



BANKETTMAPPE UNTERNEHMEN

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 Gespräche dienen.





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.

MÖGLICHKEITEN

Von der Betriebsfeier über die Tagung bis hin zum Sommerfest oder der Weihnachtsfeier bietet das philipp eins mit seinen unterschiedlichen Möglichkeiten den richtigen Rahmen.

Ein Sommerfest mit BBQ im Innenhof oder zur Weihnachtsfeier der Glühweinpempfang mit eigener Eisstockbahn. Wir gestalten gerne das passende Highlight für eure Firmenfeier.

Vom reichhaltigen Buffet bis zu Speisenstationen mit Personal, schaffen wir den richtigen Raum und Rahmen für einen Austausch in lockerer Atmosphäre.

Die Art der Speisendarreichung und der Bestuhlung ermöglichen es, die Dynamik und den Austausch zwischen den Kollegen und Kolleginnen selbst zu beeinflussen.

Feiert mit eurem Team eure erreichten Ziele, eure Zusammenarbeit und genießt euer maßgeschneidertes Event im philipp eins.

In Bankettbestuhlung finden 90 Personen bequem Platz.
Bei lockerer Mischbestuhlung aus Sitz- und Stehgelegenheiten können bis zu 160 Personen an einem Event im philipp eins teilhaben.





UNSERE LEISTUNGEN AUF DEM WEG ZUR FEIER UND DANACH

- Erstgespräch
- Probeabend zur Verkostung der Weine und Kennenlernen der Küche kann optional dazu gebucht werden
- Telefonat/Videocall zur Besprechung der Speisen & Getränke mit eurer Projektleitung
- Telefonat/Videocall 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



**IN UNSEREM ORIENTIERUNGSANGEBOT SIND IMMER FOLGENDE LEISTUNGEN
INBEGRIFFEN:**

ERGÄNZUNGEN UND ANPASSUNGEN SIND NATÜRLICH JEDERZEIT MÖGLICH.

UNSERE LEISTUNGEN AM TAG DER FEIER

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

- Festlicher Empfang mit Secco, Saftvariation & Wasser
- Service über die Veranstaltung - pro 30 Gäste eine Servicekraft
- Getränke: Wein, Sekt, Bier, alkoholfreie Getränke und Kaffeespezialitäten
- Equipment wie Tischwäsche, 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 – 1.580,00 € netto *

Ihr feiert in den nächsten 6 Monaten an einem Freitag oder in der Nebensaison (Januar bis Ende April, Oktober und November)?
Dann erhaltet ihr 50% auf die Miete

Veranstaltungspauschale – 65,19 € pro Person, netto, 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, Servicepersonal, Geschirr und Besteck, Tischwäsche, 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 14 entnehmen

weitere **Ergänzungen** wie beispielsweise Longdrinks & Digestive könnt ihr auf Seite 15 einsehen

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



GETRÄNKE

- Spritziger Secco der Spitzenklasse
- Abwechslungsreiche Pimp-your-Secco Bar & Mini-Biere
- 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





ZUSATZLEISTUNGEN, DIE HINZUGEBUCHT WERDEN KÖNNEN:

- 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 mit unserem Partner
- Der Klassiker: Kaffeegedeck am Platz sowie Brühkaffee auf den Tischen eingedeckt
- Stehkaffee: die lockere Alternative zu klassischem Kaffee und Kuchen am Platz eingedeckt
- Erweiterung der Veranstaltungspauschale: so sind die Getränke und der Service über die 6 Stunden hinaus komplett inkludiert
- Weitere Passbuffetstationen



Rahmenprogramm

Neben leckeren Speisen, erfrischenden Getränken und einem aufmerksamen Service kann das richtige Rahmenprogramm ein wichtiger Baustein des Tages sein.

Gerne kümmern wir uns auch hierum.

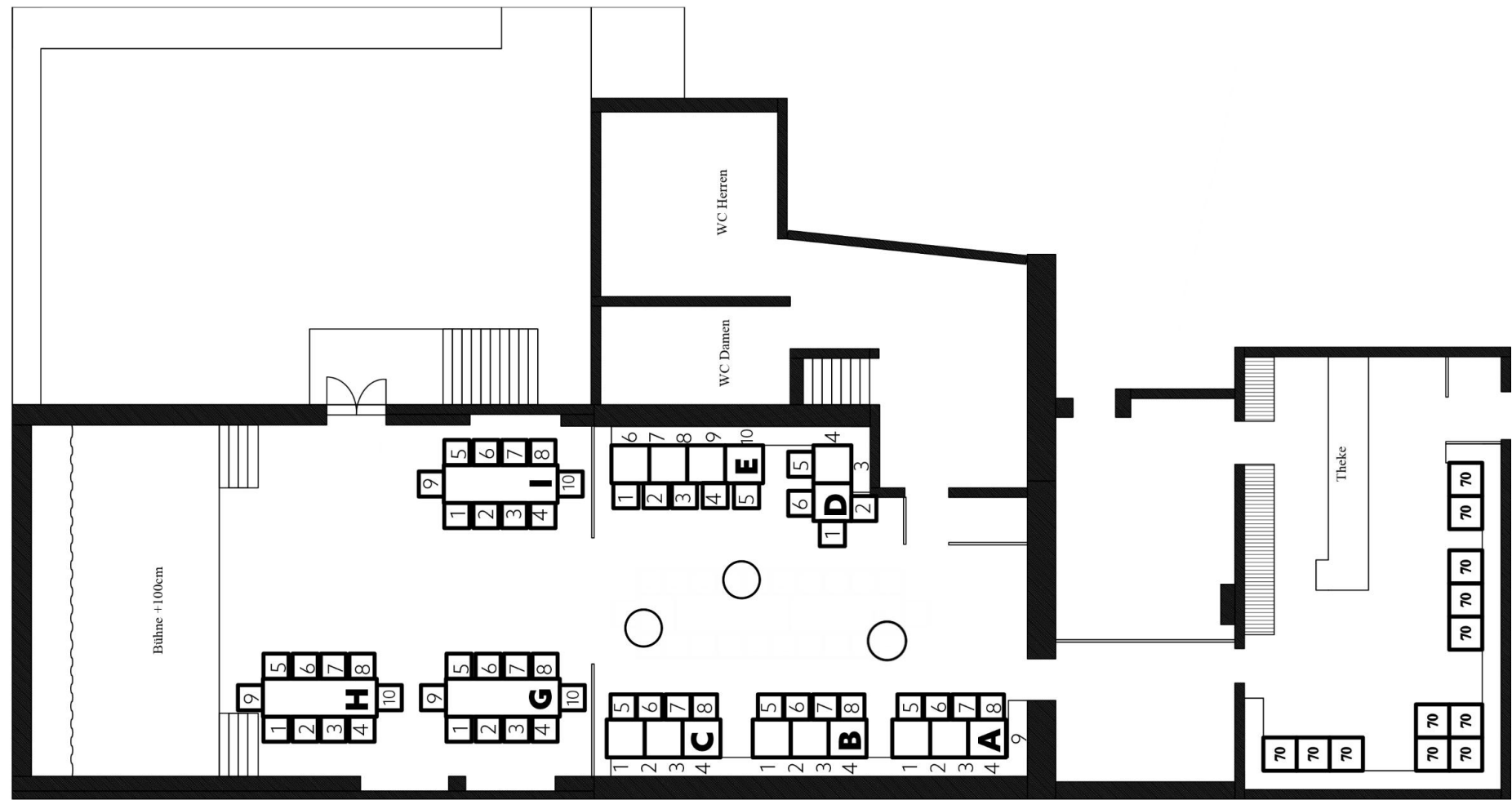


Hier ein Auszug der Möglichkeiten:

- Geführter Stadtspaziergang
- Bogenschießen
- Teamchallenges / Team-Olympiade
- Eisstock-Schießen
- DJ & andere Musiker
- Weinprobe
- Cocktailkurs

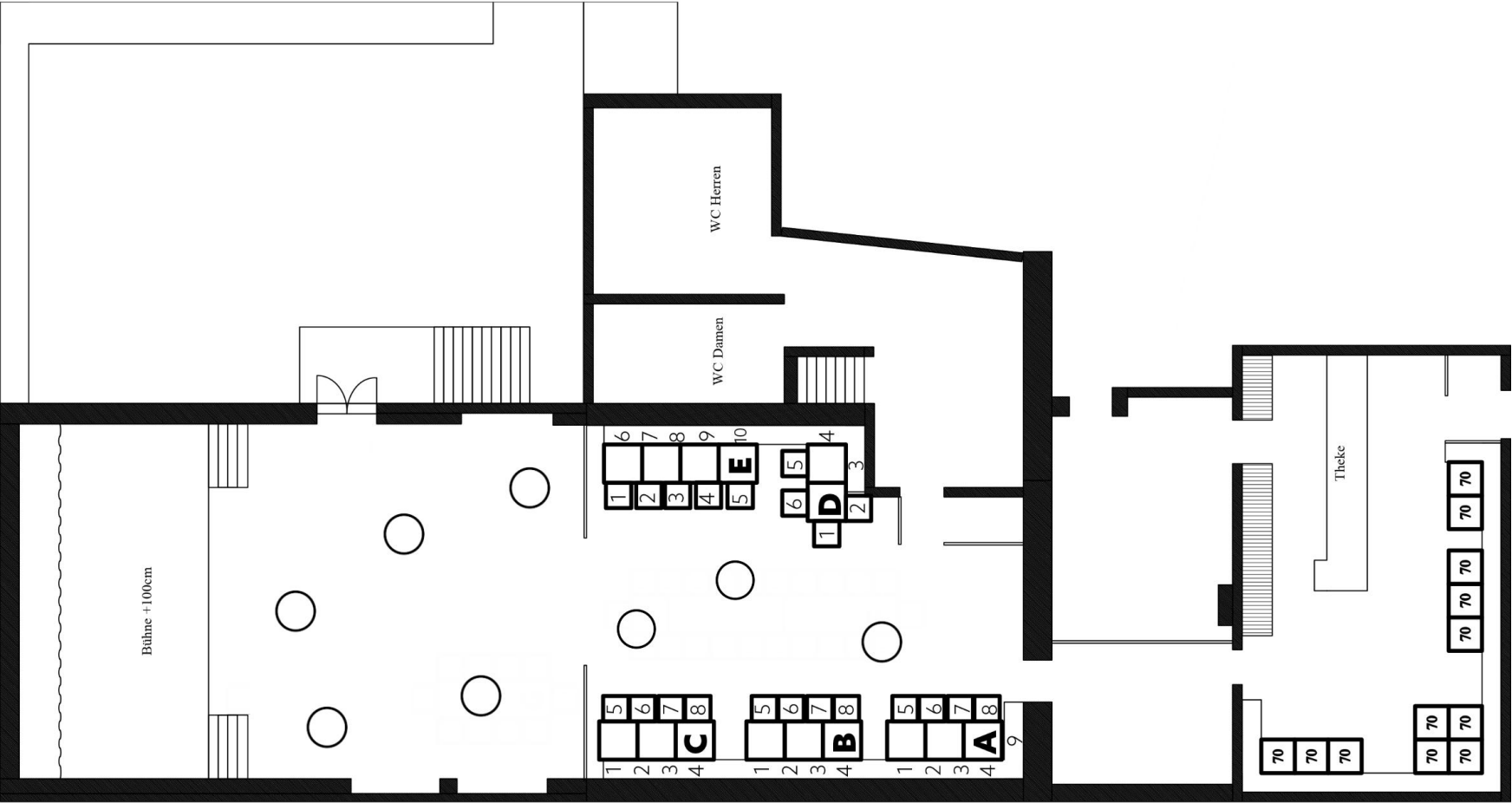
MUSTERBESTUHLUNGSPLAN / FESTLICH

Kapazität für bis zu 100 Personen sitzend



MUSTERBESTUHLUNGSPLAN / LÉGERE & LOCKER

Kapazität für bis zu 160 Personen





TAGUNG, WORKSHOP & CO

Das philipp eins eignet sich auch hervorragend als Seminar- oder Tagungslocation.

Die Räume bieten je nach Anlass und Bestuhlung Platz für bis zu 60 Personen.

Durch die drei Bereiche Bistro, Restaurant & Saal lassen sich Wissensvermittlung und angenehme Pausenbewirtung gut verbinden.

Weitere Impressionen findet ihr auf den nachfolgenden Seiten.

Gerne kümmern wir uns auch um das passende Zubehör wie Beamer & Leinwand, Moderationskoffer, Pinnwände und Weiteres.



**IN UNSEREM ORIENTIERUNGSANGEBOT FÜR TAGUNGEN & CO SIND IMMER
FOLGENDE LEISTUNGEN INBEGRIFFEN:**

ERGÄNZUNGEN UND ANPASSUNGEN SIND NATÜRLICH JEDERZEIT MÖGLICH.

UNSERE LEISTUNGEN AM TAG DER VERANSTALTUNG

In unserer Veranstaltungspauschale, die für 8 Stunden ausgelegt ist, sind folgende Leistungen bereits inklusive:

- Get Together im Innenbereich
- Thekenservice: Servicekraft pro 50 Gäste
- Getränke: alkoholfreie Getränke und Kaffeespezialitäten an der Selbstbedienungsstation
- Snacks in den Kaffeepausen
- Auf- und Abbau
- Licht- und Tontechnik (Standard der Location)

In der Pauschale sind die Speisenpreise für das Mittag- oder Abendessen 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 – 1080,00 €, netto* - Rabattierung auf bis zu 540,00 € netto* möglich

Ihr feiert in den nächsten 6 Monaten an einem Werktag oder in der Nebensaison (Januar bis Ende April, Oktober und November)?
Dann erhaltet ihr bis zu 50% auf die Miete

Tagungspauschale – 60,00 € pro Person, netto, ab 40 Vollzahlern*

Unsere Tagungspauschale ist für 8h pauschal gültig.

Sie beinhaltet Get Together, Getränke (Kaffeespezialitäten und alkoholfreie Getränke), Pausensnacks, Auf- und Abbau, Servicepersonal, Geschirr und Besteck, Tischwäsche, eingedeckte Tische und unsere gemeinsame Planung mit euch vor der Feier

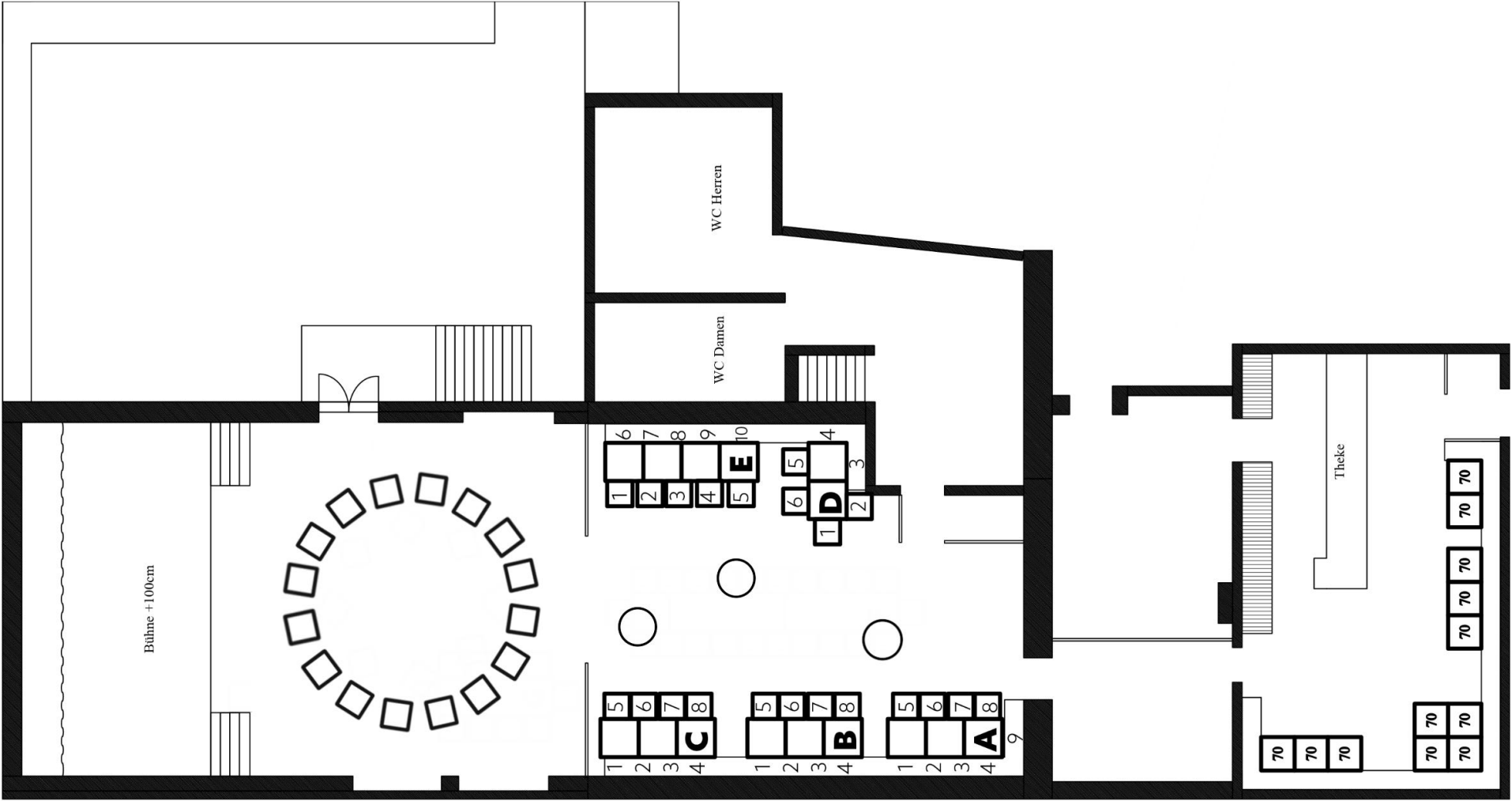
Speisenpreise* - sind je nach Auswahl sehr individuell, ihr könnt die Preise dem Speisenexposé auf Seite 14 entnehmen

weitere **Ergänzungen** wie beispielsweise Longdrinks & Digestifs, Erweiterungsstunden könnt ihr auf Seite 15 einsehen

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

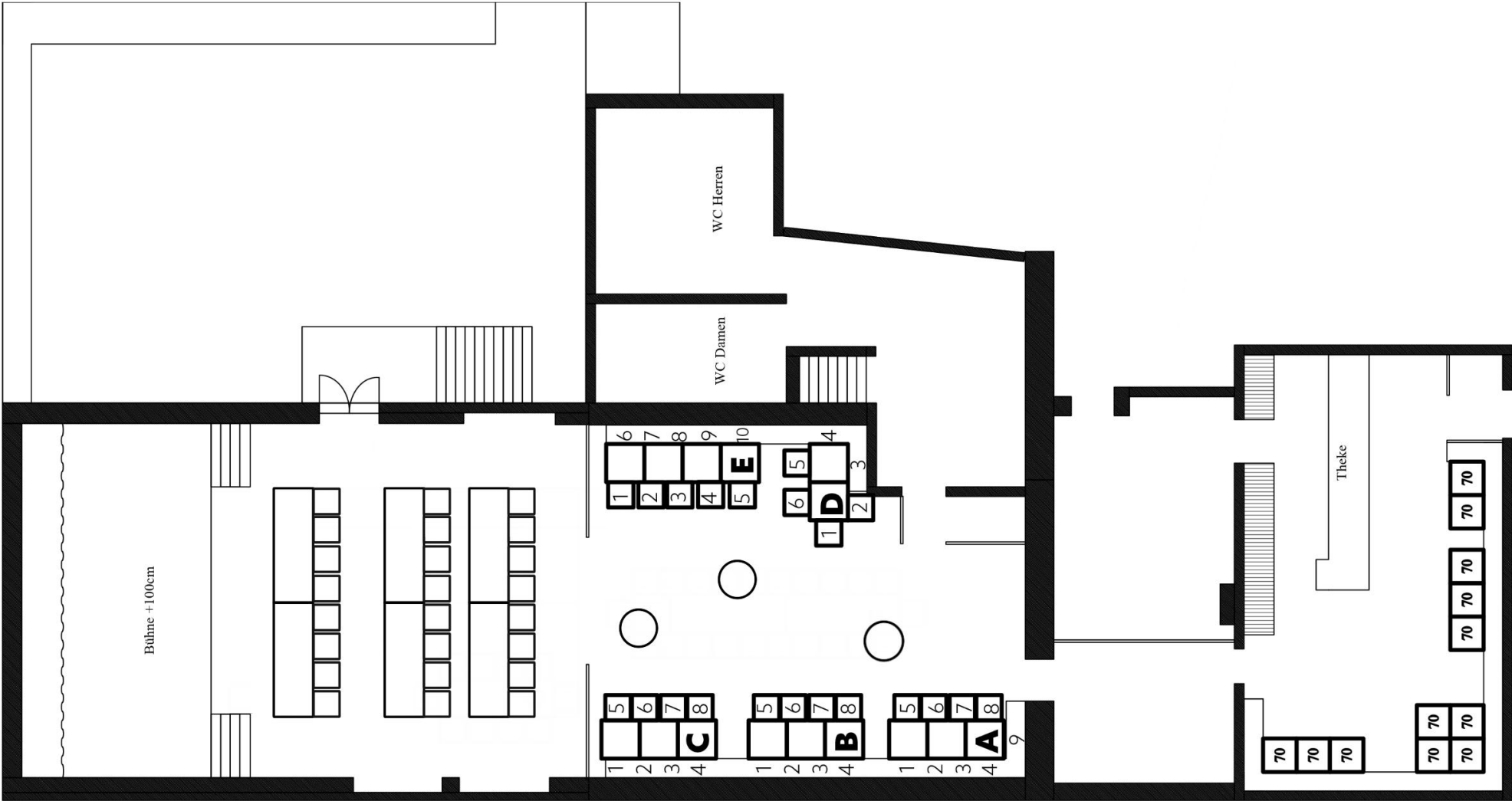
MUSTERBESTUHLUNGSPLAN / STUHLKREIS

Kapazität bis zu 40 Personen



MUSTERBESTUHLUNGSPLAN / REIHEN

Kapazität bis zu 40 Personen









UNSERE PARTNER

Ihr benötigt noch Unterstützung in den Bereichen, Rahmenprogramm, Dekoration, Fotografie oder DJ? Unter folgendem Link bekommt ihr eine Übersicht über unsere Partner:

<https://www.mein-event.de/partner/>

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.



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 zu unserem Probeabend ein. Lernt hierbei die Küche näher kennen und probiert die Weinauswahl. (Zusatzoption)



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.

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.

Bitte beachtet, dass im Außenbereich keine Musikdarbietungen und Bandauftritte möglich sind.

- **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 behinderten gerecht. 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, Öl und Baguette oder einen Auszug unserer Vorspeisen zur Selbstbedienung pro Tisch anbieten.
- **Dürfen wir selbst unseren Kuchen mitbringen?**
Gerne dürft ihr euren eigenen vorgeschnitten Kuchen mitbringen. Um alle Kuchen bzw. Torten, die kühl gelagert werden müssen auch unterzubringen, bitte wir euch dies mit eurem mein event. Ansprechpartner im Vorfeld abzusprechen. Bedenkt auch, dass ihr in etwa 1,5 Stück Kuchen pro Gast berechnen solltet. 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, Sekt, Secco, Kaffeespezialitäten und alkoholfreie Getränke sind in unserer Veranstaltungspauschale inbegriffen. Longdrinks und Schnäpse 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 Jahre bis einschließlich 14 Jahren berechnen wir die Hälfte.

FAQ: externe Dienstleister

- Was ist an Deko erlaubt?

Erlaubt ist alles an Dekoration, was rückstandslos entfernt werden kann.

Wir bitten euch kein Konfetti und ähnliche Streudekoration (wie z.B. kleine Dekosteine) einzusetzen. Bitte achtet darauf, dass bei Kerzen keine Brandgefahr besteht. Hier eignen sich am besten Teelichter in Teelichthaltern oder stabile Kerzen auf einem Untersetzer. Stabkerzen müssen tropffrei sein.

- Externe Dienstleisterempfehlungen

Auf unserer Seite: <https://www.mein-event.de/partner/> findet ihr viele Dienstleister, die euch in den Bereichen Deko, Blumen, Fotografie, Musik und vieles mehr unterstützen können.

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

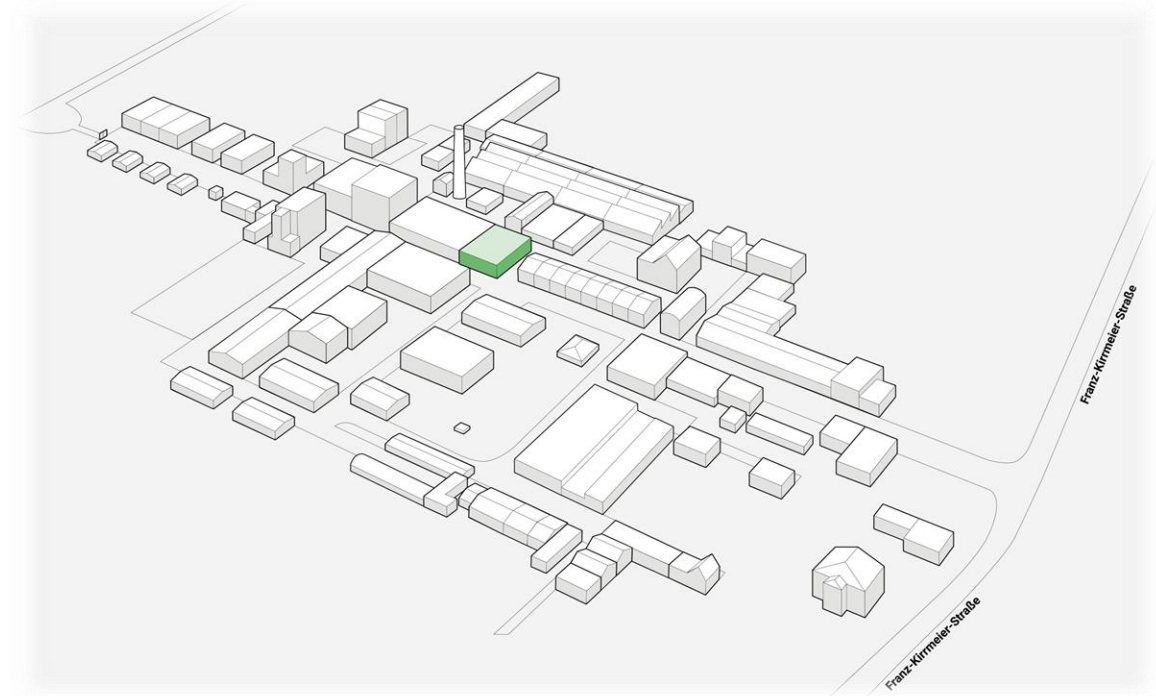
mein event.

Franz Kirmeyer Straße 19

Industriehof Halle 2 E

67346 Speyer

mein event. ein Teil von Foonax



Stand 02.06.2026