



TAGUNGSCATERING

Stand 01/2023

in freundlicher Zusammenarbeit mit der Catering-Crew des

**CHECK
INN**
FOODPORT

Sehr geehrte Gäste,

Events, die in der MOTORWORLD stattfinden, sind außergewöhnlich und machen Ihre Veranstaltung einmalig. Auf den nachfolgenden Seiten finden Sie unser kulinarisches Angebot für Ihre Veranstaltung in den Tagungsräumen der MOTORWORLD Region Stuttgart bis 75 Personen sowie im Eventport TERMINAL EINS bis 140 Personen. Unser Cateringpartner CHECK INN FOODPORT gehört bereits zur MOTORWORLD Familie und wird Ihre Kunden mit regionalen Produkten, freundlichem und professionellem Service sowie einer guten Mischung aus Tradition und Kreativität begeistern.

Herzlich willkommen, wir freuen uns auf Sie und sind gerne für Sie da.

Ihr Team der
MOTORWORLD Region Stuttgart

MOTORWORLD Region Stuttgart
Graf-Zeppelin-Platz 1, D-71034 Böblingen

Telefon: + 49 (0)7031 306 94-78

Telefax: + 49 (0)7031 306 94-72

events-stuttgart@motorworld.de

www.motorworld.de



KALTGETRÄNKE

Wählen Sie einfach das Getränkeangebot, welches perfekt zu Ihrer Veranstaltung passt. Ob Getränkepauschale oder Einzelabrechnung, wir setzen Ihre Wünsche um. Die Kaltgetränke werden in den Tagungsräumen in Kühlschränken gekühlt und zur Selbstbedienung bereitgestellt



Pauschale | alkoholfrei | inkl. Service

Teinacher Gourmet | medium | naturelle 0,25l

Coca-Cola | original | zero 0,2l

Teinacher Genusslimonade | Apfel | Johannisbeere 0,33l

EUR 10,00 | pro Person | Bis 6 Stunden

EUR 14,50 | pro Person | Über 6 Stunden

Einzelabrechnung | alkoholfrei | ab 15 Personen | inkl. Service

Teinacher Gourmet | medium | naturelle

EUR 3,50 | 0,25l

Coca-Cola | original | zero

EUR 3,50 | 0,2l

Teinacher Genusslimonade | Apfel | Johannisbeere

EUR 3,50 | 0,33l

Kaltgetränkepauschale | alkoholisch | zzgl. Service

Zu Ihrem Ausklang bieten wir ein alkoholisches Getränkeangebot als erfrischenden Begleiter an.

Hierbei werden die Getränke auf einem Buffet gekühlt aufgebaut und vom Service ausgeschenkt.

Ihre Gäste sind eingeladen sich an der Bar zu bedienen.

MECKATZER | helles Bier | Radler | alkoholfreies Bier 0,33l

Haussekt CHECK INN 0,75l

Weingut W. Haidle Weißburgunder, Württemberg 0,75l

Menhir Salento Primitivo „Quota29“, Apulien 0,75l

EUR 10,00 pro Person | Je angefangene Stunde

SERVICEPAUSCHALE | alkoholische Kaltgetränkepauschale

Ihr Getränkebuffet wird durchgehend vom Serviceteam betreut, hierfür berechnen wir eine Servicepauschale für die Dauer von einer Stunden entsprechend der Veranstaltungsgröße.

Bis 20 Personen	EUR 75,00
21 - 40 Personen	EUR 150,00
41 - 60 Personen	EUR 175,00
61 - 75 Personen	EUR 220,00
76 - 90 Personen	EUR 260,00
> 90 Personen	EUR 300,00

Korkgeld für mitgebrachte alkoholische Getränke EUR 25,00 / Person

HEIßGETRÄNKE

Als Begleiter zur Pause oder als Energielieferant während der gesamten Dauer Ihrer Veranstaltung bieten wir eine große Auswahl an Heißgetränken. Diese werden in Form einer Kaffeestation mit einer NESPRESSO Kaffeemaschine zur Selbstbedienung vor dem Tagungsraum platziert.



Pauschale BASIC | inkl. Service

NESPRESSO | Kaffee | Espresso
Althaus Teespezialitäten

bis 6 Stunden	EUR 9,50 pro Person
über 6 Stunden	EUR 12,50 pro Person

Pauschale BUSINESS | Milchspezialitäten | Veranstaltungsgröße bis max. 40 Personen | inkl. Service

NESPRESSO | Kaffee | Espresso | Cappuccino | Milchkaffee | Latte Macchiato
Althaus Teespezialitäten

bis 6 Stunden	EUR 11,90 pro Person
über 6 Stunden	EUR 15,00 pro Person

Kaffeemaschine im Raum | inkl. Service

Gerne stellen wir Ihnen eine Nespresso-Maschine im Tagungsraum bereit. Dies ist nur für Gruppen bis 20 Personen möglich. Hierfür berechnen wir zusätzlich zu Ihrer Heißgetränkepauschale eine Miete für die Bereitstellung der Maschine:

bis 6 Stunden	EUR 40,00 pauschal
über 6 Stunden	EUR 65,00 pauschal

Einzelabrechnung | ab 11 Personen | inkl. Service

NESPRESSO Kaffee Espresso	EUR 3,50 Tasse
Althaus Teespezialitäten	EUR 3,90 Tasse
Filterkaffee 10 Tassen	EUR 20,00 Kanne

Korkgeld für mitgebrachte Getränke EUR 15,00 / Person

SPEISEN

Unser umfangreiches Speiseangebot setzt sich aus verschiedenen Varianten zusammen, sodass wir allen Ansprüchen gerecht werden.

SNACKPAUSEN

Wählen Sie das allzeit geschätzte Highlight in der Variante „salty“ oder „sweet“ zwischen Ihren Programmpunkten, um die Kommunikation zwischen Ihren Teilnehmern zu fördern. Die Snacks werden auf einem optisch ansprechenden Buffet vor den Tagungsräumen zur Selbstbedienung bereitgestellt. Hierbei gehen wir je Pause von max. 30 Minuten aus. Zu jeder Snackpause wird Vitalwasser mit frischen Kräutern, Zitrone und Limette angeboten.



BASIC - Snack à EUR 5,80 pro Person | 1,5 Leckereien pro Person | inkl. Service

„Basic salty“ bestehend aus

- Ofenfrische Brezeln mit und ohne Butter
- Herzhafte Auswahl an Mini-Blätterteiggebäck
- Vitalwasser mit Kräutern, Zitronen und Limetten

„Basic sweet“ bestehend aus

- Auswahl an Mini-Muffins
- Mini-Quarkbällchen
- Vitalwasser mit Kräutern, Zitronen und Limetten

BUSINESS - Snack à EUR 11,80 pro Person | 2,5 Leckereien pro Person | inkl. Service

„Business salty“ bestehend aus

- Hausgemachte Brotsticks mit Olivenöl, Kräutern und Meersalz
- Kleine frische Bauernbrote belegt mit
 - Kräuterfrischkäse, Tomaten, jungem Lauch, Salz & Pfeffer
 - Butter, Honigschinken, Gurke
- Saisonales Handobst
- Vitalwasser mit Kräutern, Zitronen und Limetten

„Business sweet“ bestehend aus

- Mini-Brownie
- Kaffeekeks CHECK INN
- Auswahl an Mini-Kuchen
- Mini-Blondie
- Saisonales Handobst
- Vitalwasser mit Kräutern, Zitronen und Limetten

First Class - Snack à EUR 17,80 pro Person | 3,5 Leckereien pro Person | inkl. Service

„First Class salty“ bestehend aus

- Auswahl an Blätterteigstangen
- Kleine frische Bauernbrote belegt mit
 - Butter, Parmaschinken, Rucola und Parmesan
 - hausgemachtem Hummus, Paprika und jungen Lauch
- Saisonales Handobst
- Vitalwasser mit Kräutern, Zitronen und Limetten

„First Class sweet“ bestehend aus

- Auswahl an Mini-Gugelhupf
- Auswahl an Mini-Kuchen
- Auswahl an Mini-Macaron
- Saisonales Handobst
- Vitalwasser mit Kräutern, Zitronen und Limetten

Das Restaurant CheckInn bietet auf Anfrage Veganern und Allergikern eine Alternative je nach Angebot an. Dabei kann es zu Aufpreisen von bis zu 20 Prozent pro Person kommen

BRAINFOOD | FRÜHSTÜCK | LUNCHBAG - CATERING GANZ NACH IHREN WÜNSCHEN

Sie planen einen ausgiebigeren Start in die Veranstaltung z.B. mit ein Business-Frühstück, möchten mittels Brainfood die Leistungsfähigkeit Ihrer Teilnehmer steigern oder Ihren Gästen noch einen Snack TO GO für die Abreise mitgeben? Sprechen Sie uns ganz einfach an und wir runden Ihr Cateringangebot ganz nach Ihren Wünschen ab. Nicht erst seit gestern ist bekannt, dass Nahrungsmittel zentral Einfluss auf die mentale Leistungsfähigkeit des Menschen nehmen. Untenstehend finden Sie eine Auswahl an Brainfoods zu Ihrem Meeting an. Die Snacks werden auf einer mobilen kleinen Bar im Tagungsraum zur Selbstbedienung angerichtet.

Brainfood Basic

- Geröstete Cashewkerne
- Gesalzene Nüsse
- Getrocknete Rosinen

bis 6 Stunden	EUR 4,50 pro Person 50 Gramm
über 6 Stunden	EUR 8,50 pro Person 100 Gramm

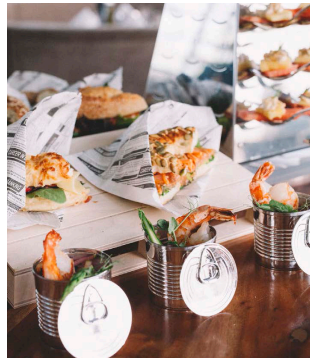
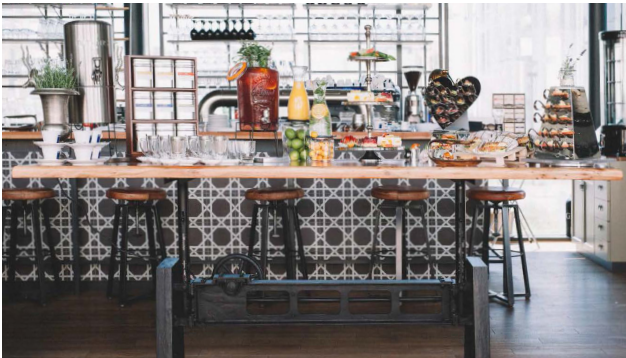
Brainfood Business

- Gummibärchen
- Auswahl an Celebrations
- Geröstete Cashewkerne
- Gesalzene Nüsse
- Getrocknete Rosinen

bis 6 Stunden	EUR 6,50 pro Person 50 Gramm
über 6 Stunden	EUR 12,00 pro Person 100 Gramm

STEHIMBISS

Wählen Sie einen Stehimbiss aus unsere leckeren Auswahl. Er steigert die Motivation und sorgt für gute Laune und frische Energie vor dem nächsten Workshop. Bitte beachten Sie, dass es sich bei den Stehimbissen um kleinere Portionen in Weckgläsern, Dosen oder Schälchen handelt und nicht aus Tellergerichten besteht. Für die Stehimbisse kalkulieren wir max. eine Stunde, zzgl. Servicepauschale.



Stehimbiss I | à EUR 15,00 pro Person | 3,5 Snacks pro Person | zzgl. Service

- Zweierlei Pinsahäppchen (Vegi/Fleisch - ähnlich wie die klassische Pizza)
- Kirschtomaten mit Bambini Mozzarella und Basilikumpesto
- Hausgemachte Maultaschen auf Kartoffelstampf und Jus
- Gebackene vegetarische Samosas (indische Teigtaschen) mit Gemüsecurry
- Vitalwasser mit Kräutern, Zitronen und Limetten

Stehimbiss II | à EUR 19,00 pro Person | 4 Snacks pro Person | zzgl. Service

- Zweierlei Pinsahäppchen (Vegi/Fleisch - ähnlich wie die klassische Pizza)
- BIO Maishähnchenbrust auf Fregolarisotto mit Pilzen
- Käsespätzle mit Zwiebelschmelze
- Panierte Kalbsschnitzelstreifen auf Kartoffelsalat mit Pesto
- Vitalwasser mit Kräutern, Zitronen und Limetten

Stehimbiss III | FOOD FOR NATURE | à EUR 22,00 pro Person | 4 Snacks pro Person | zzgl. Service

- Zweierlei Pinsahäppchen (Vegi/Fleisch - ähnlich wie die klassische Pizza)
- Mediterranes Grillgemüse mit Pesto-Tomatensugo
- Maispoularde auf indischem Gemüsecurry
- Gebackene Falafel auf hausgemachtem Hummus mit Cashewkernen
- Vitalwasser mit Kräutern, Zitronen und Limetten



Mit unserem „FOOD FOR NATURE“ unterstützen wir die Kooperation „CLICK A TREE“ Baumpflanzobjekte in Westafrika und auf den Philippinen. Bei der Wahl dieses Stehimbisses werden entsprechend der bestellten Anzahl Bäume gepflanzt.

Stehimbiss IV | à EUR 23,00 pro Person | 4 Leckereien pro Person | zzgl. Service

- Kichererbsensalat mit Avocado, getrockneten Tomaten und Gemüsechips
- Black Aberdeen Flap Meat mit Süßkartoffelpommes und Cheddar
- Maispoularde auf Fregolarisotto mit Baby Brokkoli und Shiitake Pilzen
- Vitalwasser mit Kräutern, Zitronen und Limetten

Stehimbiss V | à EUR 25,00 pro Person | 4 Leckereien pro Person | zzgl. Service

- Mediterranes Grillgemüse mit Pesto-Tomatensugo
- Catch of the day an Kartoffel-Röstzwiebelstampf
- Roastbeefwürfel an Salsicciaragout mit Süßkartoffelpommes
- Vitalwasser mit Kräutern, Zitronen und Limetten

SERVICEPAUSCHALE

Während Ihres gebuchten Stehimbisses werden Sie dezent durch den Caterer betreut. Hierbei achtet das Personal auf die Sauberkeit des Buffets, der Stehtische und steht Ihnen und Ihren Gästen bei Fragen rund um das Catering sehr gerne zur Verfügung. Zudem wird Ihr Tagungsraum während der Pausen mit Getränken neu bestückt und das Leergut entsorgt.

1 Stunde Servicepauschale | je nach Veranstaltungsgröße

Bis 20 Personen	EUR 75,00 je angefangener Stunde
21 - 40 Personen	EUR 150,00 je angefangener Stunde
41 - 60 Personen	EUR 175,00 je angefangener Stunde
61 - 75 Personen	EUR 220,00 je angefangener Stunde
76 - 90 Personen	EUR 260,00 je angefangener Stunde
> 90 Personen	EUR 300,00 je angefangener Stunde

Für die Auffrischung der Räume ist bei einer einzelnen Raumbuchung der Service inkludiert. Sollten Sie weitere Räume anmieten berechnet der Caterer je Raum eine weitere Servicepauschale. Bei Tagungsende nach 18:00 Uhr fällt diese Pauschale ebenfalls an.

Servicepauschale für zusätzlich gebuchte Räume oder bei Tagungsende nach 18:00 Uhr

	Bei mehreren Raumbuchungen	Veranstaltungsende nach 18:00 Uhr
Bis 20 Personen im Raum	EUR 75,00 je weiterer Gruppenraum	je Veranstaltung
21 - 40 Personen im Raum	EUR 150,00 je weiterer Gruppenraum	je Veranstaltung
41 - 60 Personen im Raum	EUR 175,00 je weiterer Gruppenraum	je Veranstaltung
61 - 75 Personen im Raum	EUR 220,00 je weiterer Gruppenraum	je Veranstaltung
76 - 90 Personen im Raum	EUR 260,00 je weiterer Gruppenraum	je Veranstaltung
> 90 Personen im Raum	EUR 300,00 je weiterer Gruppenraum	je Veranstaltung

Auf Anfrage bietet der Caterer das Tagungsangebot auch an Wochenenden und Feiertagen an. Hierbei wird ein Zuschlag von 100 Prozent auf die Servicepauschalen berechnet.

GET TOGETHER

Diese Art des Servierens eignet sich perfekt für einen kommunikativen Ausklang nach einer Tagung. Pizza mal ganz anders. Die Pinsa ist fast wie eine Pizza, aber knuspriger, leichter und viel bekömmlicher als herkömmlicher Pizzateig. Durch unsere Mischung hochwertiger Mehlsorten und Naturhefe sowie einer Reifezeit von 72 Stunden schmeckt die Pinsa nach frisch gebackenem Brot.



Appetizers

Dreierlei Pinsen | à EUR 6,50 pro Person | 2 Häppchen pro Person | zzgl. Service
- Pinsahäppchen (Vegetarisch/Fleisch/Fisch)

Oliven, Wasabi - Nüsse und knusprige Grissinis | EUR 4,00 pro Person | 4 Snacks pro Person | zzgl. Service

Für die Liebhaber eines herzhaften Snacks empfehlen wir unsere feine Wurst und/oder Käseauswahl vom Brett. Bereitgestellt auf einem Buffet zur Selbstbedienung serviert mit ofenfrischem Brot.

Französische und italienische Weich - und Hartkäsevariation	 EUR 14,50 pro Person
Wurstvariation aus Pfefferbeißer, Landjäger und Mini-Salami	 EUR 14,50 pro Person
Käse- und Wurstvariation	 EUR 16,00 pro Person

Dazu servieren wir:

- Trauben / Feigen- oder Orangensenf / gesalzene Butter
- Salz- und Laugengebäck oder ofenfrisches Bauern- und Körnerbrot

1 Stunde Servicepauschale | je nach Veranstaltungsgröße

Bis 20 Personen	EUR 75,00 je angefangener Stunde
21 - 40 Personen	EUR 150,00 je angefangener Stunde
41 - 60 Personen	EUR 175,00 je angefangener Stunde
61 - 75 Personen	EUR 220,00 je angefangener Stunde
76 - 90 Personen	EUR 260,00 je angefangener Stunde
> 90 Personen	EUR 300,00 je angefangener Stunde