



Rauschenberger.
EVENTCATERING

MOTORWORLD
REGION STUTTGART 

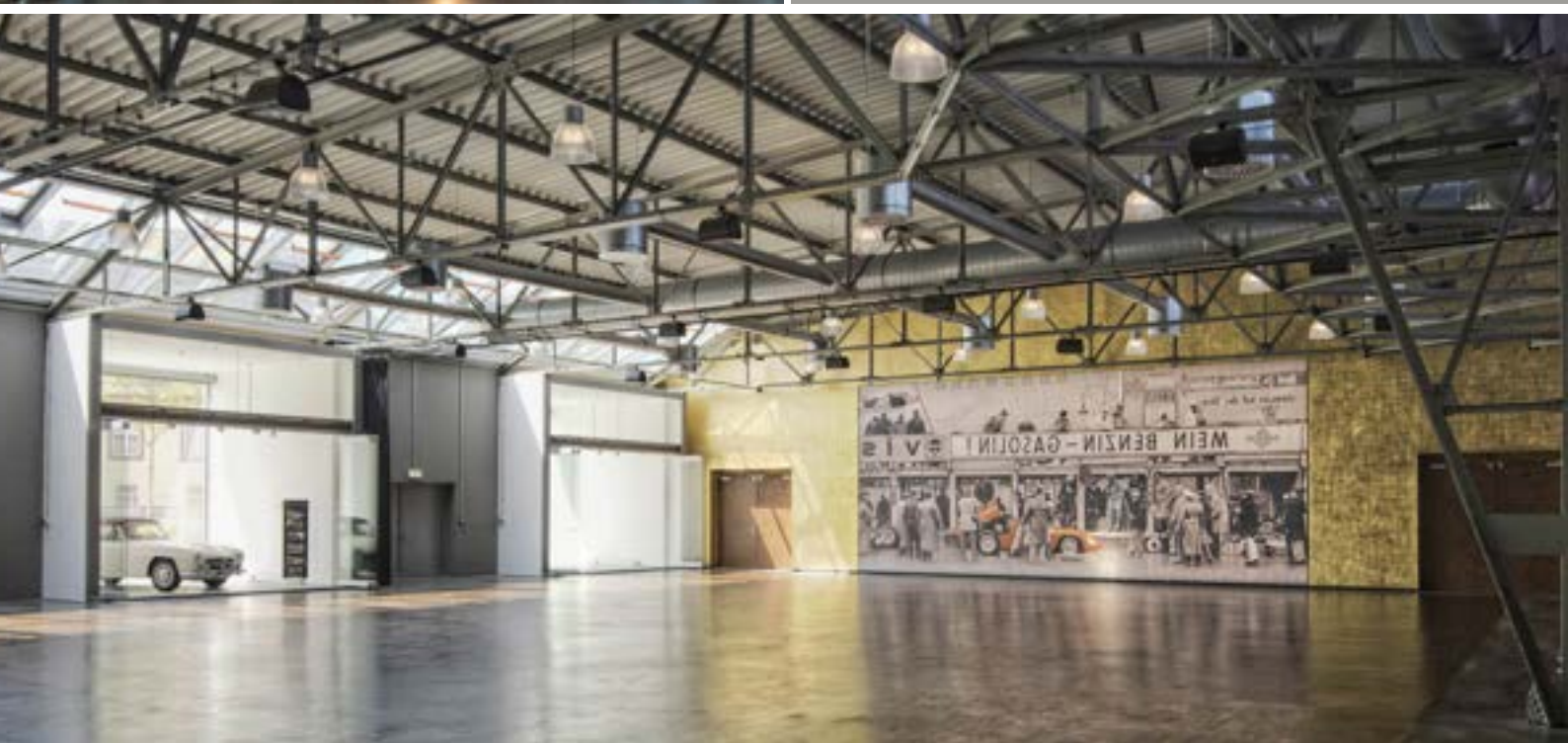


KONFERENZ
BANKETTMAPPE 2026



IHR EVENT IN DER MOTORWORLD BÖBLINGEN

Die denkmalgeschützten Hallen des ehemaligen Landesflughafens von Württemberg und die sich perfekt einfügenden Neubauten als auch das weitläufige Außengelände schaffen 50.000 m² Platz für mobile Leidenschaft. Besucher können in der Motorworld eine täglich wechselnde Sammlung von mehreren hundert besonderen Fahrzeugen und Bikes ganz nah erleben. Sie suchen einen besonderen Veranstaltungsort in der Region Stuttgart? Die Motorworld bietet außergewöhnliche Tagungsräume und Party Locations, Fotoshooting Locations und Platz für Motorsport Events.





TAGUNGSWELT IN DER MOTORWORLD BÖBLINGEN

MEETING, SEMINAR, WORKSHOP

Vielfältige Möglichkeiten für jeden Anlass: Vom informellen Meeting über ein- oder mehrtägige Seminare bis zum internationalen Workshop mit vielen Teilnehmern. Die multifunktionellen Räume sind perfekt ausgestattet. Professionelles Catering, Parkplätze und eine gute Anbindung an das Verkehrsnetz runden das Angebot ab.





Verwaltungszentrale in Fellbach



Natascha Flamm
Geschäftsführende Gesellschafterin

RAUSCHENBERGER CATERING & RESTAURANTS

Rauschenberger Catering & Restaurants ist mit rund 500 Mitarbeitern seit 40 Jahren der Spezialist für große Kundenevents, Sportveranstaltungen und Messecatering. Mit drei eigenen Restaurants in Stuttgart, München und Mallorca unterstreichen wir unsere kulinarische Kompetenz. Als einer der Top-Anbieter stehen wir international für jede Herausforderung im Bereich Corporate und Private Events bereit. Mit Ideenreichtum, handwerklicher Perfektion, professionellen Abläufen, reibungsloser Logistik sowie Mitarbeitern, die von uns ausgebildet und geschult werden, verwandeln wir jede Veranstaltung in ein unvergessliches Erlebnis.



INHALT

DIE MOTORWORLD BÖBLINGEN	02
TAGUNGSWELT	03
RAUSCHENBERGER CATERING	04
TAGUNGSPACKAGE: GRAND PRIX MONZA	07
TAGUNGSPACKAGE: LOCAL HEROES	10
TAGUNGSPACKAGE: URBAN MOBILITY	13
TAGUNGSPACKAGE: ROUTE 66	17
PITSTOP PAKETE	21
GETRÄNKEPAUSCHALEN	23
TAGUNGSCATERING	24
DAS MOTORWORLD INN BÖBLINGEN	28
ANSPRECHPERSONEN	31



TAGUNGS EVENTS

Thinking outside the box. Gemeinsam über den Tellerrand schauen. Kongresse, Schulungen, Seminare oder Tagungen sind der Kit, der aus guten Unternehmen erfolgreiche macht. Die Produktivität nach solchen Events steigt nachweislich an. Tagungen sind echte Innovationsweltmeister. Um Ihr Mitarbeiter- oder Kundenevent zu einem solchen Erfolg werden zu lassen, benötigt es einen starken Eventpartner. Mit jahrzehntelanger Erfahrung und Akribie sorgen wir dafür, dass alle Abläufe exakt geplant und hervorragend umgesetzt werden.





P

GRAND PRIX MONZA

SPEISEVORSCHLAG



TAGUNGSPACKAGE 1 | BUFFET

GRAND PRIX MONZA

Buchbar ab 15 Personen

Bei einer Gruppengröße ab 15 Personen wird das Mittagessen in Buffetform angeboten.



GETRÄNKE & FRISCHES OBST UNLIMITIERT

Teinacher Mineralwasser | aromatisiertes Wasser | verschiedene Limonaden | Kaffeespezialitäten | Tee

PRIMO CAFFÈ (erste Kaffeepause)

CORNETTI 🌱

Verschieden gefüllte Croissants (wie z.B. Aprikose, Erdbeere, Schokolade)

UPGRADE YOUR BREAK +2,50 €

BIO-POWERRIEGEL AUS DER WERKZEUGKISTE 🌱

Verschiedene Sorten, wie z.B. Nussmix, Cranberries | Erdnüsse, Sauerkirsche (vegan, glutenfrei, laktosefrei)

PICCOLO PRANZO (Mittagessen als Buffet)

MARKTFRISCHE BLATTSALATE 🌱

Lollo Rosso | Lollo Bianco | Radicchio | Frisee

TOPPINGS: bunte Kirschtomaten | Chorizo | Croûtons

DRESSINGS: Limettendressing | Kaltgepresstes Olivenöl | Balsamico dunkel

MILCHMOZZARELLA 🌱

Olivenöl | Basilikum

TOSKANISCHER BROTSALAT 🌱

Mediterranes Gemüse | Balsamicodressing | Basilikum

OFENFRISCHE BROTAUSWAHL 🌱

Verschiedene Sorten, wie z.B. Pan Cateto, Ciabatta und Mollete

HAUPTSPEISEN

PASTA LIVESTATION 🌱

LIVE | Pasta ist so schmackhaft wie simpel. Ein dekoratives Show Piece für Ihren Event. Die Pasta wird durch die Tomatensugo geschwenkt und nach Belieben mit verschiedenen Toppings angerichtet.

TOPPINGS: Parmesan | Gebackene Aubergine | Zweierlei Pesto | Kirschtomaten | Rucola | Olivenöl

ESPRESSO

UPGRADE YOUR LUNCH + 4,50€

TIRAMISÙ TRADIZIONALE 🌱

Mascarponecreme | Löffelbiscuit | Arabica Espresso | Kakao

SECONDO CAFFÈ & DOLCI (zweite Kaffeepause)

TORTA DELLA NONNA 🌱

Traditionell italienischer Kuchen mit Limettencreme

SÜSSE SÜNDEN 🌱

Verschiedene Sorten, wie z.B. Mini-Plunder, Mini-Gugelhupf, Cookies

UPGRADE YOUR BREAK + 6,95€

ITALIAN SNACK 🌱

Oliven | Parmesan | Grissini | Trauben | Ofenfrische Brotauswahl

TAGUNGSPACKAGE 1 | MENÜ

GRAND PRIX MONZA

Buchbar bis 15 Personen

Bei einer Gruppengröße unter 15 Personen wird das Mittagessen in Menüform im Restaurant MOTORWORLD INN angeboten.



GETRÄNKE & FRISCHES OBST UNLIMITIERT

Teinacher Mineralwasser | Aromatisiertes Wasser | Verschiedene Limonaden | Kaffeespezialitäten | Tee

PRIMO CAFFÈ (erste Kaffeepause)

CORNETTI

Verschieden gefüllte Croissants (wie z.B. Aprikose, Erdbeere, Schokolade)

UPGRADE YOUR BREAK +2,50 €

BIO-POWERRIEGEL AUS DER WERKZEUGKISTE

Verschiedene Sorten, wie z.B. Nussmix, Cranberries | Erdnüsse, Sauerkirsche (vegan, glutenfrei, laktosefrei)

PICCOLO PRANZO (Mittagessen als Menü)

CAPRESE DI BURRATA

Bunte Tomaten | Burrata | Balsamicoperlen

PENNE ITALIAN JOB

Hausgemachtes Tomatensugo | Grana Padano

ESPRESSO

UPGRADE YOUR LUNCH + 4,50€

TIRAMISÙ TRADIZIONALE

Mascarponecreme | Löffelbiscuit | Arabica Espresso | Kakao

SECONDO CAFFÈ & DOLCI (zweite Kaffeepause)

TORTA DELLA NONNA

Traditionell italienischer Kuchen mit Limettencreme

SÜSSE SÜNDEN

Verschiedene Sorten, wie z.B. Mini-Plunder, Mini-Gugelhupf, Cookies

UPGRADE YOUR BREAK + 6,95€

ITALIAN SNACK

Oliven | Parmesan | Grissini | Trauben | Ofenfrische Brotauswahl



R

LOCAL
HEROES
SPEISENVORSCHLAG



TAGUNGSPACKAGE 2 | BUFFET

LOCAL HEROES

Buchbar ab 15 Personen

Bei einer Gruppengröße ab 15 Personen wird das Mittagessen in Buffetform angeboten.



GETRÄNKE UNLIMITIERT

Teinacher Mineralwasser | aromatisiertes Wasser | verschiedene Limonaden | Kaffeespezialitäten | Tee

COFFEE BREAK I (erste Kaffeepause)

BUTTERBREZEL & BREZEL

Am Brezelstander präsentiert

SAISONALES HANDOBST

Äpfel | Birnen | Trauben | Bananen | etc

LUNCH TIME (Mittagessen als Buffet)

MARKTFRISCHE BLATTSALATE

Junge Blattsalate | Zuckerhut | Rauke

TOPPINGS: Karamellisierte Kürbis-, Hanf- & Sonnenblumenkerne | Croûtons

DRESSINGS: Balsamico-Bianco-Dressing | Sauerrahm-Dressing

AUF SALZ GEGARTE ROTE BETE

Sauerrahm | Gedörrte Apfelringe | Karamellisierte Walnuss

MARINIERTES OFENGEMÜSE

Kräutercreme | Senfsaat | Schalotten

OFENFRISCHE BROTAUSWAHL

verschiedene Sorten, wie z.B. Mehrkornbrötchen, Ciabatta, Kastenbrote

WERKSTATTKLASSIKER | HAUPTSPEISEN

OMA ERNAS FLEISCHKÜCHLE

vom Wiesenkalb | frische Kräuter | Senf Schalottensoße | Kartoffel-Gurkensalat

ALLGÄUER KÄSEKNÖPFLE

Bergkäse | Schmelzzwiebeln | Schnittlauch

UPGRADE YOUR LUNCH + 3,95€

BIENENSTICH IM GLAS

Biskuit | Johannisbeere | Karamellisierte Mandeln

COFFEE BREAK (zweite Kaffeepause)

ZÖPFE

Hefezopf | Nusszopf | Quark

DAZU: Süßrahmbutter | Salzbutter | Nuss-Nougat Crème | Hausgemachte Marmeladen

UPGRADE YOUR LUNCH + 3,95€

MINI QUICHE & CO. STATION

SALZKUCHEN

Schmand | Gemüse | Schnittlauch

ZWIEBELKUCHEN

Zwiebeln | Speck | Schmand

TAGUNGSPACKAGE 2 | MENÜ

LOCAL HEROES

Buchbar ab 15 Personen

Bei einer Gruppengröße ab 15 Personen wird das Mittagessen in Buffetform angeboten.



GETRÄNKE UNLIMITIERT

Teinacher Mineralwasser | aromatisiertes Wasser | verschiedene Limonaden | Kaffeespezialitäten | Tee

COFFEE BREAK I (erste Kaffeepause)

BUTTERBREZEL & BREZEL

Am Brezelständer präsentiert

SAISONALES HANDOBST

Äpfel | Birnen | Trauben | Bananen | etc

LUNCH TIME (Mittagessen als Menü)

WIESENKRÄUTERSALAT

Rote Bete | Himbeerdressing

ALLGÄUER KÄSEKNÖPFLE

Bergkäse | Schmelzzwiebeln | Schnittlauch

UPGRADE YOUR LUNCH + 3,95€

BIENENSTICH IM GLAS

Biskuit | Johannisbeere | Karamellisierte Mandeln

COFFEE BREAK (zweite Kaffeepause)

ZÖPFE

Hefezopf | Nusszopf | Quark

DAZU: Süßrahmbutter | Salzbutter | Nuss-Nougat Crème | Hausgemachte Marmeladen

UPGRADE YOUR LUNCH + 3,95€

MINI QUICHE & CO. STATION

SALZKUCHEN

Schmand | Gemüse | Schnittlauch

ZWIEBELKUCHEN

Zwiebeln | Speck | Schmand



TAGUNGSPACKAGE 3 | BUFFET

URBAN MOBILITY

Buchbar ab 15 Personen

Bei einer Gruppengröße ab 15 Personen wird das Mittagessen in Buffetform angeboten.



GETRÄNKE & FRISCHES OBST UNLIMITIERT

Teinacher Mineralwasser | Aromatisiertes Wasser | Verschiedene Limonaden | Kaffeespezialitäten | Tee

GEDANKEN TANKEN AM VORMITTAG (erste Kaffeepause)

BRAINFOOD-STATION

wie z.B. Apfelringe | Bananenchips | Aprikosen | Datteln | Cashewkerne | Walnüsse | Haselnüsse
Pekannüsse | Sultaninen | Getrocknete Cranberries

EARLY STARTER

Joghurt | Akazienhonig | Granola | Beeren der Saison

UPGRADE YOUR BREAK +2,50 €

BIO-POWERRIEGEL AUS DER WERKZEUGKISTE

Verschiedene Sorten, wie z.B. Nussmix, Cranberries | Erdnüsse, Sauerkirsche (vegan, glutenfrei, laktosefrei) 

DRIVE & DINE (Mittagessen als Buffet)

BOWL STATION

Lollo Rosso | Lollo Bianco | Radicchio | Frisee

TOPPINGS: bunte Kirschtomaten | marinierte Avocado | Sesam | Croûtons | Gepuffter Quinoa

DRESSINGS: Limettendressing | kaltgepresstes Olivenöl | Balsamico dunkel

KICHERERBSENSALAT

Marinierte Rote Bete | Feta | Minze

GERÖSTETE SÜSSKARTOFFEL

Babyspinat | Kreuzkümmel-Joghurt | Granatapfelkerne

OFENFRISCHE BROTAUSWAHL MIT HUMMUS

verschiedene Sorten wie z. B. Mehrkornbrötchen, Ciabatta, Kastenbrote 

HAUPTSPEISEN

BUTTER CHICKEN

Pulao-Reis | Papadum | Gurken-Raita

VEGETABLE KORMA

Geröstetes Gemüse | Tandoori | Pulao-Reis

DESSERT

KOKOS PANNA COTTA

Granny Smith | Limette

FRUIT FUSION

Ananas | Mango | Melone

TAGUNGSPACKAGE 3

BUFFET

CHIPTUNING AM NACHMITTAG (zweite Kaffeepause)

BANANACAKE 🌱

Gehackte Pistazien

MATCHACAKE 🌱

Mürbeteig | Grüntee-Creme

VERSCHIEDENE SMOOTHIES 🌱

wie z.B. Mango-Orange | Spinat-Apfel-Minze | Waldbeere-Banane

UPGRADE YOUR BREAK +4,95 €

VERSCHIEDENE MINI BAGELS

wie z.B. | Kräuterfrischkäse, Gurke, Kresse | Hummus, Tomatencreme, Gemüse 🌱

Schinken, Tomate, Gurke | Räucherlachs, Meerrettich, Gurke

TAGUNGSPACKAGE 3 | MENÜ

URBAN MOBILITY

Buchbar bis 15 Personen

Bei einer Gruppengröße unter 15 Personen wird das Mittagessen in Menüform im Restaurant MOTORWORLD INN angeboten.



GETRÄNKE & FRISCHES OBST UNLIMITIERT

Teinacher Mineralwasser | Aromatisiertes Wasser | Verschiedene Limonaden | Kaffeespezialitäten | Tee

GEDANKEN TANKEN AM VORMITTAG (erste Kaffeepause)

BRAINFOOD-STATION

wie z.B. Apfelringe | Bananenchips | Aprikosen | Datteln | Cashewkerne | Walnüsse | Haselnüsse
Pekannüsse | Sultaninen | Getrocknete Cranberries

EARLY STARTER

Joghurt | Akazienhonig | Granola | Beeren der Saison

UPGRADE YOUR BREAK +2,50 €

BIO-POWERRIEGEL AUS DER WERKZEUGKISTE

Verschiedene Sorten, wie z.B. Nussmix, Cranberries | Erdnüsse, Sauerkirsche (vegan, glutenfrei, laktosefrei)

DRIVE & DINE (Mittagessen als Menü)

HEALTHY SALAD

Feta | Granatapfel | geröstete Kerne | Minze

BUTTER CHICKEN

Pulao-Reis (Safranreis) | Papadam | Gurken-Raita

ODER

VEGETABLE KORMA

Pulao-Reis (Safranreis) | geröstetes Gemüse | Tandoori

KOKOS PANNA COTTA

Granny Smith | Limette



CHIPTUNING AM NACHMITTAG (zweite Kaffeepause)

BANANACAKE

Gehackte Pistazien

MATCHACAKE

Mürbeteig | Grüntee-Creme

VERSCHIEDENE SMOOTHIES

wie z.B. Mango-Orange | Spinat-Apfel-Minze | Waldbeere-Banane

UPGRADE YOUR BREAK +4,95 €

VERSCHIEDENE MINI BAGELS

wie z.B. | Kräuterfrischkäse, Gurke, Kresse | Hummus, Tomatencreme, Gemüse 
Schinken, Tomate, Gurke | Räucherlachs, Meerrettich, Gurke



R

ROUTE 66
SPEISEVORSCHLAG



TAGUNGSPACKAGE 4 | BUFFET

ROUTE 66

Buchbar ab 15 Personen

Bei einer Gruppengröße ab 15 Personen wird das Mittagessen in Buffetform angeboten.



GETRÄNKE & FRISCHES OBST UNLIMITIERT

Teinacher Mineralwasser | Aromatisiertes Wasser | Verschiedene Limonaden | Kaffeespezialitäten | Tee

COFFEE BREAK I (erste Kaffeepause)

VERSCHIEDENE DONUTS

wie z.B. Erdbeere, Karamell, Kakao-Haselnuss

FRUIT SALAD

Marinierte Früchte der Saison

POPCORN STATION

Popcornvariation, wie z. B. weiße Schokolade, Brezel | weiße Schokolade, Himbeere | Schokolade, Espresso

AMERICAN BREAKFAST

Mini Brötchen | Zweierlei hausgemachte Konfitüren | Frischkäse | Haselnusscreme | Honig
American Panecakes mit Ahornsirup

LUNCH TIME (Mittagessen als Buffet)

ROMANASALAT

Bunte Cherrytomaten | Parmesan | Croûtons

DRESSINGS: Caesardressing | Kaltgepresstes Olivenöl | Balsamico dunkel

COLESLAW

Amerikanischer Krautsalat

MARINIERTE GARNELEN

Olivenöl | Frische Zitrone

BBQ CHICKEN

Cremiger Gurkensalat | Mais

SWEET & SOUR COUS COUS

Geröstete Mandeln | Cranberries | Minze

OFENFRISCHE BROTAUSWAHL MIT GUACAMOLE UND MEXICAN SALSA

Verschiedene Sorten wie z.B. Mehrkornbrötchen, Ciabatta, Kastenbrote

HAUPTSPEISEN

BLACK ANGUS ROASTBEEF

Kartoffelgratin | Grillgemüse | Jus

TRANCHE VOM LACHSFILET

Mashed Sweetpotato | Sautierter Blattspinat

UNAGI GLACED AUBERGINE

Sous-vide gegarte Aubergine

DESSERT

JELLY BERRIES

Waldbeeren | Vanillecreme | Cookies

ONLY YELLOW

Ananas | Mango | Orange

TAGUNGSPACKAGE 4 | BUFFET

ROUTE 66



COFFEE BREAK II (zweite Kaffeepause)

NEW YORK CHEESECAKE

Butterkeksboden | Vanille

POPCORN STATION

Popcornvariation, wie z. B. weiße Schokolade, Brezel | weiße Schokolade, Himbeere | Schokolade, Espresso

VERSCHIEDENE MINI BAGELS

wie z.B. Kräuterfrischkäse, Gurke, Kresse | Hummus, Tomatencreme, Gemüse 

Schinken, Tomate, Gurke | Räucherlachs, Meerrettich, Gurke

TAGUNGSPACKAGE 4 | MENÜ

ROUTE 66

Buchbar bis 15 Personen

Bei einer Gruppengröße unter 15 Personen wird das Mittagessen in Menüform im Restaurant MOTORWORLD INN angeboten.



GETRÄNKE & FRISCHES OBST UNLIMITIERT

Teinacher Mineralwasser | Aromatisiertes Wasser | Verschiedene Limonaden | Kaffeespezialitäten | Tee

COFFEE BREAK I (erste Kaffeepause)

VERSCHIEDENE DONUTS

wie z.B. Erdbeere, Karamell, Kakao-Haselnuss

FRUIT SALAD

Marinierte Früchte der Saison

POPCORN STATION

Popcornvariation, wie z. B. weiße Schokolade, Brezel | weiße Schokolade, Himbeere | Schokolade, Espresso

AMERICAN BREAKFAST

Mini Brötchen | Zweierlei hausgemachte Konfitüren | Frischkäse | Haselnusscreme | Honig

American Panecakes mit Ahornsirup

LUNCH TIME (Mittagessen als Menü)

AMERICAN CAESAR SALAD

Romanasalat | Parmesan | Croûtons

BLACK ANGUS ROASTBEEF

Kartoffelgratin | Grillgemüse | Jus

ODER

CLASSIC CHEESEBURGER

Angus Beef | Monterey Jack Cheese | Mayo

ODER

BEYOND CHEESEBURGER

Vegan Beyond Meat | Monterey Jack Cheese | Mayo

APPLE CRUMBLE

Zimt | Vanilleeis

COFFEE BREAK II (zweite Kaffeepause)

NEW YORK CHEESECAKE

Butterkeksboden | Vanille

POPCORN STATION

Popcornvariation, wie z. B. weiße Schokolade, Brezel | weiße Schokolade, Himbeere | Schokolade, Espresso

VERSCHIEDENE MINI BAGELS

wie z.B. Kräuterfrischkäse, Gurke, Kresse | Hummus, Tomatencreme, Gemüse 

Schinken, Tomate, Gurke | Räucherlachs, Meerrettich, Gurke



PIT STOP PAKETE SPEISEVORSCHLAG



PITSTOP PAKETE

Buchbar ab 15 Personen

Tagsüber am Buffet präsentiert / zum Ausklang auch flying serviert möglich

HEIMATLIEBE ----- 39,95 € pro Person

MINI LEBERKÄS BURGER: Essiggurke | Senfcreme

BREZELVARIATION: Natur | Butter | Frischkäse 🌱

KALBSFLEISCHKÜCHLE: Kartoffelgurkensalat | Dijonnaise

GEMÜSEKÜCHLE: Kartoffelgurkensalat | Dijonnaise 🌱

BIENENSTICH IM GLAS: Biskuit | Vanillecreme | Karamellmandeln 🌱

FAST LANE ----- 39,95 € pro Person

MINI WRAP LACHS: Räucherlachs | Basilikum | Kresse

MINI WRAP VEGAN: Linsen | Antipasti | Gurke

MOTORWORLD INN SPEZIAL CURRYWURST: Mini-Sternsemmel

JELLY BERRIES: Waldbeeren | Vanillecreme | Cookies

GET-TOGETHER PAKET ----- 39,95 € pro Person

LOLLY VON DER GARTENGURKE: Dill | Gin | Wacholder 🌱

GRAVED LACHS LOLLY: Gartenkräuter | Honig | Sauerrahm

TATAR VOM WEIDERIND: Black Cornet | Gebackene Kaper | Meerrettich

AVOCADO CORNET: Tomate | Limette | Kreuzkümmel 🌱

CORNET VOM ZIEGENFRISCHKÄSE: Mango-Chutney | Früchtebrot 🌱

PRALINEN AM SPIESS: Verschiedene Sorten 🌱

MOUSSE AU CHOCOLAT: Beeren | Crunch 🌱



P

GETRÄNKE- PAUSCHALEN



GETRÄNKEPAUSCHALEN

ALKOHOLFREI

Alkoholfreie Getränke

bis 3 Stunden	12,95 € pro Person
bis 6 Stunden	18,95 € pro Person
jede weitere Stunde	4,00 € pro Person

ALKOHOLFREI & KAFFEESPEZIALITÄTEN

Alkoholfreie Getränke, Kaffeespezialitäten und Tee

bis 3 Stunden	14,95 € pro Person
bis 6 Stunden	20,95 € pro Person
jede weitere Stunde	4,00 € pro Person

APERITIF

Cava, Bier, Roséwein, Weisswein und alkoholfreie Getränke

1 Stunde	11,95 € pro Person
jede weitere Stunde	5,50 € pro Person

Zusätzlich bieten wir Ihnen perfekt auf Ihre Veranstaltung abgestimmte Getränkepakete an – kommen Sie gerne auf uns zu.

INDIVIDUELLE TAGUNGSGETRÄNKE

Nachfolgend finden Sie einen Auszug aus unserem Getränkesortiment. Sie können je nach Wunsch die Abrechnung der Getränke nach tatsächlichem Verbrauch oder mit einer Getränkepauschale wählen. Stellen Sie sich die Tagungsgetränke individuell zusammen oder ergänzen Sie Ihr Paket.

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser medium / classic 0,33 l	3,95 € pro Flasche
Coca Cola/ Coca Cola Light 0,2 l	3,95 € pro Flasche
Orangensaft 0,2 l	3,95 € pro Flasche
Apfelschorle 0,33 l	4,50 € pro Flasche
Mineralwasser classic / still 1 l	8,95 € pro Flasche

WASSERBAR

Aromatisiertes Mineralwasser	7,95 € pro Liter
Ingwer-Zitrone Frische Minze Limette	

KAFFEE UND TEE IN THERMOSKANNEN*

Filterkaffee	15,95 € pro Liter
Bio Tee	15,95 € pro Liter
Darjeeling Earl Grey Grüner Tee Minze Kamille Früchtetee	

KAFFEESPEZIALITÄTEN & TEE*

Café Crème	3,95 €
Espresso	3,50 €
Doppelter Espresso	4,95 €
Cappuccino / Milchkaffee	4,50 €
Latte Macchiato	4,95 €
Bio Tee	3,95 €
Darjeeling Earl Grey Grüner Tee Minze Kamille Früchtetee	

*Dazu Milch, Sojamilch, Mandelmilch, Hafermilch und laktosefreie Milch in kleinen Kännchen, Zucker (weiß und braun) und Süßstoff. Alkoholische Drinks, Aperitifgetränke, Bier, Wein und Co. bieten wir Ihnen auf Anfrage an.



P
TAGUNGS-
CATERING



INDIVIDUELLES TAGUNGSCATERING

AUSZUG

folgend finden Sie einen Auszug an weiteren Snacks für den kleinen und großen Hunger – vom trendigen Fingerfood bis hin zu Klassikern wie den halben belegten Brötchen. Stellen Sie sich Ihr Tagungscatering individuell zusammen oder ergänzen Sie Ihr Paket.

BREZELVARIATION ----- 2,50 € pro Stück
Natur, Butter, Frischkäse 🌱

QUICHE VARIATION ----- 3,00 € pro Stück
Gemüse | Lorraine

MINI-BAGELS ----- 4,95 € pro Stück
Verschieden belegte Mini-Bagels (Natur, Vollkorn, Sesam), wie z.B. 🌱
Schwarzwälder Schinken | Frischkäse | Cornichon
Räucherlachs, Meerrettich, Dill
Hummus, Grillgemüse, Kresse 🌱

HALBIERTE MINI-WRAPS ----- 4,95 € pro Stück
Verschieden belegte Mini-Wraps, wie z.B.
Kräuterfrischkäse, Gurke, Kresse | Gemüse, Tomatencreme, Oliven 🌱
Schinken, Tomate, Mayonnaise | Räucherlachs, Meerrettich, Gurke, Ei

JOURGEBÄCK ----- 4,95 € pro Stück
Verschieden belegtes Jourgebäck wie z.B.
MINI LAUGENSTANGE – Mailänder Salami, Tomate, Lollo Rosso
MINI LAUGENSTANGE – Camembert, Cornichon, Oliven 🌱
MINI MEHRKORNBRÖTCHEN – Emmentaler, Frischkäse, Gurke 🌱

HEALTHY JOGHURT STATION ----- 3,95 € pro Person
Early Starter | Joghurt | Akazienhonig | Granola | Beeren der Saison 🌱
Bircher Müsli | Haferflocken | Joghurt | Apfel 🌱
BIO-Powerriegel aus der Werkzeugkiste (vegan, glutenfrei, laktosefrei) | verschiedene Sorten 🌱

BRAINFOOD-STATION ----- 5,00 € pro Person
verschiedene Trockenfrüchte & Nüsse wie z.B.
Bananenchips | getrocknete Apfelringe | Cranberries | Cashewnüsse | Haselnüsse 🌱

HANDOBST DER SAISON ----- 2,95 € pro Person
wie z.B. Apfel, Banane, Clementine, Birne 🌱

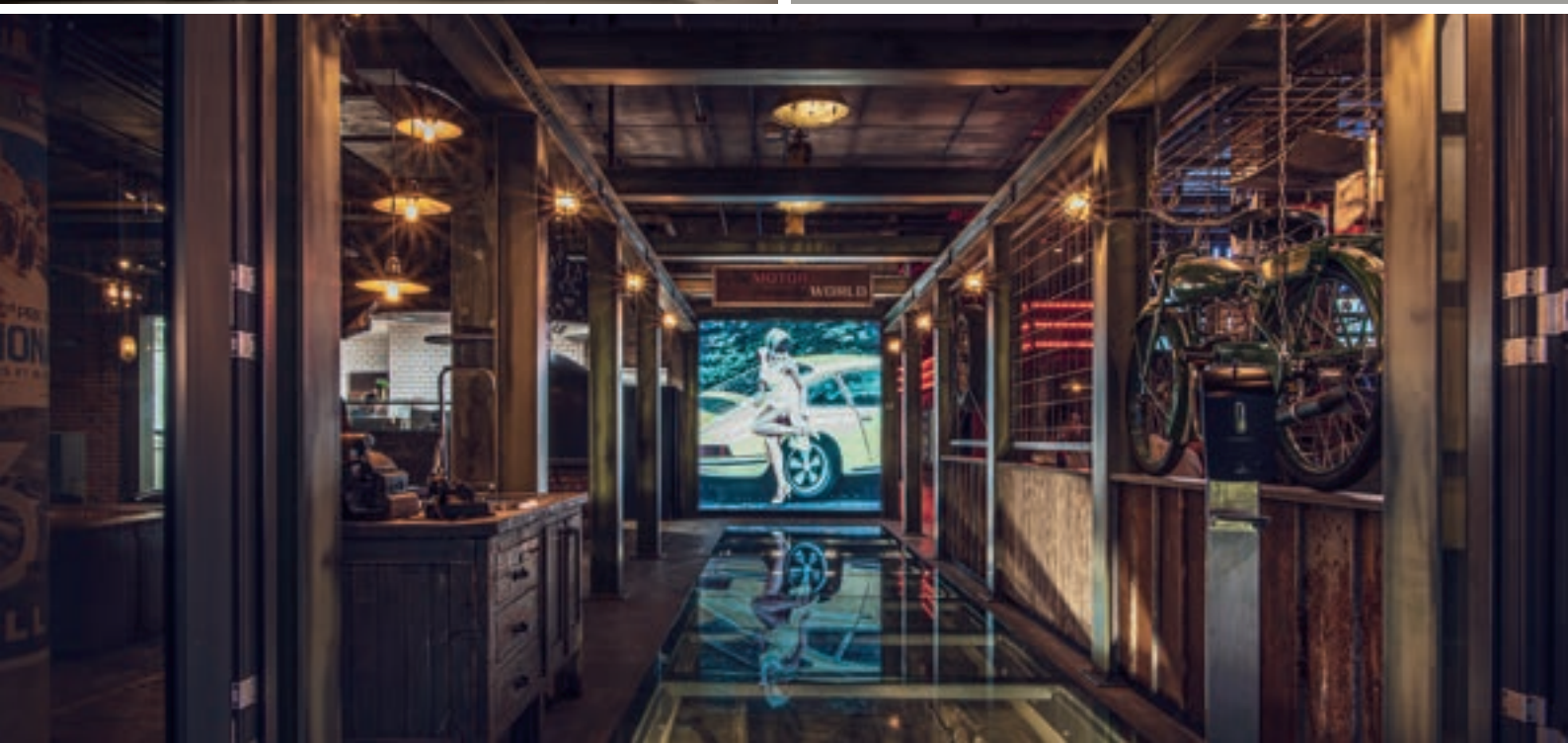
SWEETS-STATION ----- 3,50 € pro Person
Croissant natur, Croissant Pistazie, Mini-Plunder, Mini-Guglhupf 🌱

SCHWÄBISCHE BROTZEIT (AB 12 PERSONEN) ----- 15,95 € pro Person
Kalter Braten | Leberkäs | Pfefferbeißer | Schwarzwälder Schinken | Obatzter | Griebenschmalz
Emmentaler | Bergkäse | Essiggurke | Weißer Radi | Strauchtomaten | Kren | Süßer und scharfer Senf
Dazu Brotauswahl | Brezn



IHR EVENT IM MOTORWORLD INN BÖBLINGEN

Runden Sie Ihre Veranstaltung in der MOTORWORLD Böblingen mit einem besonderen Highlight ab: einem Besuch in unserem MOTORWORLD Inn Böblingen. Ob entspannter Ausklang nach einem langen Seminartag, geselliges Get-together oder Dinner – unser Restaurant bietet den idealen Rahmen für jeden Anlass.





SPEISENKONZEPT

MOTORWORLD INN BÖBLINGEN

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 schmeckt.

Mal klassisch, mal haben wir Neues probiert, aber immer frisch zubereitet. Weil gut kochen mit guten Produkten viel einfacher ist, wählen wir alle Zutaten sehr sorgfältig aus. Wir beziehen sie, wenn irgendwie möglich, aus der Region. Dass Leckerer auch vegetarisch oder vegan sein kann, wissen wir übrigens auch.



EXKLUSIVE EVENTS & GRUPPENBUCHUNGEN

Das Restaurant ist im Stil einer alten Werkstatt gestaltet und mit originalen Erinnerungsstücken aus der Welt historischer Fahrzeuge aufwendig dekoriert. Wir servieren Klassiker aus Italien, den USA und Deutschland – inspiriert von den „Stazione Autostradale“ und „Truck Stops“ dieser Welt. Machen Sie Ihre Tagung zu etwas ganz Besonderem – das ungezwungene Ambiente bietet ideale Voraussetzungen. Die Speisen und Getränke können ganz nach Ihrem Wunsch angepasst werden – unabhängig von der regulären Speisekarte, um Ihren Anlass perfekt zu untermalen.

Reservieren Sie das MOTORWORLD Inn Böblingen exklusiv für private Feste oder Firmenevents – auf Wunsch auch einzelne Bereiche. Das fröhlich-ungezwungene Ambiente und das einzigartige Flair der MOTORWORLD schaffen die besten Voraussetzungen für ein gelungenes Event.

Nahezu private Atmosphäre genießen Sie in unseren zwei exklusiven Private Dining Rooms. Unsere Private Dining Rooms können zusammen, oder einzeln exklusiv gemietet werden.

Fragen Sie uns gerne direkt an:

E-Mail: restaurants@rauschenberger-gastro.de

Telefonnummer: 0711 / 55340 555





IHR TEAM

ANSPRECHPERSONEN



Souni Wacker
Eventmanagerin
Tel. +49 711 / 55340 - 127
info@rauschenberger-catering.de

Rauschenberger.
EVENTCATERING

Standort Stuttgart
Schaflandstraße 6
70736 Fellbach
info@rauschenberger-catering.de
www.rauschenberger-catering.de

MOTORWORLD
REGION STUTTGART

MOTORWORLD Böblingen
Graf-Zeppelin-Platz 1
71034 Böblingen
Events und Tagungen
Telefon +49 7031 30694 78
events-stuttgart@motorworld.de



MOTORWORLD Inn Böblingen
Graf-Zeppelin-Platz 1
71034 Böblingen
Events und Tagungen
Telefon +0711 55340 555
restaurants@rauschenberger-gastro.de