

BLACK ANGUS ROASTBEEF - LIVE TRANCHIERT

Kartoffelgratin | Gegrilltes Gemüse der Saison | Thymianjus

TRANCHE VOM LACHSFILET

Mashed Sweetpotato | sautierter Blattspinat

UNAGI GLACED AUBERGINE - VEGAN

Sousvide gegarte Aubergine | Soja

BELLA ITALIA

ARROSTO DI VITELLO - LIVE TRANCHIERT

Marinierte Kalbsschulter | Meersalzkartoffeln | Salsa Verde

GEGRILLTES LACHSFILET

Safranrisotto | Babyspinat | knuspriger Rucola

ITALIAN JOB - LIVE ZUBEREITET

Penne | gebackene Aubergine | Tomatensugo | Knoblauch

HEIMATLIEBE

SCHWÄBISCHER ZWIEBELROSTBRATEN

Spätzle | geschmelzte Zwiebel | Dunkelbiersoße

GEGRILLTE LACHSFORELLE

Selleriepüree | sautierter Blattspinat | Nussbutter

BITTENFELDER KÄSESPÄTZLE - LIVE ZUBEREITET

würziger Heumilchkäse aus Bittenfeld
in Butter geschmelzte Zwiebeln



BUFFETVORSCHLAG

Nur bei exklusiver Anmietung des Restaurants buchbar

DESSERTS - Bitte wählen Sie Ihre 3 Favoriten aus -

TIRAMISÙ TRADIZIONALE

Mascarponecrème | Löffelbiscuit | Arabica Espresso | Kakao

JELLY BERRIES

Waldbeeren | Vanillecrème | Cookies

ONLY YELLOW

Ananas | Mango | Orange

BAYRISCH CRÈME

Apfelragout | karamellierte Haselnüsse

MOUSSE AU CHOCOLAT

Beeren | Crunch

BIENENSTICH IM GLAS

Biskuit | Vanillecrème | Karamellmandeln

OPTIONAL ZUBUCHBAR: [Aufpreis 12,50 €]

KAISERSCHMARRN LIVESTATION

LIVE | Der österreichische Klassiker wird in Butter in einer Riesengusspfanne geschwenkt und karamellisiert. Nach Wunsch des Gastes wird das Dessert mit Toppings verfeinert.

TOPPINGS

Zwetschgenröster | Apfelmus | eingelegte Rumrosinen
geröstete Mandelsplitter | Haselnusskrokant

PREIS PRO PERSON

Vorspeise | Hauptgang Heimatliebe | Dessert 59,95 €

Vorspeise | Hauptgang Bella Italia | Dessert 69,95 €

Vorspeise | Hauptgang Americars | Dessert 79,95 €



FLYING BUFFETVORSCHLAG

Nur bei exklusiver Anmietung des Restaurants buchbar

VORSPEISEN - Bitte wählen Sie Ihre 5 Favoriten aus -

CAESAR SALAD

Romanherzen | Parmesan | Croûtons

CAPRESE DU BURRATA

Milchmozzarella | bunte Kirschtomaten | Balsamicoperlen

MARINIERTE AVOCADO - VEGAN

Geröstete Mandeln | veganer Tahini Joghurt | Cranberries

EINGELEGTE ROTE BETE

Geflämmter Ziegenkäse | karamellisierte Walnüsse | Birne

MINI-KALBFLEISCHKÜCHLE AM SPIESS

Kartoffel-Gurkensalat | Gartenkresse

BBQ CHICKEN

Coleslaw | frittierter Mais

VITELLO TONNATO

Kalbfleisch | Thunfischcrème | gebackene Kapern

HAUPTGANG - Bitte wählen Sie Ihre 3 Favoriten aus -

MINI CHEESEBURGER CLASSIC

Mini Brioche | Angus Beef

Monterey Jack Cheese | gepickelte rote Zwiebeln

PASTA AL RAGÙ

Bolognese vom Weiderind | Grana Padano

BLACK ANGUS ROASTBEEF [Aufpreis 6,50 €]

Speckbohnen | Meersalzkartoffeln | Jus

GEGRILLTES LACHSFILET

Safranrisotto | Babyspinat | knuspriger Rucola

GEBRATENE GARNELE

Tomatensud | Safran | Fenchel

MINI BEYOND CHEESEBURGER

Mini Brioche | Vegan Beyond Meat

Monterey Jack Cheese | gepickelte rote Zwiebeln

ITALIAN JOB

Penne | gebackene Aubergine | Tomatensugo | Knoblauch

BITTENFELDER KÄSESPÄTZLE

würziger Heumilchkäse aus Bittenfeld

in Butter geschmelzte Zwiebeln



FLYING BUFFETVORSCHLAG

Nur bei exklusiver Anmietung des Restaurants buchbar

DESSERTS - Bitte wählen Sie Ihre 3 Favoriten aus -

TIRAMISÙ TRADIZIONALE

Mascarponecrème | Löffelbiscuit | Arabica Espresso | Kakao

JELLY BERRIES

Waldbeeren | Vanillecrème | Cookies

ONLY YELLOW

Ananas | Mango | Orange

BAYRISCH CRÈME

Apfelragout | karamellisierte Haselnüsse

MOUSSE AU CHOCOLAT

Beeren | Crunch

BIENENSTICH IM GLAS

Biskuit | Vanillecrème | Karamellmandeln

OPTIONAL ZUBUCHBAR: [Aufpreis 12,50 €]

KAISERSCHMARRN LIVESTATION

LIVE | Der österreichische Klassiker wird in Butter in einer Riesengusspfanne geschwenkt und karamellisiert. Nach Wunsch des Gastes wird das Dessert mit Toppings verfeinert.

TOPPINGS

Zwetschgenröster | Apfelmus | eingelegte Rumrosinen
geröstete Mandelsplitter | Haselnusskrokant

PREIS PRO PERSON

3-Gang Flying Buffet	79,95 €
----------------------	---------

Vorspeise | Hauptgang | Dessert



ADD ONS FÜR IHRE VERANSTALTUNG

Optimal zubuchbar - Sprechen Sie uns gerne direkt an!

FINGERFOOD ZUM APERITIF

LOLLY VON DER GARTENGURKE
Dill | Gin | Wacholder

GRAVED LACHS LOLLY
Gartenkräuter | Honig | Sauerrahm

BRUSCHETTA POMODORI
Tomate | Basilikum

BRUSCHETTA TARTUFO
Büffelmozzarella | Trüffelhonig

BRUSCHETTA DI MANZO
Roastbeef | Remoulade | Fleur de Sel

LATE-NIGHT-SNACKS

INTERNATIONALE KÄSEAUSSWAHL
Frische Feigen | Trauben | Feigensenf

MEDITERRANE SCHINKEN- UND KÄSESPEZIALITÄTEN
Verschiedene Schinkensorten | Internationale Käseauswahl
Feigen | Weintrauben | Feigensenf

MOTORWORLD INN SPEZIAL CURRYWURST
Milder Maharadja-Curry | fruchtiger Mumbai-Curry

VEGANE CURRYWURST
Vegane Beyond Sausage | Milder Maharadja-Curry
fruchtiger Mumbai-Curry

CHILI CON CARNE
Rinderhack | Mais | Kidneybohnen | Chili

CHILI SIN CARNE
Veganes Hack | Mais | Kidneybohnen | Chili

UNGARISCHE GULASCHSUPPE
Rind | Paprika | Kartoffel



GETRÄNKE PACKAGES

„APERITIF“

Buchbar ab 0,5 Stunden

Sekt, Sekt-Orange, Bier und alkoholfreie Getränke

8,95€

Preis pro 0,5h
Preis pro Person
inkl. Servicebetreuung

„CLASSIC“

Buchbar ab 4 Stunden

Alkoholfreie Getränke,
Weinauswahl 0,75 l-Sortiment, Bier

8,95 €

Preis pro 1,0h
Preis pro Person
inkl. Servicebetreuung

„EXKLUSIV“

Buchbar ab 4 Stunden

Alkoholfreie Getränke,
Weinauswahl 0,75 l-Sortiment,
Bier und Kaffeespezialitäten

ab 9,95 €

Preis pro 1,0h
Preis pro Person
inkl. Servicebetreuung

„COCKTAILS & LONG DRINKS“

Buchbar ab 2 Stunden

Cocktail- und/oder
Longdrink-Auswahl

ab 11,50 €

Preis pro 1,0h
Preis pro Person
inkl. Servicebetreuung

Alle Preise verstehen sich zzgl. der derzeit geltenden MwSt.

EXKLUSIVE ANMIETUNGEN

MIETKONDITIONEN

Restaurant	Mindestverzehr von Montag bis Donnerstag	
	Tagsüber bis 16:00 Uhr	3.500,00 €
	Am Abend ab 18:00 Uhr	7.500,00 €
	Mindestverzehr von Freitag bis Sonntag	
Private Dining Rooms	Tagsüber bis 16:00 Uhr	4.000,00 €
	Am Abend ab 18:00 Uhr	9.000,00 €
	Mindestverzehr PDR 1	
	Montag bis Donnerstag	840,00 €
	Freitag bis Sonntag	890,00 €
	Mindestverzehr PDR 2	
	Montag bis Donnerstag	910,00 €
	Freitag bis Sonntag	990,00 €

Für unsere Veranstaltungen erheben wir keine Raummiete, sondern lediglich einen Mindestumsatz. Diese Regelung ermöglicht es Ihnen, unsere Räumlichkeiten kostenfrei zu nutzen, solange der Mindestumsatz erreicht wird.

Außerhalb der Öffnungszeiten fallen für Ihr Event weitere Kosten an. Sprechen Sie uns gerne direkt an.

Alle Preise verstehen sich zzgl. der derzeit geltenden MwSt.



IHR ANSPRECHPARTNER



Boris Dizdar
Verkauf MOTORWORLD INN Restaurant

Tel. 0711 55340 171
restaurants@rauschenberger-gastro.de

ÖFFNUNGSZEITEN

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag – Sonntag
Küchenzeiten

12:00 – 24:00 Uhr
12:00 – 21:00 Uhr

HINWEISE

Reservierungen per E-Mail werden in der Regel innerhalb 12 Stunden, längstens 24 Stunden beantwortet. Sollten Sie innerhalb von 24 Stunden keine Bestätigung erhalten, hat uns Ihre Nachricht nicht erreicht. In diesem Fall bitten wir Sie, direkt in unserem Restaurant anzurufen.

Das Motorworld Inn Böblingen gehört zur Rauschenberger Gastronomiegruppe.

Mehr Informationen unter www.motorworld-inn.de