



CORPORATE & PRIVATE EVENTS

INHALT

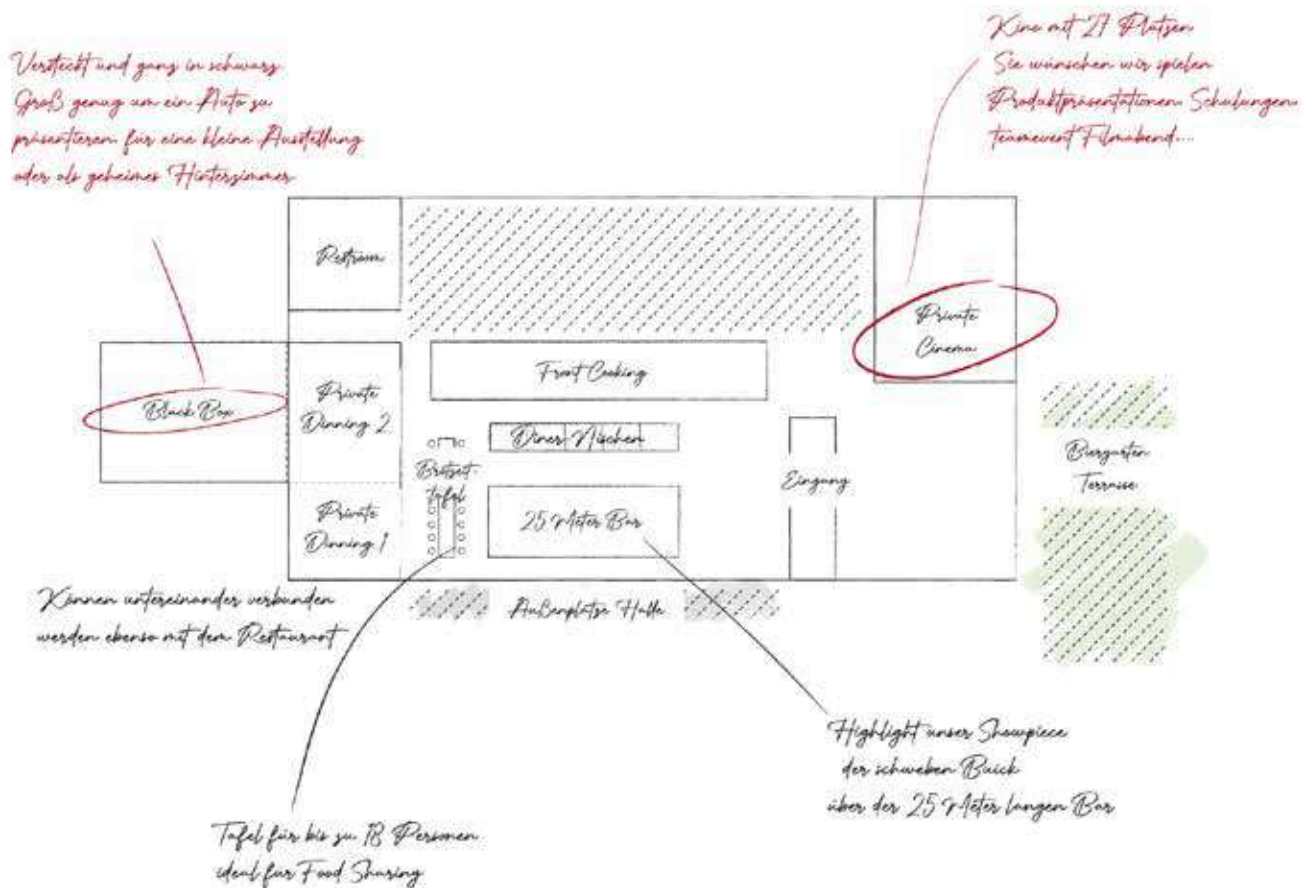
3	Das MOTORWORLD Inn
4	Exklusive Events
5	Private Dining Rooms
6	The Black Box
7	Movie Cars Cinema
8	Foodkonzept
9	Menüvorschläge
12	Buffetvorschläge
14	Flying Buffetvorschläge
16	Add Ons
17	Getränke Packages
18	Kostenübersicht
19	Ihre Ansprechpartnerin
20	Kontakt



DAS MOTORWORLD INN

... 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. So schwebt ein '54er Buick Super Convertible über der 25 Meter langen Bar und ist der absolute Hingucker. 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	6.500,00 €
ab 18:00 Uhr	12.000,00 €

MINDESTVERZEHR RESTAURANT | FREITAG BIS SONNTAG

bis 16:00 Uhr	8.000,00 €
ab 18:00 Uhr	15.000,00 €

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.

Die hinter dem Private Dining Room 2 liegende Blackbox kann als Highlight zu Ihrem Event dazu gebucht werden. Nähere Infos hierzu finden Sie auf der nachfolgenden Seite.

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.



DIE BLACK BOX

Dieser 10 x 10 Meter große Raum ist, wie es der Name schon andeutet, komplett in Schwarz gehalten. Er grenzt direkt an die Private Dining Rooms des Motorworlds Inn an und kann durch das Aufschieben einer einzigen Wand offenbart werden. Die Blackbox erwartet Sie und Ihr Produkt mit einem in den Boden eingelassenen Drehteller mit 5 m Durchmesser. Sie eignet sich besonders für nicht alltägliche Präsentation, bis hin zu einer Fahrzeugvorstellung im exklusiven Kundenkreis. Sie stellen nur noch das Produkt und nutzen die ebenfalls eingebaute Technik. Dann heißt es nur noch Vorhang auf und Präsentation starten.

Für was eignet sich die Black-Box noch?
Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf, und sei es das geheime Pokerzimmer bei der nächsten Weihnachtsfeier...

RAUMMIETE BLACKBOX

für 12 Stunden	1.560,00 €
----------------	------------

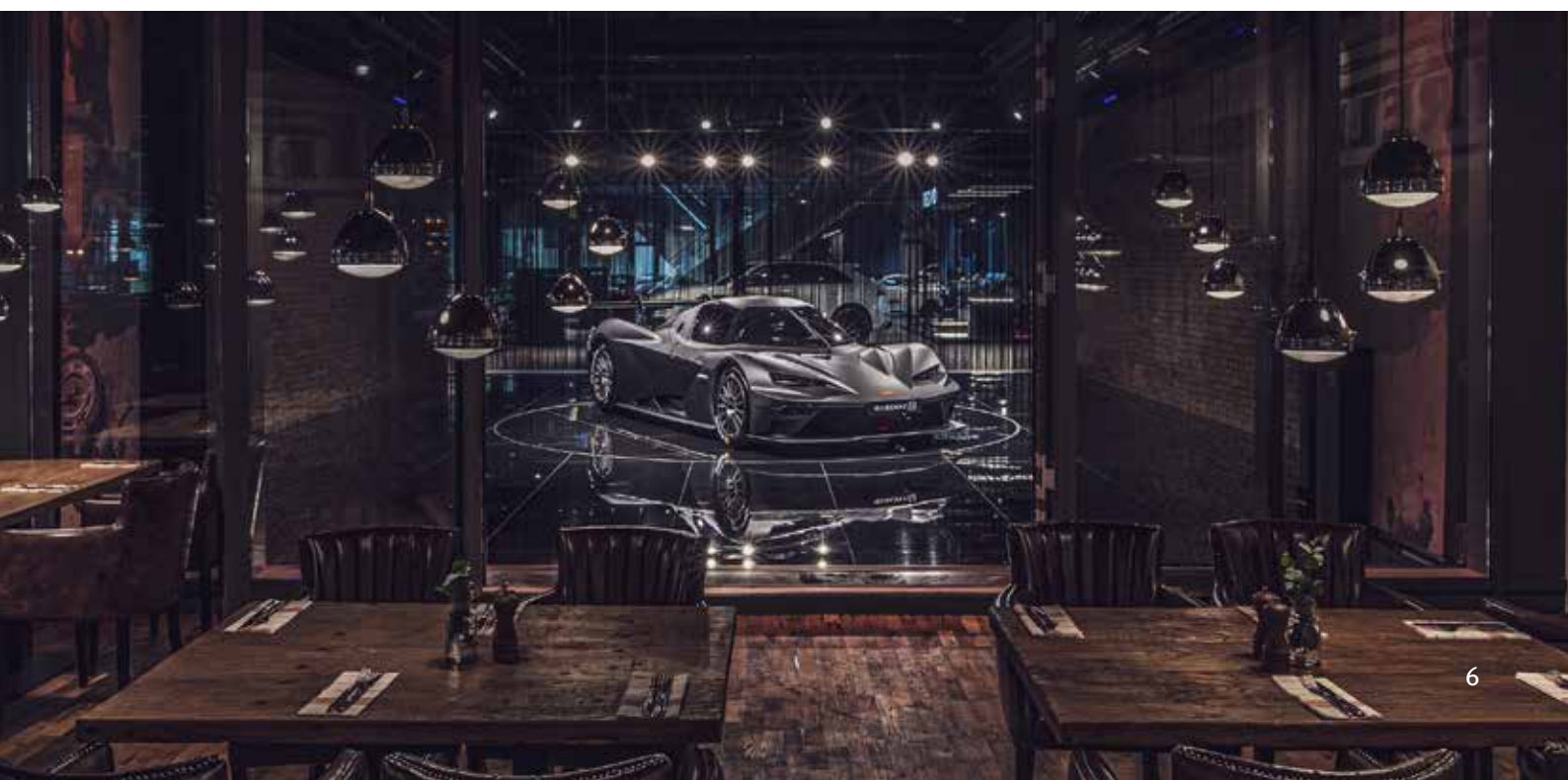
+ MINDESTVERZEHR PRIVATE DINING ROOM 2

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

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

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.



MOVIE CARS CINEMA

Das Movie Cars Cinema, eine luxuriöse, technisch perfekt ausgestattete Kino-Lounge für bis zu 27 Personen, gestaltet mit dem Charme eines alten Filmtheaters aus der Art déco Epoche. Es ist Ihre exklusive und ganz private Location. Wir zeigen Previews und Premieren. Wir besorgen Ihren Lieblingsfilm oder ein Car-Movie, das Sie auf die Motorworld einstimmt. Ob außergewöhnlicher Kinoabend oder spektakuläre Ergänzung zu einer Feier, dieser Besuch bleibt unvergesslich.

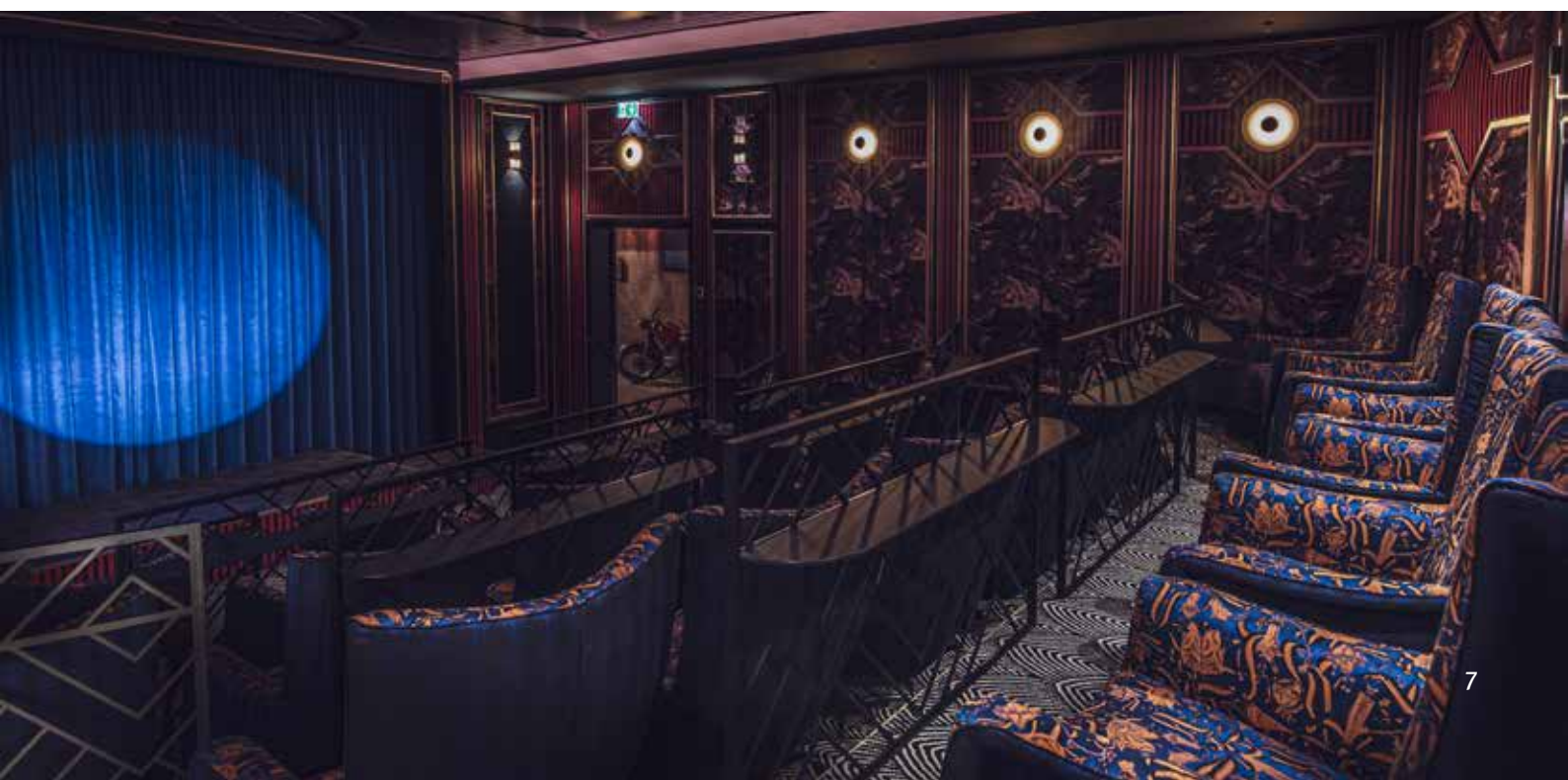
Natürlich sorgen wir gerne für eine rundum Verpflegung, weit über das obligatorische Popcorn hinaus. Und sollte es geschäftlich werden: audio-visuelle Präsentationen für Pitches, Produktvorstellungen oder Mitarbeiter-Trainings lassen sich kaum eindrucksvoller vorführen als auf dieser exklusiven Bühne.

KOSTEN MOVIE CARS CINEMA PRIVATE VERANSTALTUNG

Raummiete	299,95 €
-----------	----------

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.



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 BELLA ITALIA

VORSPEISE:

CAPRESE DI BURRATA

Bunte Tomaten | cremiger Burrata | Balsamicoperlen

ZWISCHENGANG OPTIONAL ZUBUCHBAR:

ZUPPA DI POMODORI

+ 7,95 €

Tomatensuppe | Ricotta | Basilikum

HAUPTSPEISE:

GEGRILLTES LACHSFILET

Safranrisotto | Babyspinat | knuspriger Rucola

VEGETARISCHE ALTERNATIVE

SAFRANRISOTTO

Babyspinat | knuspriger Rucola

DESSERT:

TIRAMISÙ TRADIZIONALE

Mascarponecrème | Löffelbiscuit

Arabica Espresso | Kakao

PREIS PRO PERSON

3-Gang Menü

64,95 €

Vorspeise | Hauptgang | Dessert

Für Ihre vegetarischen/veganen Gäste, bieten wir Ihnen gerne passende Alternativen an. Alle Preise verstehen sich zzgl. der derzeit geltenden MwSt.



MENÜVORSCHLAG AMERICARS

VORSPEISE:

AMERICAN CAESAR SALAD

Romanasalat | Parmesan | Caesar-Dressing | Croûtons

ZWISCHENGANG OPTIONAL ZUBUCHBAR:

SWEET POTATO SOUP + 8,95 €
geflämmtter Mais

HAUPTSPEISE:

ROSA GEBRATENES BLACK ANGUS ROASTBEEF

Cremiges Kartoffelgratin | Gegrilltes Gemüse der Saison | Thymianjus

VEGETARISCHE ALTERNATIVE

MISO GLAZED AUBERGINE

Kartoffelgratin | Grillgemüse | vegane Jus

DESSERT:

GONE IN 60 SECONDS

Cheesecake-Brownie | Sauerrahmeis | frische Beeren

PREIS PRO PERSON

3-Gang Menü 75,95 €

Vorspeise | Hauptgang | Dessert

Für Ihre vegetarischen/veganen Gäste, bieten wir Ihnen gerne passende Alternativen an. Alle Preise verstehen sich zzgl. der derzeit geltenden MwSt.



MENÜVORSCHLAG HEIMATLIEBE

VORSPEISE:

MARKTFRISCHE PFLÜCKSALATE

gebratene Waldpilze | Gartengurke | geröstete Kerne

HAUPTSPEISE:

BAYRISCHER KRUSTENBRATEN VOM SCHWEIN

Kartoffelknödel | Speck-Kraut-Salat | Dunkelbier-Sauce

VEGETARISCHE ALTERNATIVE

TEGERNSEER KÄSSPATZN

Würziger Heumilchkäse vom Tegernsee | in Butter geschmelzte Zwiebeln

DESSERT:

HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL

Vanillesauce | Beeren der Saison

PREIS PRO PERSON

3-Gang Menü

54,95 €

Vorspeise | Hauptgang | Dessert

Für Ihre vegetarischen/veganen Gäste, bieten wir Ihnen gerne passende Alternativen an. Alle Preise verstehen sich zzgl. der derzeit geltenden MwSt.



BUFFETVORSCHLAG

Nur bei exklusiver Anmietung des Restaurants buchbar

SALATSTATION

MARKTFRISCHE BLATTSALATE

Lollo Rosso | Lollo Bianco | Radicchio | Frisee

TOPPINGS

bunte Tomaten | cremiger Gurkensalat | Feldkarotte
geröstete Kerne | 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

geflämmt Ziegenkäse | karamellisierte Walnüsse | Birne

MILCHMOZZARELLA

Kaltgepresstes Olivenöl | frischer Basilikum

GLASIERTE MINI-KALBSFLEISCHPFLANZERL

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

MISO GLACED AUBERGINE - VEGAN

Sousvide gegarte Aubergine | Miso

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

BAYRISCHER KRUSTENBRATEN VOM SCHWEIN

Kartoffelknödel | Speck-Kraut-Salat | Dunkelbier-Sauce

GEGRILLTE LACHSFORELLE

Selleriepüree | sautierter Blattspinat | Nussbutter

TEGERNSEER KÄSESPÄTZLE - LIVE ZUBEREITET

würziger Heumilchkäse vom Tegernsee | 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 | Vanillecreme | Cookies

ONLY YELLOW

Ananas | Mango | Orange

BAYRISCH CREME

Apfelragout | karamellierte Haselnüsse

MOUSSE AU CHOCOLATE

Beeren | Crunch

BIENENSTICH IM GLAS

Biskuit | Vanillecreme | 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 Americars | Dessert 79,95 €

Vorspeise | Hauptgang Bella Italia | Dessert 69,95 €

Vorspeise | Hauptgang Heimatliebe | Dessert 59,95 €



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

geflämmt Ziegenkäse | karamellisierte Walnüsse | Birne

MINI-KALBFLEISCHPFLANZERL AM SPIESS

Kartoffel-Gurkensalat | Gartenkresse

BBQ CHICKEN

Coleslaw | frittierter Mais

VITELLO TONNATO

Kalbfleisch | Thunfischcreme | 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 RAGU

Bolognese vom Weiderind | Grana Padano

BLACK ANGUS ROASTBEEF [Aufpreis 6,50 €]

Speckbohnen | Meersalzkartoffeln | Thymianjus

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

TEGERNSEER KÄSESPÄTZLE

würziger Heumilchkäse vom Tegernsee | 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 | Vanillecreme | Cookies

ONLY YELLOW

Ananas | Mango | Orange

BAYRISCH CREME

Apfelragout | karamellisierte Haselnüsse

MOUSSE AU CHOCOLATE

Beeren | Crunch

BIENENSTICH IM GLAS

Biskuit | Vanillecreme | 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-SNACK

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 SIN CARNE
Veganes Hack | Mais | Kidneybohnen

UNGARISCHE GULASCHSUPPE
Rind | Paprika | Kartoffel



GETRÄNKE PACKAGES

„APERITIF“

Pauschale für 1 Stunde

Sekt, Sekt-Orange, Bier
und alkoholfreie Getränke

ab 13,95 €

Preis pro Person
inkl. Servicebetreuung

„CLASSIC“

Pauschale für 3-4 Stunden

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

ab 35,95 €

Preis pro Person
inkl. Servicebetreuung

„EXKLUSIV“

Pauschale für 3-4 Stunden

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

ab 39,95 €

Preis pro Person
inkl. Servicebetreuung

„COCKTAILS & LONGSDRINKS“

Pauschale für 3 Stunden

Cocktail- und/oder
Longdrink-Auswahl

ab 28,95 €

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	6.500,00 €
	Am Abend ab 18:00 Uhr	12.000,00 €
	Mindestverzehr von Freitag bis Sonntag	
	Tagsüber bis 16:00 Uhr	8.000,00 €
	Am Abend ab 18:00 Uhr	15.000,00 €
Private Dining Rooms	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 €
Die Blackbox	Raummiete	
	für 12 Stunden	1.560,00 €
	Mindestverzehr PDR 2	
	Montag bis Donnerstag	910,00 €
Freitag bis Sonntag	990,00 €	
Movie Cars Cinema	Raummiete	299,95 €

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.

IHRE ANSPRECHPARTNERIN



Lara-Sophia Seiche
Verkauf MOTORWORLD INN Restaurant

Tel. +49 (0)89 9545981-30
info@motorworld-inn-muenchen.de
www.muenchen.motorworld-inn.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 München gehört zur Rauschenberger Gastronomiegruppe.

Mehr Informationen unter www.motorworld-inn.de

MOTORWORLD INN München
Rauschenberger Catering & Restaurants München GmbH
Am Ausbesserungswerk 8 | 80939 München
Tel. +49 (0)89 9545981-30
muenchen@motorworld-inn.de
www.rauschenberger-catering.de
www.motorworld-inn.de