



# 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

Das Restaurant ist im Stil einer historischen Werkstatt gestaltet und mit originalen Erinnerungsstücken aus der faszinierenden Welt der Automobile aufwändig dekoriert. Zu den besonderen Highlights gehören eine Sitzgruppe unter einer Hebebühne sowie ein roter Ford Hamblin aus dem Jahr 1938, der kopfüber von der Decke hängt.

Ein weiteres Highlight ist die stilvoll gestaltete und einladende Außenterrasse. Mit rund 80 Sitzplätzen bietet sie Raum für Veranstaltungen und lässt sich bei gutem Wetter flexibel für Events im Freien nutzen.

Mit dem Motorworld Inn Restaurant, seinen Innen- und Außenbereichen sowie der Coffeebar Motomio entsteht eine Location, die weit mehr bietet als ein klassisches Restaurant. Der Innenbereich umfasst rund 200 Sitzplätze, die Terrasse bietet zusätzlich etwa 80 Plätze.

Damit eignet sich das Motorworld Inn Böblingen auch ideal als Eventlocation: Das Restaurant kann exklusiv angemietet oder für Gruppenveranstaltungen, Tagungen, Firmenfeiern und private Anlässe wie Geburtstage genutzt werden. Für kleinere Feiern stehen zudem separate Private-Dining-Räume mit bis zu 50 Sitzplätzen zur Verfügung.



# 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. Freut Euch auf beste Pizza aus dem Steinofen, Pasta, Burger und echte regionale Food- Klassiker.

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 | 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**

---

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](mailto: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](http://www.motorworld-inn.de)