CORPORATE & PRIVATE
EVENTS

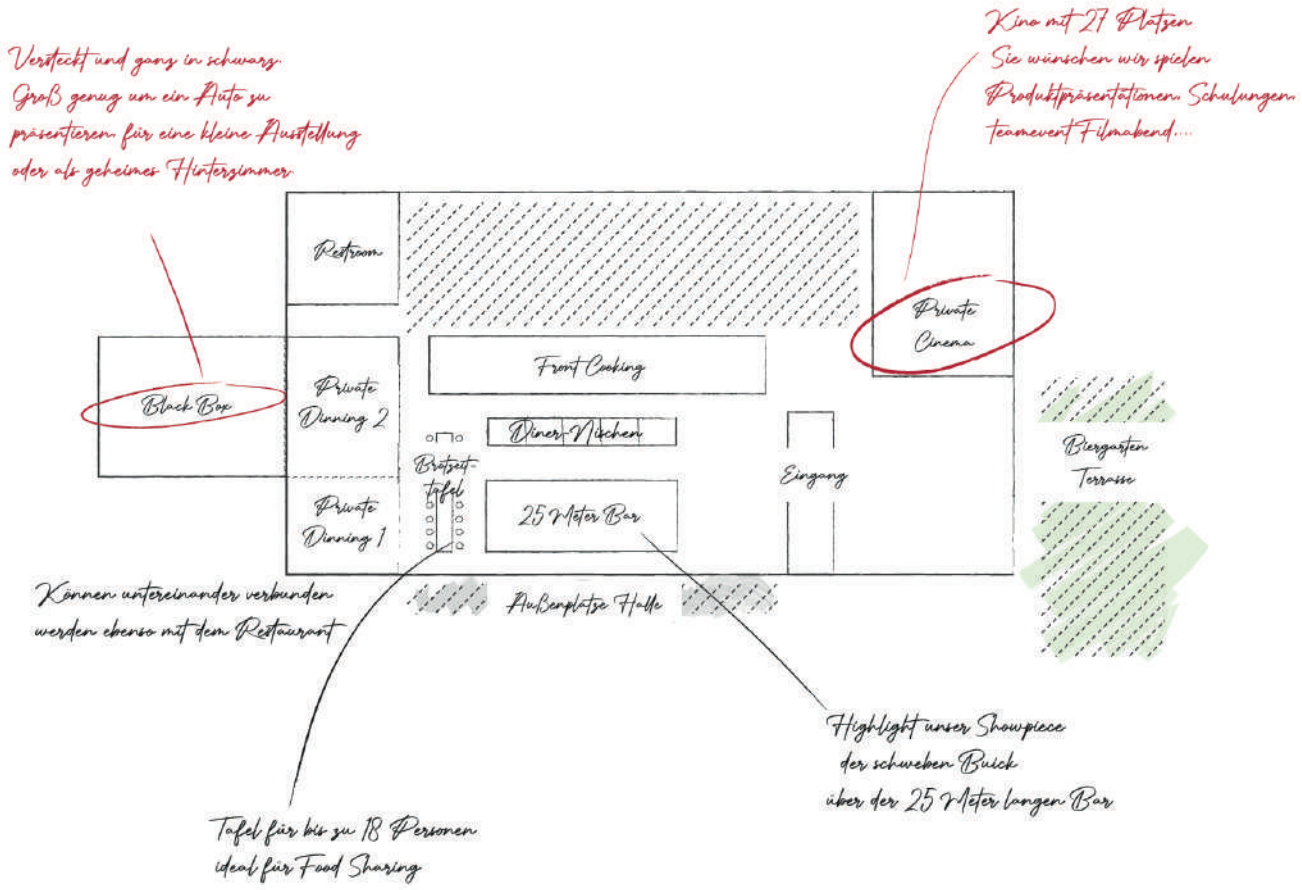
INHALT

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? 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 €

Innerhalb der regulären Öffnungszeiten fällt bei einer Anmietung für Ihr Event zusätzlich zum Mindestverzehr keine gesonderte Raummiete an. Weitere Preise und Informationen entnehmen Sie bitte unseren Mietkonditionen oder sprechen Sie uns direkt an.

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 55 Personen. Einzeln erfasst der Private Dining Room 1 eine Kapazität von 24 Personen und der Private Dining Room 2 eine Kapazität von bis zu 30 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 €

Innerhalb der regulären Öffnungszeiten fällt bei einer Anmietung für Ihr Event zusätzlich zum Mindestverzehr keine gesonderte Raummiete an. Weitere Preise und Informationen entnehmen Sie bitte unseren Mietkonditionen oder sprechen Sie uns direkt 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 Motorworld 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 ist 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 *+ Aufpreis 7,95 €*
Ricotta | Basilikum | Olivenöl

HAUPTSPEISE:
GEGRILLTER LOUP DE MER
Safranrisotto | Babyspinat | Amalfi Zitrone

VEGETARISCHE ALTERNATIVE
KONFIERTER PORTOBELLO
Safranrisotto | Babyspinat | Amalfi Zitrone

DESSERT:
TIRAMISÙ TRADIZIONALE
Mascarponecrème | Löffelbisquit
Arabica Espresso | Kakao

PREIS PRO PERSON

3-Gang Menü	64,95 €
Vorspeise | Hauptgang | Dessert	

Für Ihre veganen Gäste sowie Personen mit Unverträglichkeiten oder Allergien bieten wir gerne passende Alternativen an.
Alle Preise verstehen sich zzgl. der derzeit geltenden MwSt.

MENÜVORSCHLAG AMERICARS

VORSPEISE:
AMERICAN CAESAR SALAD
Romanasalat | rote Paprika | Grana Padano | Croutons

ZWISCHENGANG OPTIONAL ZUBUCHBAR:
SWEET POTATO SOUP *+ Aufpreis 7,95 €*
Geflämmter 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 | Fruchtsorbet | frische Beeren

PREIS PRO PERSON

3-Gang Menü	75,95 €

Vorspeise | Hauptgang | Dessert

Für Ihre veganen Gäste sowie Personen mit Unverträglichkeiten oder Allergien bieten wir gerne passende Alternativen an.
Alle Preise verstehen sich zzgl. der derzeit geltenden MwSt.

MENÜVORSCHLAG HEIMATLIEBE

VORSPEISE:
MARKTFRISCHE PFLÜCKSALATE
gebratene Waldpilze | Gartengurke | geröstete Kerne

ZWISCHENGANG OPTIONAL ZUBUCHBAR:
KRÄFTIGE GEMÜSECONSOMMÉ *+ Aufpreis 7,95 €*
Griessnockerl | Wurzelgemüse | Schnittlauch

HAUPTSPEISE:
BAYRISCHER KRUSTENBRATEN VOM SCHWEIN
Kartoffelknödel | lauwarmer Speck-Kraut-Salat | Dunkelbiersauce

VEGETARISCHE ALTERNATIVE
TEGERNSEER KÄSSPATZN
Würziger Heumilchkäse vom Tegernsee | in Butter geschmelzte Zwiebeln
bunter Tomatensalat

DESSERT:
HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL
Vanillesauce | frische Beeren

PREIS PRO PERSON	
3-Gang Menü	54,95 €
Vorspeise | Hauptgang | Dessert	

Für Ihre veganen Gäste sowie Personen mit Unverträglichkeiten oder Allergien bieten wir 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 | 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

CARPRESE DI BURRATA
Milchmozzarella | bunte Kirschtomaten | Balsamicoperlen

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 | Dunkelbiersauce

GEGRILLTE LACHSFORELLE
Selleriepüree | sautierter Blattspinat | Nussbutter

TEGERNSEER KÄSESPÄTZLE - LIVE ZUBEREITET
würziger Heumilchkäse vom Tegernsee
in Butter geschmelzte Zwiebeln

Für Ihre veganen Gäste sowie Personen mit Unverträglichkeiten oder Allergien bieten wir gerne passende Alternativen an.
Alle Preise verstehen sich zzgl. der derzeit geltenden MwSt.

BUFFETVORSCHLAG

Nur bei exklusiver Anmietung des Restaurants buchbar

DESSERTS - Bitte wählen Sie Ihre 3 Favoriten aus -

TIRAMISÙ TRADIZIONALE
Mascarponecrème | Löffelbisquit | Arabica Espresso | Kakao

JELLY BERRIES
Waldbeeren | Vanillecrème | Cookies

ONLY YELLOW - VEGAN
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

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
Romanaherzen | 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-KALBFLEISCHPFLANZERL
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

TEGERNSEER KÄSESPÄTZLE
würziger Heumilchkäse vom Tegernsee
in Butter geschmelzte Zwiebeln

Für Ihre veganen Gäste sowie Personen mit Unverträglichkeiten oder Allergien bieten wir gerne passende Alternativen an.
Alle Preise verstehen sich zzgl. der derzeit geltenden MwSt.

FLYING BUFFETVORSCHLAG

Nur bei exklusiver Anmietung des Restaurants buchbar

DESSERTS - Bitte wählen Sie Ihre 3 Favoriten aus -

TIRAMISÙ TRADIZIONALE
Mascarponecrème | Löffelbisquit | Arabica Espresso | Kakao

JELLY BERRIES
Waldbeeren | Vanillecrème | Cookies

ONLY YELLOW - VEGAN
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

Optinal zubuchbar - Sprechen Sie uns gerne direkt an!

FINGERFOOD ZUM APERITIF | 14,95 € pro Person
Wählen Sie Ihre 3 Favouriten

BBQ BEEF TATAR
Goldener Crispy Cone | Trüffelmayonnaise

PACIFIC SALMON TATAR
Schwarzer Crispy Cone | Misomayonnaise

LIME AVOCADO TATAR
Roter Crispy Cone | Goakresse

BRUSCHETTA DI MANZO
Roastbeef | Remoulade | Fleur de Sel

BRUSCHETTA TARTUFO
Büffelmozzarella | Trüffelhonig

BRUSCHETTA POMODORI
Tomate | Basilikum

LOLLY TRAMEZZINI
Maishähnchen | Zitronen-Basilikum-Frischkäse

GRAVED LACHS LOLLY
Gartenkräuter | Honig | Sauerrahm

LOLLY VON DER GARTENGURKE
Dill | Gin | Wacholder

LATE NIGHT SNACKS | ab 9,95 € pro Person

INTERNATIONALE KÄSEAUSWAHL
Frische Feigen | Trauben | Feigensenf

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

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

CHILI CON CARNE - AUCH VEGAN
Rinderhack | Mais | Kidneybohnen | Chili

UNGARISCHE GULASCHSUPPE
Rind | Paprika | Kartoffel

Für Ihre veganen Gäste sowie Personen mit Unverträglichkeiten oder Allergien bieten wir gerne passende Alternativen an.
Alle Preise verstehen sich zzgl. der derzeit geltenden MwSt.

GETRÄNKE PACKAGES

„APERITIF“
Pauschale für 1 Stunde

Sekt, Sekt-Orange, Bier
und alkoholfreie Getränke

ab 14,95 €
Preis pro Person
inkl. Servicebetreuung

„CLASSIC“
Pauschale für bis zu 4 Stunden

Alkoholfreie Getränke,
Weinauswahl,Bier

ab 39,95 €
Preis pro Person
inkl. Servicebetreuung

„EXKLUSIV“
Pauschale für bis zu 4 Stunden

Alkoholfreie Getränke,
Weinauswahl,Bier und
Kaffeespezialitäten

ab 45,95 €
Preis pro Person
inkl. Servicebetreuung

„COCKTAILS & LONGSDRINKS“
Pauschale für bis zu 3 Stunden

Cocktail- und/oder
Longdrink-Auswahl

ab 29,95 €
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 Ihr Event entstehen zusätzliche Auf- und Abbaukosten, sowie Personalkosten ab 0:00 Uhr. Je nach Art und Umfang der Veranstaltung können zudem weitere Kosten, beispielsweise für zusätzliches Equipment oder weitere Raummieten, anfallen.

Sprechen Sie uns hierzu gerne direkt an.

Alle Preise verstehen sich zzgl. der derzeit geltenden MwSt.

ÖFFNUNGSZEITEN

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag – Sonntag	12:00 – 24:00 Uhr
Küchenzeiten	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 9545981-20
muenchen@motorworld-inn.de
www.rauschenberger-catering.de
www.motorworld-inn.de