



BANKETTMAPPE PRIVATE FEIER

philipp eins





Hallo liebe Gastgeber,

wie schön, dass ihr am philipp eins interessiert seid.

Auf den folgenden Seiten möchten wir euch einen Überblick über das philipp eins und unsere Arbeit geben. Euch erwarten einige Impressionen, das Speisenexposé, eine grobe preisliche Orientierung und eine Übersicht zum weiteren Vorgehen.

Unser kostenloser Service für euch



1. Wir zeigen euch gerne bei einer Besichtigung die Location und freuen uns auf ein erstes Gespräch und Kennenlernen. Gleichzeitig reservieren wir euer Wunschdatum ganz unverbindlich.



2. Wir skizzieren gemeinsam euren Tagesablauf und im Anschluss erhaltet ihr ein erstes Orientierungsangebot.



3. Ihr bekommt 14 Tage Bedenkzeit, um das Angebot anzunehmen. Die Reservierung bleibt natürlich so lange bestehen.



4. Ihr sagt zu? Dann freuen wir uns mit euch in die weitere Planung zu starten. Eine kleine Anzahlung von 15% ist nun fällig.

LOCATION

Johannesstraße 19, 67346 Speyer

Die historischen Gemäuer des philipp eins liegen zentral im Herzen der Speyrer Altstadt. Der verwunschene, begrünte Innenhof lädt zum entspannten Empfang ein.

Im Innenbereich bietet das philipp eins für eure Gäste einen großen hellen Saal mit langen Tafeln oder kleinen Sitzgruppen. Aus der angrenzenden, offenen Küche kommen die frischen Köstlichkeiten für das leibliche Wohl.

Der direkt angeschlossene Tanz- und Bühnenbereich ist mit seiner Weitläufigkeit und der großen Bühne prädestiniert für stimmungsvolle Reden und unvergessliche Partys. Die elegante Glasfront ermöglicht es der Gästegruppe, im selben Raum zu tanzen und sich zu unterhalten, ohne dass die Musik den Gesprächen im Weg steht.

Für ruhigere Vieraugengespräche wartet der eigene Bar- und Bistrobereich im Vorderhaus.



RESTAURANT & SAAL

Die hohen Decken, die großen Fenster und der urige Dielenboden schaffen einen Ort, dessen Charme man gerne erliegt.





BISTRO

Beim Betreten des philipp eins eröffnet sich der Blick auf unseren großen Tresen im Weinkistenstil und den gemütlichen Sitzbereich. Dies ist genau der richtige Ort, um sich zu später Stunde bei einem Getränk an der Bar in interessante Gespräche zu vertiefen.

FLAMMKUCHENWERKSTATT

Vom idyllischen Innenhof des philipp eins ist über drei Stufen unsere heimelige Flammkuchenküche zu erreichen. In dieser bereitet unser Küchenteam beispielsweise zum Empfang frische Flammkuchen für euch und eure Gäste vor.

Anschließend kann der vordere Bereich als Rückzugsort für die Kleinen dienen. Er eignet sich bestens als Wickel- und Stillraum oder um einen Kindertisch mit Spielen unterzubringen. So haben die Kleinen einen Raum für sich und können sich austoben oder später auch zur Ruhe kommen.





INNENHOF

Die ideale Kulisse für laue Sommernächte.

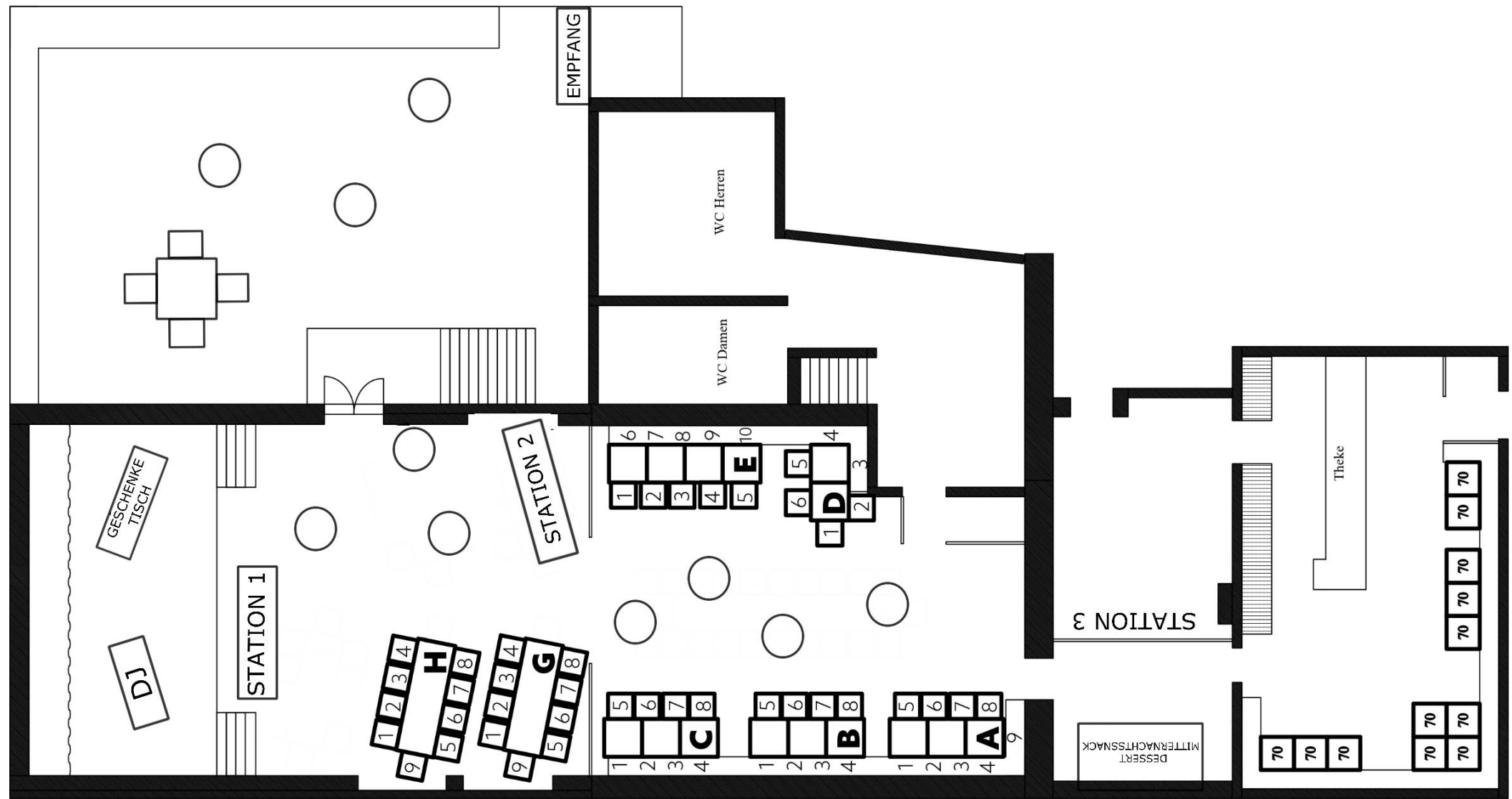
Von außen kaum zu erahnen, verbirgt sich in der Mitte des Gebäudeensembles ein gemütlicher, herrlich begrünter Innenhof.

Die historischen Sandsteinmauern schirmen ihn wunderbar von der Außenwelt ab und tragen gleichzeitig mit ihrem grünen Bewuchs zum Charme des ruhigen Fleckchens bei.

In den Abendstunden lädt der Innenhof bei Kerzenschein zu Gesprächen etwas abseits vom Getümmel ein.

Bestuhlungsvorschlag

Kapazität für bis zu 150 Personen in Mischbestuhlung





GETRÄNKE

- Spritzige Sekte der Spitzenklasse
- Abwechslungsreiche
Pimp-your-Secco Bar & Mini-Biere
(als Zusatzbuchung möglich)
- Anspruchsvolle Pfälzer & Internationale
Weine
- Bierauswahl
- Kaffeespezialitäten
- Säfte und Softdrinks
- Longdrinks und Digestifs
(als Zusatzbuchung möglich)

SPEISEN

Unser Küchenchef und sein Team bereiten euch direkt vor Ort die Speisen zu. Da wir Wert auf Regionalität legen, beziehen wir unsere Produkte aus dem Umland Speyers.

Das Speisenexposé inklusive der Preise könnt ihr unter folgendem Link einsehen:

[ZUM SPEISENEXPOSÉ](#)

- Ofenfrische Flammkuchen zum Empfang
- Regionale Klassiker mit saisonalem Angebot, modern interpretiert
- Reichhaltiges Grillbuffet
- Dynamische Passbuffets
- Vegetarische und vegane Leckereien – auch ganze Buffets möglich
- Glutenfreie Speisen



SHUTTLESERVICE

Auf Wunsch organisieren wir gerne auch einen Shuttleservice, der eure Gäste zur Location und nach dem Event wieder zurück bringt. Den Preis kalkulieren wir nach individueller Absprache. Start- und Zielpunkt sind flexibel und es sind zu Ende des Events auch mehrere Fahrten zu unterschiedlichen Uhrzeiten möglich

- Gemeinsam von der Unterkunft oder dem Unternehmen zur Location und zurück fahren
- Flexible Busgrößen
- Wir kümmern uns um die Absprachen, ihr könnt euch zurücklehnen
- Abholort und Abfahrtszeiten nach individueller Absprache





UNSERE LEISTUNGEN AUF DEM WEG ZUR FEIER UND DANACH

- Erstgespräch
- Probeabend zur Verkostung der Weine und Kennenlernen der Küche (als Zusatzbuchung möglich)
- Telefonat/Zoomcall zur Besprechung der Speisen & Getränke mit eurer Projektleitung
- Telefonat/Zoomcall zur Besprechung des Bestuhlungsplans, der Anlieferungen/Abholungen/externen Dienstleistungen/ Dekoration und zur Vorbereitung der Detailabsprache mit eurer Projektleitung
- Detailabsprache mit eurer Veranstaltungsleitung zur detaillierten Überprüfung und Finalisierung der getätigten Planung
- Aufbau im vereinbarten Umfang durch mein event.
- Übergabe der Tischdekoration oder eigenständiges Dekorieren der Tische und der Räume durch die Gastgeber/ beauftragte Dienstleister
- Abbau, Rückbau der Dekoration und Reinigung durch mein event.
- Die Gastgeber haben am nächsten Werktag die Möglichkeit der Abholung

UNSERE LEISTUNGEN AM TAG DER FEIER

In unserer Veranstaltungspauschale, die für 6 Stunden ausgelegt ist, sind folgende Leistungen bereits inklusive:

- Klassischer Empfang mit Secco, Säften und Wasser an einer betreuten Getränkestation
- Thekenservice: pro 50 Gäste eine Servicekraft
- Getränke: Wein, Secco, Bier, alkoholfreie Getränke und Kaffeespezialitäten
- Speisenfolge bestehend aus Fingerfood, Passbuffet und Mitternachtssnack - variiert preislich, je nach Auswahl
- Equipment wie Mitteldecken, Geschirr, Besteck
- Auf- und Abbau
- Licht- und Tontechnik (Standard der Location)

In der Pauschale sind die Speisenpreise nicht enthalten. Gerne erstellen wir euch ein entsprechendes unverbindliches Angebot.

Ihr habt noch zusätzliche Wünsche? Sprecht uns gerne an.



WIE SETZEN SICH UNSERE PREISE ZUSAMMEN?



Miete, Veranstaltungspauschale, Speisen und weitere Ergänzungen.

Miete inkl. Reinigung & Mobiliar – 1.880,20€, brutto*

Ihr feiert in den nächsten 6 Monaten an einem Freitag oder in der Nebensaison (Januar bis Ende April, Oktober und November)?
Dann erhaltet ihr Rabatt auf die Miete.

Veranstaltungspauschale – 66,87€ pro Person, brutto, ab 50 Vollzahlern*

unsere VA- Pauschale ist für 6h pauschal gültig.

Sie beinhaltet den Empfang, Getränke (Wein, Bier, Secco, Kaffeespezialitäten und alkoholfreie Getränke), Auf- und Abbau, Thekenservice, Geschirr und Besteck, Mitteldecken, eingedeckte Tische und unsere gemeinsame Planung mit euch vor der Feier.

Speisenpreise* - sind je nach Auswahl sehr individuell, ihr könnt die Preise dem Speisenexposé auf Seite 10 entnehmen.

weitere **Ergänzungen** wie beispielsweise Longdrinks & Digestifs, Zusatzstunden und die Pauschale Empfang Plus könnt ihr auf Seite 14 einsehen.

*die obigen Preise verstehen sich als unverbindlichen Kostenvoranschlag und können erst in Absprache mit dem jeweiligen Partner finalisiert werden



ZUSATZLEISTUNGEN, DIE HINZUGEBUCHT WERDEN KÖNNEN:

- Empfang Plus: Upgrade um Sekt, Pimp-your-Secco Bar, hausgemachte Limonade und Mini-Biere
- Service Plus: Upgrade des Serviceschlüssels, wir rechnen nun pro 30 Gäste eine Person im Service. Das ermöglicht uns, alle Getränke an den Platz zu bringen, bei einem Buffet aus Vor- und Hauptspeisen wird das Upgrade benötigt
- Longdrinks und Digestifs (als Pauschale, nach Verbrauch oder auf Selbstzahlerbasis) [HIER GEHT'S ZUR ÜBERSICHT](#)
- Cocktails können von einem externen Bartender gemixt werden. Die Beauftragung und Umsetzung sowie Abrechnung erfolgt direkt über unseren Partner
- Der Klassiker: Kaffeegedeck am Platz sowie Brühkaffee auf den Tischen eingedeckt
- Stehkaffee: die lockere Alternative. Wir stellen ein Kaffeebuffet für euch bereit, zu dem ihr gerne noch kleine Teilchen wie Nussecken oder Cupcakes ergänzen könnt
- Erweiterung der Veranstaltungspauschale: So sind die Getränke und der Service über die 6 Stunden hinaus komplett inkludiert

DAS WEITERE VORGEHEN

Kostenloser Service von uns



Ihr lernt uns bei einer Besichtigung vor Ort kennen, wir besprechen eure Wünsche & Vorstellungen zu eurem Fest und skizzieren einen ersten groben Tagesablauf.



Daraufhin erstellen wir euch ein Angebot.



Ihr habt nun 14 Tage Bedenkzeit, um das Angebot anzunehmen. So lange bleibt euer Termin natürlich für euch reserviert.



Bei einer Zusage erhaltet ihr die Auftragsbestätigung mit den Details eurer Feier und die Anzahlungsrechnung in Höhe von 15% von uns via E-Mail.



Wir laden euch bei Buchung dieser Zusatzoption zu unserem Probeabend ein. Lernt hierbei die Küche näher kennen und probiert die Weinauswahl.



1-2 Besprechungstermine im Büro oder als Video-Call sind von uns geplant. Hierbei besprechen wir eure Änderungswünsche und passen den Ablauf im Auftrag dementsprechend an.



Eine Detailabsprache führen wir 6-8 Wochen vor eurer Feier mit euch durch.



Bis zu 2 Wochen vorher könnt ihr uns eure finale Personenanzahl nennen.



Wir freuen uns, eure Feier mit euch zu gestalten und in die Umsetzung zu bringen.

UNSERE PARTNER

Ihr benötigt noch Unterstützung in den Bereichen Dekoration & Blumen, Fotografie, DJ oder Konditorei? Über den folgenden Link bekommt ihr eine Übersicht unserer Partner:

[HIER GEHT'S ZUR ÜBERSICHT](#)

Unsere Partner sind Teil der mein event. – Familie.

Durch die lange Zusammenarbeit legen wir für jeden die Hand ins Feuer und freuen uns immer wieder über die Zusammenarbeit.





FAQ: Location

- **Wie ist die technische Ausstattung in der Location?**

Folgende Ausstattung haben wir vor Ort: portable Leinwand, einen Beamer (kann dazu gebucht oder selbst mitgebracht werden), Klimaanlage, Mikrofon, Musikanlage für den Innenraum (die Nutzung ist verbindlich vorgesehen, eine eigene Anlage mitzubringen ist nicht möglich).

Zugang zum WLAN ist vorhanden, jedoch kann dieses von Seiten des Anbieters bei Überfrequentierung gedrosselt werden.

Es gibt keine Lautsprecherboxen im Hof. Falls ihr welche benötigt, könnt ihr die Musikbox über uns hinzubuchen.

Bitte beachtet, dass im Außenbereich keine Musikdarbietungen und Bandauftritte möglich sind. Zur Untermalung der Trauzeremonie sind musikalische Inhalte in akustischer Version oder über eine richtig dimensionierten Musikanlage nach Abstimmung möglich.

- **Gibt es eine Sperrstunde?**

03:00 Uhr ist der spätestmögliche Endzeitpunkt, zu dem auch die Musik ausgeschaltet werden muss. Ihr dürft anschließend gerne eure letzten Getränke in Ruhe leer trinken und wir starten dann mit dem Aufräumen.

- **Ist die Location barrierefrei?**

Wir haben Rampen zum Restaurant, Saal und zur Toilette. Die Toilette selbst ist jedoch nicht behindertengerecht. Der Innenhof kann problemlos über unser Hoftor zur Seitengasse erreicht werden. Der Innenhof ist gepflastert und daher uneben.

FAQ: Übernachtung und Parkplätze

- Gibt es Übernachtungsmöglichkeiten in der Location oder im Umkreis von 3km?
Hotels:
 - ibis Styles Hotel Speyer, 350m entfernt- Spira Nova | Restaurant & Hotel, 350m entfernt
 - Hotel Residenz Speyer, 650m entfernt
 - Hotel Domhof, 550m
 - Hotel Alt Speyer, 700m
 - Hotel Speyer am Technik Museum, 1,6 km
 - Hotel Löwengarten - Familie Deisinger, 1 km
 - Kurpfalz-Jugendherberge 1,7km
 - Hotel Goldener Engel Speyer, 550m
Ferienwohnungen:
 - Maximilian Speyer, 400m
 - Apartment für 1 Person Bäregasse 20, 550 m
 - Guest House Speyer, 600m
- **Wo finden wir und unsere Gäste Parkmöglichkeiten?**
 - Finanzamt Speyer-Germersheim (kostenpflichtig)
 - Parkplatz Sparkasse Vorderpfalz (kostenpflichtig)
 - St. Guido-Stifts-Platz (kostenpflichtig)
 - Tiefgarage Kornmarkt (kostenpflichtig)
 - IGS Speyer (kostenfrei)
 - Eselsdamm (kostenfrei)

FAQ: Essen und Trinken

- **Kann man zwischen Menü und Buffet wählen?**
Menüs können wir aufgrund der fehlenden Küchenkapazitäten nicht anbieten. Gerne realisieren wir ein Buffet für euch. Um das Ganze ein wenig zu entzerren, können wir euch zusätzlich zu Vorspeisen am Buffet beispielsweise Fleur de Sel, Olivenöl und Baguette oder einen Auszug unserer Vorspeisen zum Teilen am Tisch anbieten.
- **Dürfen wir selbst unseren Kuchen mitbringen?**
Gerne dürft ihr euren eigenen vorgeschnitten Kuchen mitbringen. Um die passende Kühlung gewährleisten zu können, bitten wir euch, Rücksprache zu halten. Tipp von uns: rechnet mit etwa 1,5 Stücken Kuchen pro Gast. Bei mitgebrachten Kuchen & Desserts bitten wir euch, auf die Verwendung von rohem Ei zu verzichten (z. B. Mousse au Chocolat, Tiramisu, o. ä.).
- **Welche Getränke werden angeboten und wie?**
Bier, Wein, Secco, Kaffeespezialitäten und alkoholfreie Getränke sind in unserer Veranstaltungspauschale inbegriffen. Longdrinks und Digestifs könnt ihr gerne dazu buchen. Hier habt ihr die Auswahl zwischen einer Pauschale, einer Abrechnung nach Verbrauch oder eure Gäste zahlen diese Getränke selbst (Selbstzahlerbasis).
- **Dürfen wir unseren eigenen Wein mitbringen und müssen wir dann Korkgeld zahlen?**
In der Regel sind keine mitgebrachten Getränke vorgesehen. Bei Raritäten und besonderen Getränken, zum Beispiel aus eigener Herstellung, machen wir für kleine Mengen eine Ausnahme. Hierfür fällt kein Korkgeld an.
- **Wie werden Kinder bei euch berechnet?**
Babys und Kleinkinder zwischen 0 und 3 Jahren sind bei uns kostenlos.
Für Kinder ab 4 Jahren bis einschließlich 14 Jahren berechnen wir die Hälfte.

FAQ: externe Dienstleister

- **Externe Dienstleisterempfehlungen** (Deko, Blumen usw .)
Auf unserer Seite: <https://www.mein-event.de/partner/> findet ihr viele Dienstleister, die euch in den Bereichen Deko, Blumen, Fotografie, Musik und vielem mehr unterstützen können.
- **Kann Dekoration mitgebracht werden?**
Dekoration kann von euch gerne mitgebracht werden. Diese muss rückstandslos entfernt werden können. Bitte beherzigt, kein Konfetti und ähnliche Streudekoration (wie zum Beispiel kleine Dekosteine) einzusetzen.
Bei Kerzen muss immer darauf geachtet werden, dass keine Brandgefahr durch wacklige oder tropfende Kerzen besteht.
Teelichter oder Kerzen müssen in sicheren Teelichthaltern oder auf Untersetzern stehen, Stabkerzen müssen tropffrei sein.

DAS SIND WIR...



„Viel Herzblut, immer engagiert und individuell auf eure Vorstellungen zugeschnitten.“
So beschreiben wir unsere Arbeit kurz und prägnant bei mein event.

Wir? Das ist das Team der Eventagentur „mein event.“ aus dem schönen Speyer in der Pfalz. Unser Fokus liegt auf der Umsetzung von Hochzeitsfeiern und dazu richten wir auch noch viele weitere öffentliche und private Events wie Geburtstags oder Familienfeiern aus. Uns zeichnet aus, dass wir neben mehreren unterschiedlichen, vielseitigen Locations in der Pfalz auch alles weitere anbieten, was für eure Feier wichtig ist. Deshalb bekommt ihr bei uns alles aus einer Hand und ihr spart euch viel Kommunikation mit externen Dienstleistern. Über den gesamten Planungszeitraum steht euch eine unserer erfahrenen Projektleitungen professionell zur Seite und berät euch in allen Belangen. Unser Team besteht aus vielen jungen, engagierten Mitarbeitern aus den verschiedensten Disziplinen, die alle daran mitwirken, dass euer besonderer Tag perfekt wird. Bei aller Professionalität ist uns wichtig, die Planung auf einer persönlichen Ebene zu beschreiten und Spaß an der gemeinsamen Zeit zu haben. Deshalb haben wir die Kommunikation per du gewählt.

Wenn ihr euch in diesem Text wiederfindet und glaubt, dass wir genau die richtigen Partner für eure Feier sind, dann freuen wir uns auf eure Nachricht.

KONTAKT

Wir freuen uns über euer Interesse.

Meldet euch gerne für erste Informationen bei uns

Telefon: 06232 - 69969 0

E-mail: info@philippeins.de

Homepage: www.philippeins.de

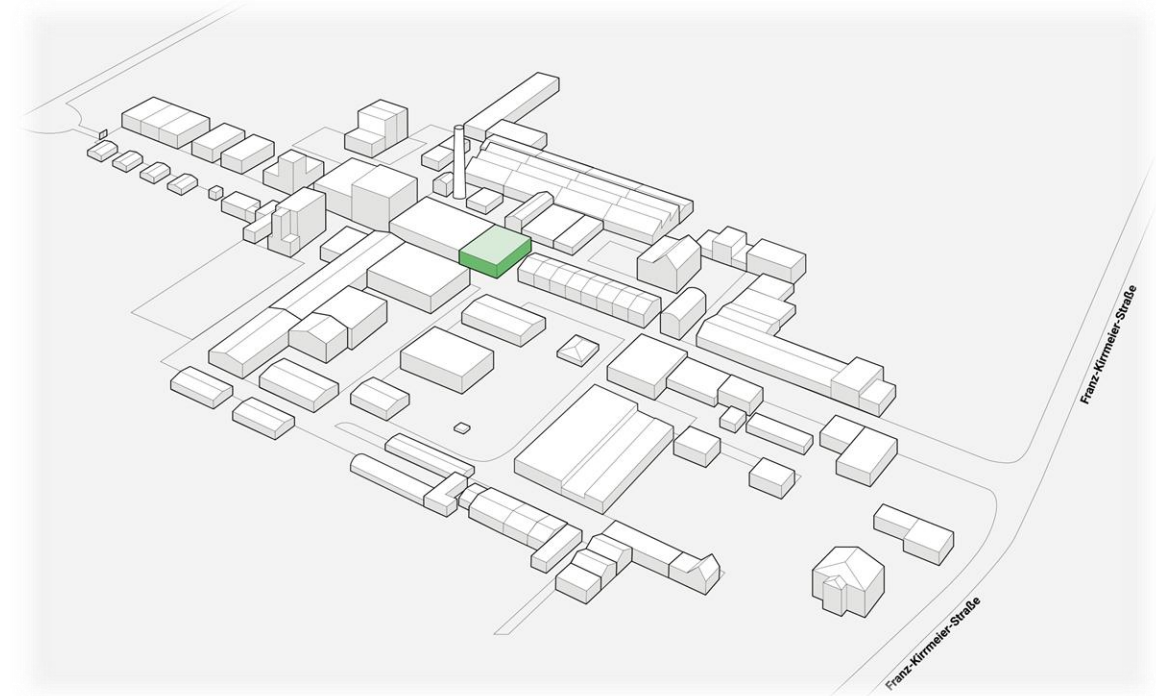
mein event.

Franz Kirrmeier Straße 19

Industriehof Halle 2 E

67346 Speyer

mein event. ein Teil von Foonax



Stand 02.06.2026