MOTORWORLD INN BÖBLINGEN

IHRE WEIHNACHTSFEIER

DAS MOTORWORLD INN

Ein einzigartiges Restaurant.
Inmitten der MOTORWORLD Region Stuttgart verbindet unser Restaurant automobile Leidenschaft mit der Liebe zu guter Küche. Das Restaurant ist im Stil einer alten Werkstatt gestaltet und mit originalen Erinnerungsstücken aus der Welt historischer Fahrzeuge aufwendig 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.

Hier treffen Geschmack und PS aufeinander. Klassiker aus Italien, den USA und Deutschland – inspiriert von den „Stazione Autostradale“ und „Truck Stops“ dieser Welt. Immer frisch, authentisch und unverfälscht.

Das Ambiente ist beeindruckend und behaglich zugleich. Es macht einfach großen Spaß, in dieser Umgebung ein vergangenes, unbeschwertes Lebensgefühl zu feiern. Um wirklich alles zu entdecken, reicht ein Besuch nicht aus – genau das haben wir so gewollt.

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	3.500,00 €
ab 18:30 Uhr	7.500,00 €

MINDESTVERZEHR RESTAURANT | FREITAG BIS SONNTAG

bis 16:00 Uhr	4.000,00 €
ab 18:30 Uhr	9.000,00 €

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.

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.

MENÜVORSCHLAG PREMIUM

DAVOR

GERÖSTETER HOKKAIDOKÜRBIS
Geräucherte Misomayonnaise | Feldsalat | Pekannüsse

SUPPE

KLARE ENTEN- CONSOMMÉ
Enten-Pilzravioli | winterliches Wurzelgemüse

HAUPTSPEISE:

ROSA GEBRATENES RINDERFILET
Nussbutter Kartoffelmousseline | wilder Brokkoli | Trüffeljus

ALTERNATIVE HAUPTSPEISE - FISCH

GEGRILLTES ZANDERFILET
Nussbutter Kartoffelmousseline | Edamame | Trüffelnage

ALTERNATIVE HAUPTSPEISE - VEGETARISCH

GESCHMORTER SELLERIE
Nussbutter Kartoffelmousseline | wilder Brokkoli | Trüffelnage

DANACH

TARTE AU CHOCOLAT
Mandarinensorbet | gebrannte Mandeln | Lebkuchenganache

PREIS PRO PERSON	
4-Gang Menü	79,95 €
4-Gang Menü vegetarisch	65,95€
3-Gang Menü	69,95€
3-Gang Menü vegetarisch	55,95€

MENÜVORSCHLAG CLASSIC

SUPPE

KÜRBISCREMESUPPE
Steirisches Öl | geröstete Kürbiskerne | Gewürzcroûtons

HAUPTSPEISE

KNUSPRIGE ENTENKEULE
Karamellisiertes Blaukraut | Kartoffelknödel | Jus

ALTERNATIVE HAUPTSPEISE - VEGETARISCH

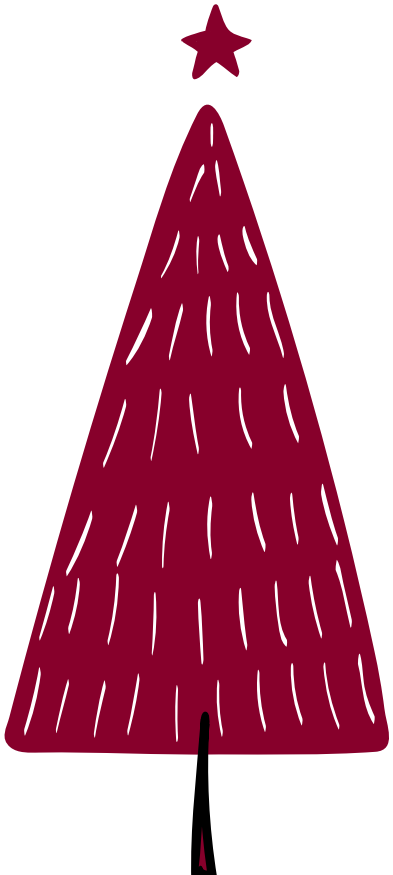
GESCHMORTER SELLERIE
Nussbutter Kartoffelmousseline | wilder Brokkoli | Trüffelnage

DANACH

TARTE AU CHOCOLAT
Mandarinensorbet | gebrannte Mandeln | Lebkuchenganache

PREIS PRO PERSON

3-Gang Menü	59,95 €
3-Gang Menü vegetarisch	49,95€



DINNER BUFFET

Dieses Angebot ist ausschließlich bei exklusiver Anmietung des Restaurants buchbar.

SALATBUFFET:

MARKTFRISCHE BLATTSALATE
Lollo Rosso | Lollo Bianco | Radicchio | Frisee

TOPPINGS
Bunte Kirschtomaten | cremiger Gurkensalat
Apfel-Blaukrautsalat | Karotten-Orangensalat
geröstete Kürbiskerne | Gewürzcroûtons

OPTIONAL ZUBUCHBAR + *Aufpreis 2,90 €*

BROTSTATION
Steinofenbaguette | Bauernbrot
Sauerteigbrot | Mini-Brotkonfekt
Gesalzene Landbutter

DAVOR: - Bitte wählen Sie Ihre 4 Favoriten aus -

KÜRBISCREMESUPPE IM LE CREUSET TOPF
Steirisches Öl | geröstete Kürbiskerne | Gewürzcroûtons

ROASTED BEEF CARPACCIO
Zitronenmayonnaise | Rucola | Rosa Pfeffer

TATAR VOM WEIDERIND + *Aufpreis 4,50 €*
Geräucherte Eigelbcreme | frischer Trüffel | Kartoffel-Crunch

GERÄUCHERTER PARMESAN-SELLERIESALAT
Forellenfilet | Cranberries | Affila Kresse

MARINIERTE ROTE BETE
Geflämmter Ziegenkäse | karamellisierte Walnüsse | Birne

GERÖSTETER HOKKAIDOKÜRBIS - VEGAN
Feldsalat | Pekannuss | Himbeeressig

HAUPTSPEISE: - Bitte wählen Sie Ihre 3 Favoriten aus -

KNUSPRIGE ENTENKEULE
Karamellisiertes Blaukraut | Kartoffelknödel | Jus

SAFTGULASCH VOM ALMOCHSEN
Butterspätzle | Schnittlauch | Preiselbeerschmand

GEGRILLTES ZANDERFILET
Fregola Sarda | Rote Bete | Mangold

KONFIERTE BLACK TIGER GARNELE + *Aufpreis 3,50 €*
Safran-Risotto | Babyspinat | Pinienkerne

MEZZALUNE VOM HOKKAIDOKÜRBIS
Knuspriger Salbei | Grana Padano | Walnüsse

GESCHMORTER SELLERIE
Nussbutter Kartoffelmousseline | wilder Brokkoli | Trüffelnage

ROSA GEBRATENES RINDERFILET + *Aufpreis 6,50 €*
Live tranchiert | Kartoffelgratin | Speckbohnen | Trüffeljus

DESSERTS: - Bitte wählen Sie Ihre 3 Favoriten aus -

JELLY BERRIES
Waldbeeren | Vanillecreme | Cookies

TOPFEN & VANILLE
Quarkmousse | Mandarine | Butterstreusel

RAGOUT VOM WINTERAPFEL - VEGAN
Zimt | Mandelkrokant

MOUSSE AU CHOCOLAT
Gewürzkirschen | geröstete Pistazien

VANILLEKIPFERL
Mascarpone | Bourbon Vanille | Himbeeren
Karamellmandel

PREIS PRO PERSON

Weihnachtsbuffet	79,95 €

FLYING DINNER

Dieses Angebot ist ausschließlich bei exklusiver Anmietung des Restaurants buchbar.

DAVOR: - Bitte wählen Sie Ihre 4 Favoriten aus -

KÜRBISCREMESUPPE
Steirisches Öl | geröstete Kürbiskerne | Gewürzcroûtons

ROASTED BEEF CARPACCIO
Zitronenmayonnaise | Rucola | Rosa Pfeffer

TATAR VOM WEIDERIND + *Aufpreis 4,50 €*
Geräucherte Eigelbcreme | frischer Trüffel | Kartoffel-Crunch

GERÄUCHERTER PARMESAN-SELLERIESALAT
Forellenfilet | Cranberries | Affila Kresse

MARINIERTE ROTE BETE
Geflämmter Ziegenkäse | karamellisierte Walnüsse | Birne

GERÖSTETER HOKKAIDOKÜRBIS - VEGAN
Feldsalat | Pekannuss | Himbeeressig

HAUPTSPEISE: - Bitte wählen Sie Ihre 3 Favoriten aus -

SAFTGULASCH VOM ALMOCHSEN
Butterspätzle | Schnittlauch | Preiselbeerschmand

ROSA GEBRATENES RINDERFILET + *Aufpreis 6,50 €*
Kartoffelgratin | Speckbohnen | Trüffeljus

GEGRILLTES ZANDERFILET
Fregola Sarda | Rote Bete | Mangold

KONFIERTE BLACK TIGER GARNELE
Safran-Risotto | Babyspinat | Pinienkerne

MEZZALUNE VOM HOKKAIDOKÜRBIS
Knuspriger Salbei | Grana Padano

GESCHMORTER SELLERIE
Nussbutter Kartoffelmousseline | wilder Brokkoli | Trüffelnage

DANACH: - Bitte wählen Sie Ihre 3 Favoriten aus -

JELLY BERRIES
Waldbeeren | Vanillecreme | Cookies

TOPFEN & VANILLE
Quarkmousse | Mandarine | Butterstreusel

RAGOUT VOM WINTERAPFEL - VEGAN
Zimt | Mandelkrokant

MOUSSE AU CHOCOLAT
Gewürzkirschen | geröstete Pistazien

VANILLEKIPFERL
Mascarpone | Bourbon Vanille | Himbeeren
Karamellmandel

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 | Gewürzkirschen | Zimt-Zucker
eingelegte Rumrosinen | Mandelsplitter | Haselnusskrokant

PREIS PRO PERSON

Flying Dinner	69,95 €

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

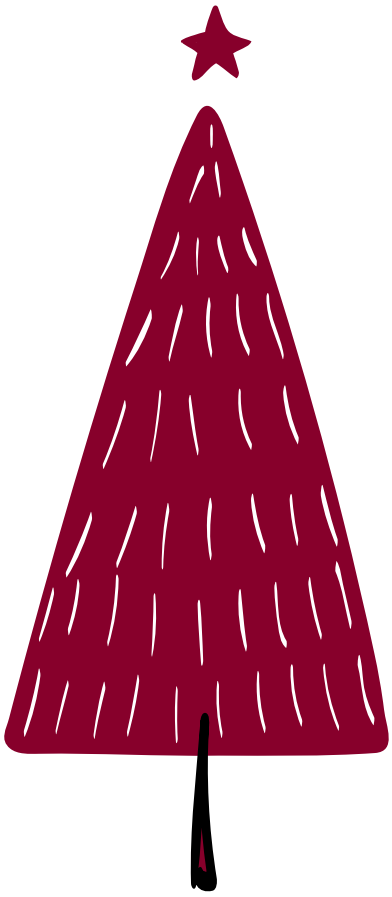
ab 29,95 €
Preis pro Person
inkl. Servicebetreuung

Alle Preise verstehen sich zzgl. der derzeit geltenden MwSt.

EXKLUSIVE ANMIETUNG

MIETKONDITIONEN

Restaurant	Mindestverzehr von Montag bis Donnerstag	
	Tagsüber bis 16:00 Uhr	3.500,00 €
	Am Abend ab 18:30 Uhr	7.500,00 €
	Mindestverzehr von Freitag bis Sonntag	
	Tagsüber bis 16:00 Uhr	4.000,00 €
	Am Abend ab 18:30 Uhr	9.000,00 €
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 €



Alle Preise verstehen sich zzgl. der derzeit geltenden MwSt.

ÖFFNUNGS-ZEITEN

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 Böblingen gehört zur Rauschenberger Gastronomiegruppe.

Mehr Informationen unter www.motorworld-inn.de

MOTORWORLD INN Böblingen
Rauschenberger Catering & Restaurants Böblingen GmbH
Graf-Zeppelin-Platz 1 | 71034 Böblingen
Tel. +49 (0)7031 70 20 960
boeblingen@motorworld-inn.de
www.rauschenberger-catering.de
www.motorworld-inn.de