



TAGUNGSCATERING

Sonderkarte für das Jahr 2021

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.

Folgendes erwartet Sie:

| | |
|---------|---|
| Seite 3 | Kaltgetränkepauschale alkoholfrei alkoholisch Service alkoholische Getränke |
| Seite 4 | Einzelabrechnung Kaltgetränke alkoholfrei alkoholisch |
| Seite 5 | Heißgetränkepauschale Einzelabrechnung Heißgetränke |
| Seite 6 | Snackpausen |
| Seite 7 | Stehimbiss Service |
| Seite 8 | Frühstück Lunchbag Brainfood |

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



GETRÄNKE

Wählen Sie einfach das Getränkeangebot, welches perfekt zu Ihrer Veranstaltung passt. Ob Getränkepauschale oder Einzelabrechnung, wir setzen Ihre Wünsche um.



KALTGETRÄNKE

Pauschale | alkoholfrei | inkl. Service

Teinacher Gourmet | medium | naturelle 0,25l

Coca-Cola | original | zero 0,2l

Saftschorle | Apfel | Johannisbeere 0,33l

| | |
|-----------------|----------------------|
| 3 bis 6 Stunden | EUR 10,00 pro Person |
| über 6 Stunden | EUR 14,50 pro Person |

Pauschale | alkoholisch | zzgl. Service

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

Haussekt CHECK INN 0,75l

Weißburgunder trocken | Weingut W. Haidle, Stetten im Remstal 1l

Primitivo | Quota 29, Menhier Salento, Ampulien 0,75l

Pinot Grigio | Tenuta Antica Vigna, IGP 0,75l

| | |
|---------------------|----------------------|
| bis 2 Stunden | EUR 13,50 pro Person |
| jede weitere Stunde | EUR 9,00 pro Person |

SERVICEPAUSCHALE

Ihr Getränkebuffet wird durchgehend vom Serviceteam betreut, hierfür berechnen wir eine Servicepauschale pro Stunde 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 (nur im TERMINAL EINS) |

Einzelabrechnung | alkoholfrei | ab 11 Personen | inkl. Service

| | |
|--|------------------|
| Teinacher Gourmet medium naturelle | EUR 3,50 0,25l |
| Coca-Cola original zero | EUR 3,00 0,2l |
| Saftschorle Apfel Johannisbeere | EUR 3,50 0,33l |

Einzelabrechnung | alkoholisch | ab 11 Personen | zzgl. Service

| | |
|---|-------------------|
| MECKATZER helles Bier | EUR 4,20 0,33l |
| MECKATZER helles Hefe | EUR 4,20 0,33l |
| MECKATZER alkoholfreies Bier | EUR 4,20 0,33l |
| MECKATZER Radler | EUR 4,20 0,33l |
| CHECK INN Haussekt | EUR 27,00 0,75l |
| Weißburgunder trocken Weingut W. Haidle, Stetten im Remstal | EUR 25,00 1l |
| Pinot Grigio Tenuta Antica Vigna, IGP | EUR 30,00 0,75l |
| Primitivo Quota 29, Menhier Salento, Ampulien | EUR 30,00 0,75l |

SERVICEPAUSCHALE

Ihr Getränkebuffet wird durchgehend vom Serviceteam betreut, hierfür berechnen wir eine Servicepauschale pro Stunde 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 (nur im TERMINAL EINS) |

HEISSGETRÄNKE

Als Begleiter zur Pause oder als Energielieferant während der gesamten Dauer Ihrer Veranstaltung: unsere Heißgetränke sorgen für wichtige Entspannungsmomente zwischendurch.



Pauschale schwarz | inkl. Service

NESPRESSO | Kaffee | Espresso
Althaus Teespezialitäten

| | |
|----------------|----------------------|
| bis 6 Stunden | EUR 9,50 pro Person |
| über 6 Stunden | EUR 12,00 pro Person |

Pauschale weiss | Milchspezialitäten | inkl. Service

NESPRESSO | Cappuccino | Milchkaffee | Latte Macchiato

| | |
|----------------|----------------------|
| bis 6 Stunden | EUR 11,85 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 Pauschalen 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 15,00 Kanne |

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. Wir besonders geschätzt in Kombination mit unseren Heißgetränken.



BASIC - Snack á EUR 5,50 pro Person | 1,5 Snacks pro Person) | inkl. Service

„salty“ bestehend aus

- Ofenfrische Brezel mit oder ohne Butter
- Herzhafter Miniblätterteigmix
- Vitalwasser mit Kräutern, Zitronen und Limetten

„sweet“ bestehend aus

- Minimuffins
- Minischokobrownies
- Vitalwasser mit Kräutern, Zitronen und Limetten

BUSINESS - Snack á EUR 11,50 pro Person | 2,5 Snacks pro Person) | inkl. Service

„salty“ bestehend aus

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

„sweet“ bestehend aus

- Minidonutauswahl
- Check INN Kaffeekeks
- Minikuchenauswahl
- saisonales Handobst
- Vitalwasser mit Kräutern, Zitronen und Limetten

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.



BUSINESS I - Imbiss | á EUR 15,00 pro Person | 3,5 Snacks pro Person | zzgl. Service

- Zweierlei Pinsahäppchen (Vegi/Fleisch - ähnlich wie die klassische Pizza)
- Verschiedene Blattsalate mit Tomate, Paprika, Rohkostsalaten und Schafskäsewürfel
- Geröstete hausgemachte Maultaschen auf Kartoffel-Gurkensalat
- Gnocchi an Tomaten-Basilikum Soße mit Bambini-Mozzarella
- Vitalwasser mit Kräutern, Zitronen und Limetten

BUSINESS II - Imbiss | á EUR 19,00 pro Person | 4 Snacks pro Person | zzgl. Service

- Zweierlei Pinsahäppchen (Vegi/Fleisch - ähnlich wie die klassische Pizza)
- Käsespätzle mit Crunchy Zwiebeln
- BIO-Maishähnchenbrust auf Risotto und Parmesan
- Panierte Kalbsschnitzelstreifen auf Kartoffelstampf
- Vitalwasser mit Kräutern, Zitronen und Limetten

BUSINESS III - Imbiss | á EUR 23,00 pro Person | 4 Snacks pro Person | zzgl. Service

- Zweierlei Pinsahäppchen (Vegi/Fleisch - ähnlich wie die klassische Pizza)
- Tomate-Mozzarella an Pesto
- Hähnchenspieße auf Süßkartoffelcrème mit wildem Brokkoli
- Roastbeefzipfel auf Röstzwiebelpurée mit grünem Spargel
- Vitalwasser mit Kräutern, Zitronen und Limetten

SERVICEPAUSCHALE

Ihr Stehimbiss wird durchgehend vom Serviceteam betreut, hierfür berechnen wir eine Servicepauschale pro Stunde entsprechend der Veranstaltungsgröße.

Servicepauschale | pro angefangener Stunde

| | |
|------------------|-----------------------------------|
| 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 (nur im TERMINAL EINS) |

FRÜHSTÜCK | BRAINFOOD | 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.



Bitte beachten Sie, dass es nicht gestattet ist mitgebrachte Speisen und Getränke im Tagungsraum oder auf den Pausenflächen zu verzehren. Wir bitten um Verständnis, dass wir in diesem Fall ein Korkgeld von EUR 10,00 pro Person berechnen müssen.