



BANKETTMAPPE UNTERNEHMEN

Weinhaus Motzenbäcker





Hallo liebe Gastgeber,

wie schön, dass ihr am Weinhaus interessiert seid.

Auf den folgenden Seiten möchten wir euch einen Überblick über das Weinhaus 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

Obergasse 24, 67152 Ruppertsberg

Im neu gestalteten und renovierten Weinhaus Motzenbäcker vereinen sich Tradition und Moderne zu einer multifunktionalen Location unmittelbar an der Pfälzer Weinstraße.

Der weitläufige Garten in den Weinreben ist der perfekte Ort für den Start in den Tag. Bei schlechtem Wetter ist ausreichend Ausweichfläche im Innenbereich vorhanden.

Über die neue Terrasse gelangt ihr direkt in den geräumigen, klimatisierten Saal.

Im großzügigen Sitzbereich könnt ihr mit eurem Team an langen Tafeln oder Sitzgruppen das reichhaltige Buffet genießen.

Später darf auf der Tanzfläche ordentlich getanzt werden.



REBENGARTEN SOMMER

Mit dem Blick über das Rebenmeer auf den Pfälzer Wald könnt ihr die ersten Kaltgetränke im Garten genießen. In dieser wunderschönen Ambiente lässt sich der Arbeitsalltag abstreifen und ihr könnt die schönen Dinge des Lebens genießen. Der großzügige Außenbereich eignet sich ebenfalls hervorragend für Gartenspiele, Teamchallenges und als Ausgangspunkt für eine Weinlagenwanderung.

Sonnenschirme, Weinfässer, Sitzgruppen und eine eigene Bar im Garten runden das Gesamtpaket ab.

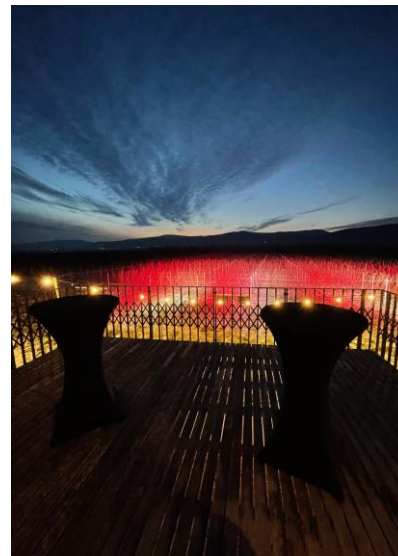


WINTERLICHER GARTEN

Auch im Winter empfängt euch der Rebengarten mit seinem ganz eigenen Charme.

Zwischen Feuerschalen und Weihnachtsmarktduft startet ihr in entspannter Atmosphäre gemeinsam mit eurem Team in den Abend.

Wir reichen Winzerglühwein zum Aufwärmen und laden zu einer Partie Eisstockschießen ein.





INNENRÄUME

Die neuen Panoramafenster bieten Weitblick ins Grüne – egal bei welchem Wetter.

Der Saal kann durch die Säulen, halbhohen Raumtrenner und Raumnischen in mehrere Areale aufgeteilt werden. Bei Bedarf können so verschiedene Arbeitsbereiche für Kleingruppen geschaffen werden.

Die leicht abgesetzte Tanz- und Szenenfläche samt moderner Ton- und Lichttechnik bietet Raum und Rahmen für eure Ansprachen und Inhalte.

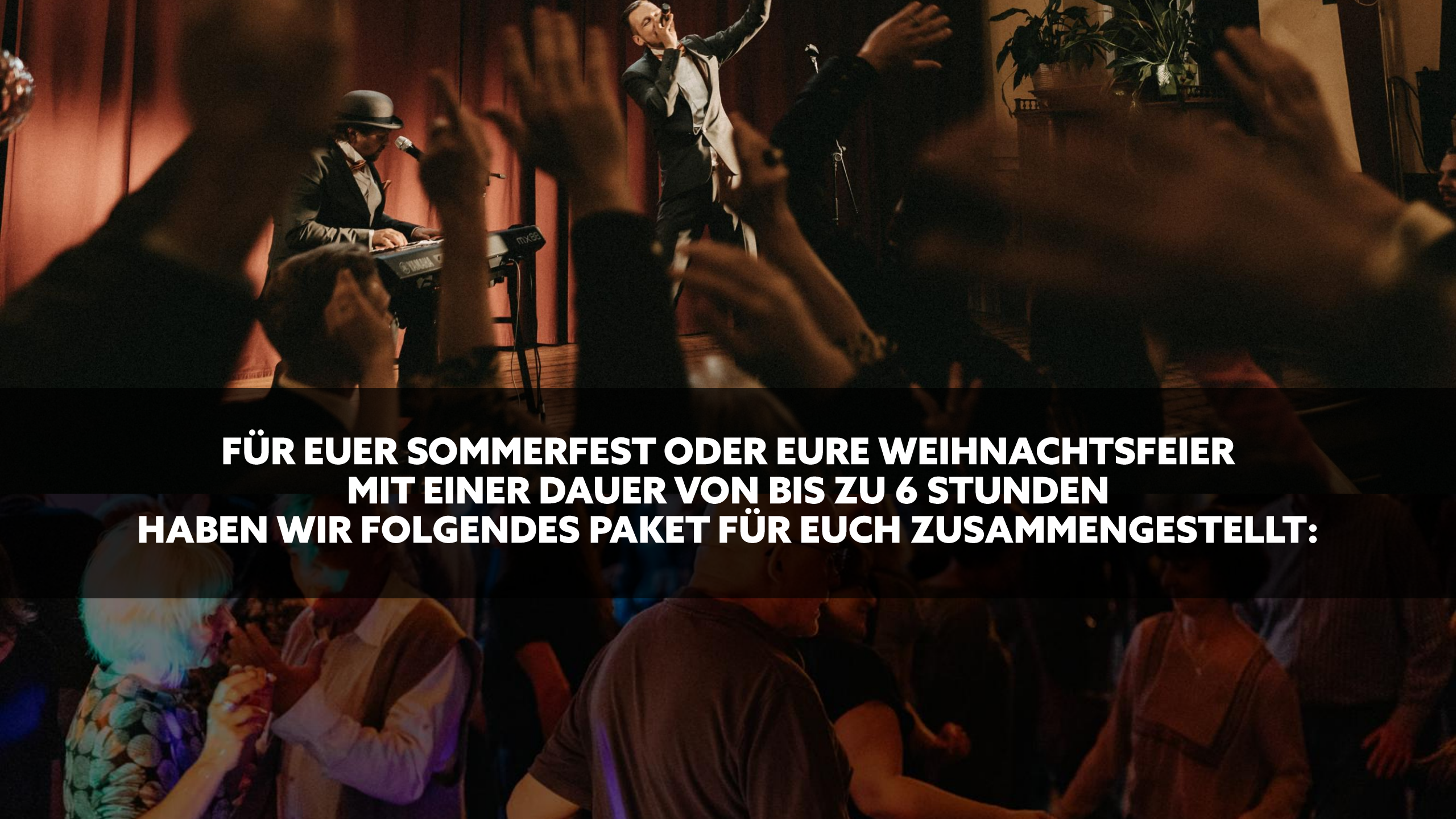
Mit der originalen Wandmalerei im Bar- und Cateringbereich versprüht der Raum die Lebenslust und Freude, die das Weinhaus schon Jahrzehnte begleiten.

Die Tanzfläche lockt Tanzmuffel aus der Reserve und bietet Platz für das gesamte Team, um euren Tag gebührend ausklingen zu lassen. Wird eine Tanzpause benötigt, ist die Bar nicht weit und versorgt euch mit Pfälzer Weinen und leckeren Longdrinks.



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

A photograph of a live music performance. On a stage, a man in a dark suit and a grey fedora plays a keyboard. Next to him, another man in a dark suit is singing into a microphone with his arms raised. The background is a warm, reddish-brown curtain. In the foreground, a large crowd of people is seen from behind, with many hands raised in the air, suggesting a lively dance or celebration. The lighting is dim and warm, typical of a club or event space.

**FÜR EUER SOMMERFEST ODER EURE WEIHNACHTSFEIER
MIT EINER DAUER VON BIS ZU 6 STUNDEN
HABEN WIR FOLGENDES PAKET FÜR EUCH ZUSAMMENGESTELLT:**

UNSERE LEISTUNGEN AM TAG DES FESTES

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

- Empfang mit Sekt und Säften
- Service am Abend durch **unsere Getränkestationen**, eine Servicekraft pro 30 Gäste
- Getränke: Wein, Sekt, Bier, alkoholfreie Getränke und Kaffeespezialitäten
- 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 inkl. Reinigung & Mobiliar – 2.120,00 €, netto* - Rabattierung auf bis zu 1060,00 € 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 Rabatt auf die Miete.

Veranstaltungspauschale – 70,50 € pro Person, netto, ab 75 Vollzahlern*

unsere VA- Pauschale ist für 6h pauschal gültig.

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

Pauschale Empfang im Rebengarten – 06,80€ pro Person, netto*

Enthält das Equipment und den kurzfristigen Aufbau des Empfangs im Freien inkl. Aufbaupersonal

Speisenpreise* - sind je nach Auswahl sehr individuell, ihr könnt die Preise dem Speisenexposé auf Seite 12 entnehmen.

weitere **Ergänzungen** wie beispielsweise Longdrinks & Digestifs sowie Erweiterungsstunden könnt ihr auf Seite 13 einsehen.

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



GETRÄNKE

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

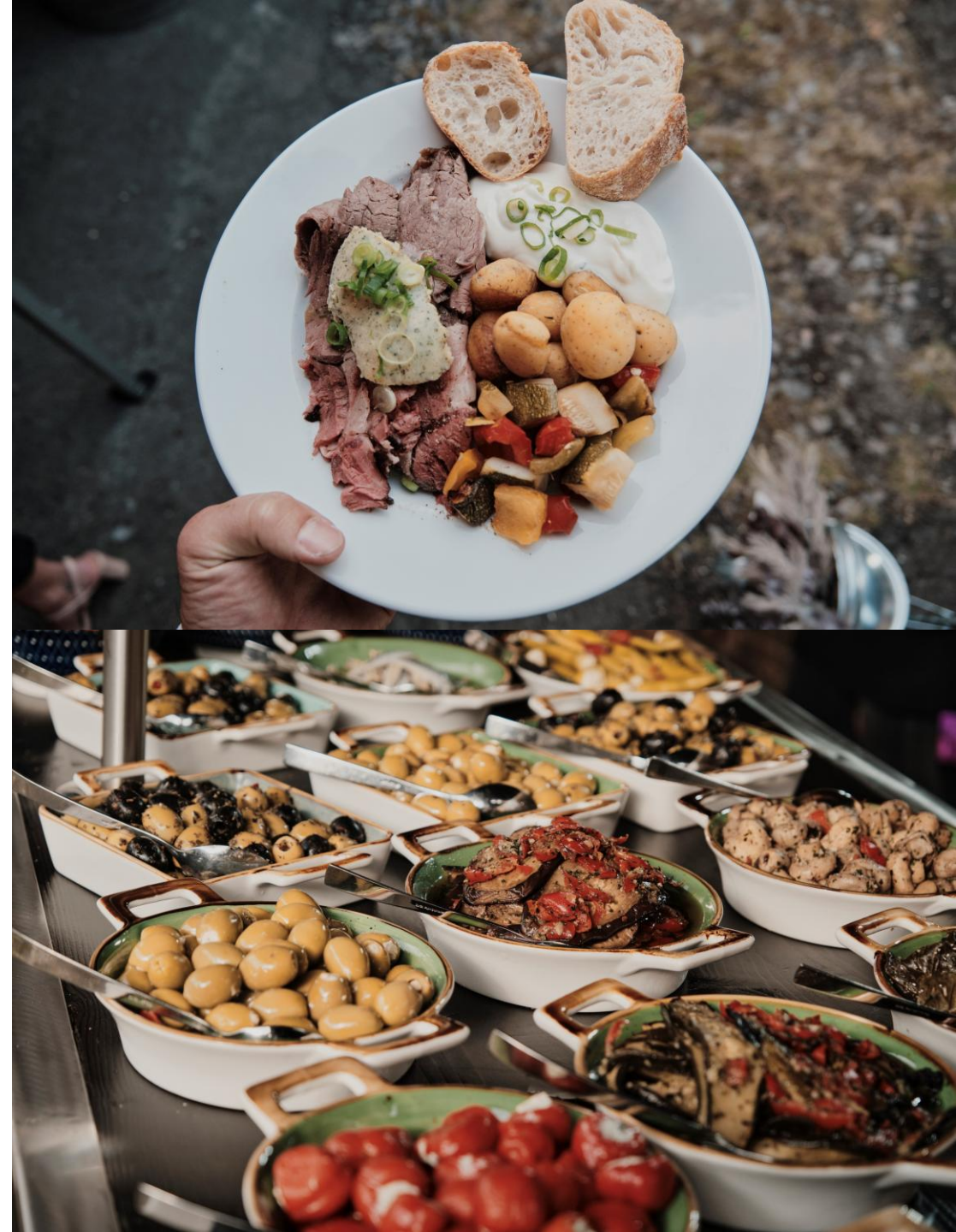
SPEISEN

Geschmäcker sind bekanntlich verschieden – deshalb haben wir mit unserer Küche ein breit gefächertes Exposé erarbeitet, das den Fokus auf Regionalität und Saisonalität legt.

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

[ZUM SPEISENEXPOSÉ](#)

- Köstliche Kleinigkeiten für den gemeinsamen Speisenbeginn am Tisch eingedeckt
- Üppige Auswahl frisch vom Grill
- Dynamisches Passbuffet
- Regionale Klassiker und saisonale Köstlichkeiten
- 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
- Kaffeegedeck am Platz sowie Brühkaffee auf den Tischen eingedeckt
- Stehkaffee: die lockere Alternative zu klassischem Kaffee und Kuchen am Platz mit Kaffeegedeck
- Empfang plus mit Pimp-your-Secco Bar, hausgemachter Limonade und Mini-Bieren
- Erweiterung der Veranstaltungspauschale: so sind die Getränke und der Service über die 6 Stunden hinaus komplett inkludiert
- Weitere Passbuffetstationen



TAGUNG, WORKSHOP & CO

Neben eurer Feier stellen wir euch das Weinhaus Motzenbäcker auch als Tagungs-, Seminar- oder Konferenzraum zur Verfügung.

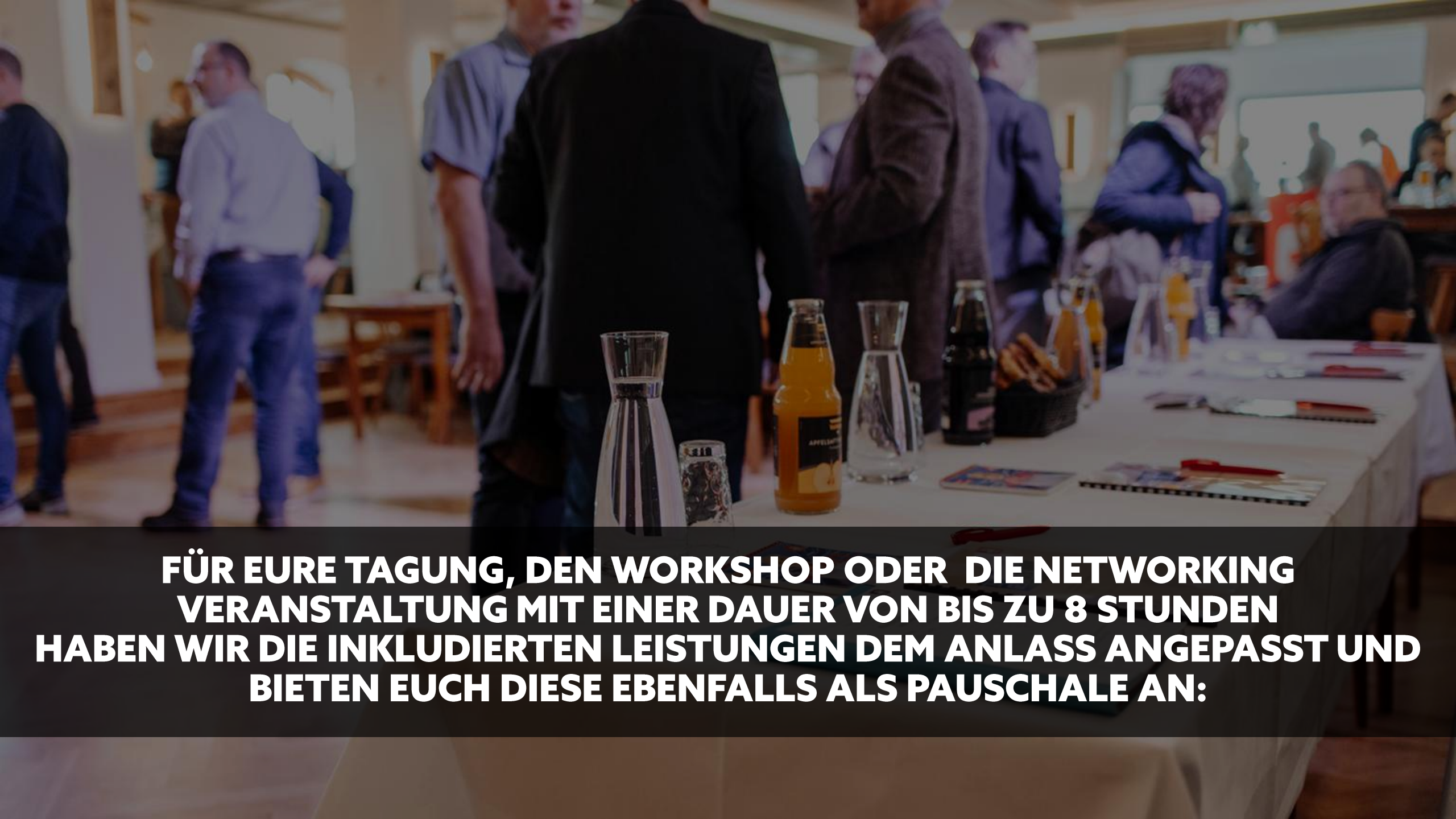
Für eben diese Anlässe bietet die Location Platz für rund 100 Personen.

Im großzügigen Saal ist der Bühnenbereich von allen Sitzplätzen aus ohne Einschränkungen einsehbar. Im Bar- und Cateringbereich können sowohl Snackpausen als auch größere Essen (Mittag -oder Abendessen) eingenommen werden.

Weitere Impressionen findet ihr auf den nachfolgenden Seiten.

Im vorderen Saalbereich stehen außerdem Getränke zur freien Verfügung bereit.

Darüber hinaus organisieren wir gerne das passende Zubehör wie Beamer & Leinwand, Moderationskoffer, Pinnwände und Weiteres.



**FÜR EURE TAGUNG, DEN WORKSHOP ODER DIE NETWORKING
VERANSTALTUNG MIT EINER DAUER VON BIS ZU 8 STUNDEN
HABEN WIR DIE INKLUDIERTEN LEISTUNGEN DEM ANLASS ANGEPASST UND
BIETEN EUCH DIESE EBENFALLS ALS PAUSCHALE AN:**

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
- Alkoholfreie Getränke und Kaffeespezialitäten an der Selbstbedienungsstation
- Auf- und Abbau
- Standardtechnik-Equipment

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 inkl. Reinigung & Mobiliar – 2.120,00 €, netto* - Rabattierung auf bis zu 1060,00 € 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 Rabatt 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.

Pauschale Empfang im Rebengarten – 06,80€ pro Person, netto*

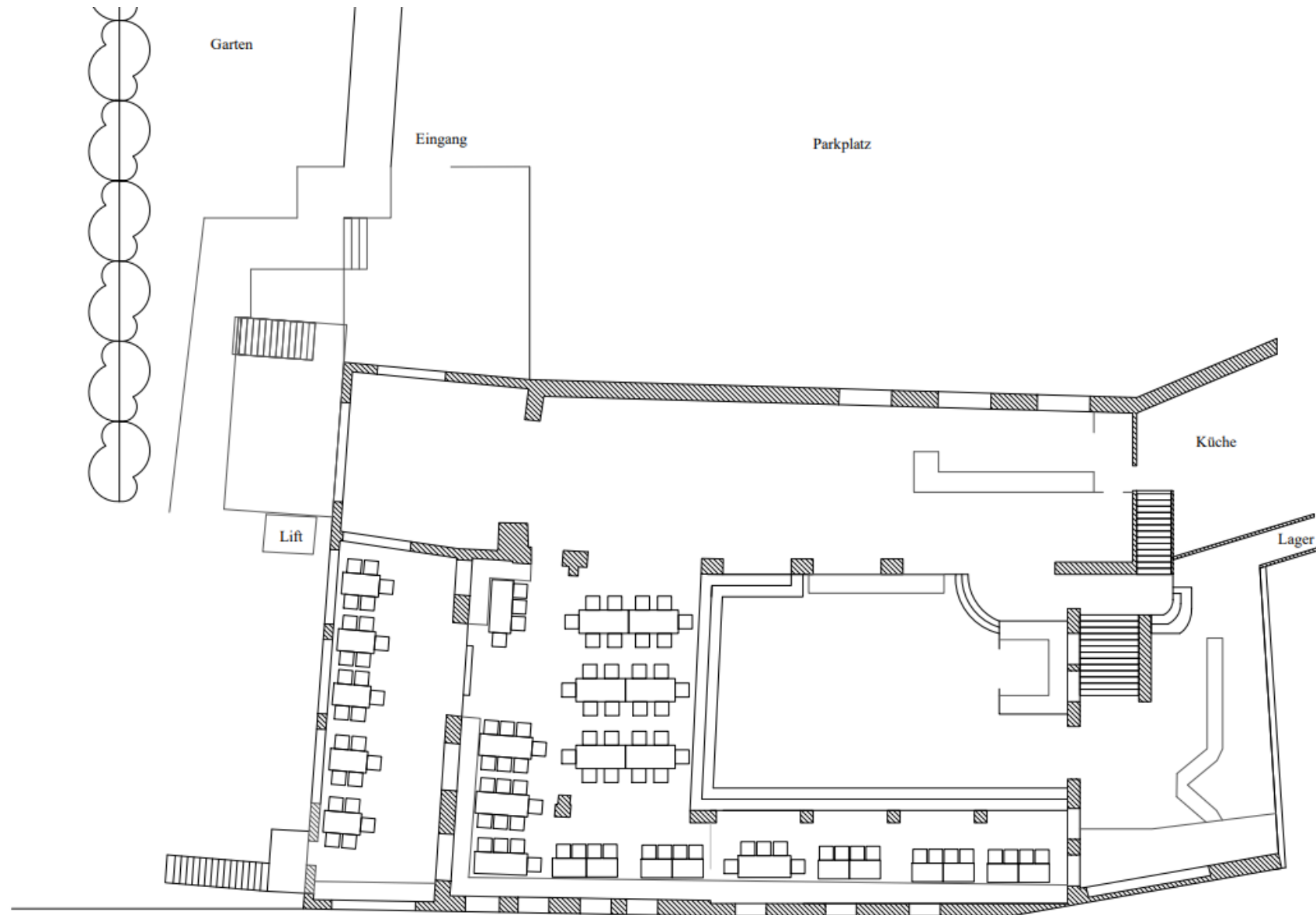
Enthält das Equipment und den kurzfristigen Aufbau des Empfangs im Freien inkl. Aufbaupersonal

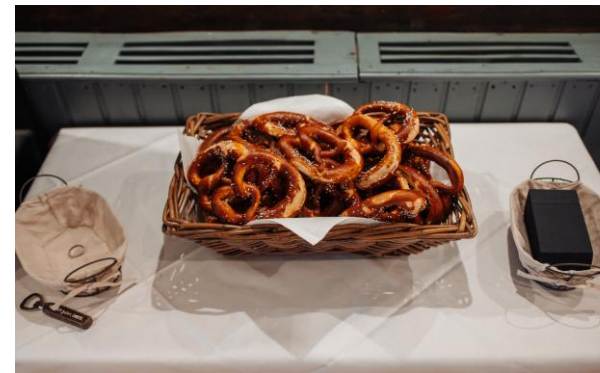
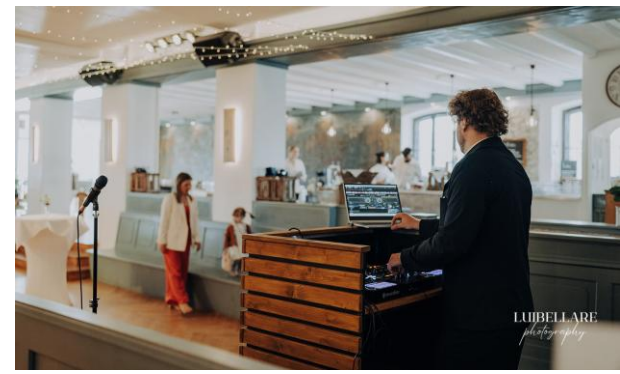
Speisenpreise* - sind je nach Auswahl sehr individuell, ihr könnt die Preise dem Speisenexposé auf Seite 12 entnehmen.

weitere **Ergänzungen** wie beispielsweise Longdrinks & Digestifs und Erweiterungsstunden könnt ihr auf Seite 13 einsehen.

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

MUSTERBESTUHLUNGSPLAN





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

- **Gibt es eine Mindestpersonenanzahl?**

Im Weinhaus richten wir Veranstaltungen ab 75 Personen aus, können hier jedoch gerne auch mit kleineren Gruppen planen und in die individuelle Kalkulation gehen. Hierbei fällt unsere Veranstaltungspauschale auf die mindestens 75 Personen an und jede weitere Position passen wir eurer tatsächlichen Gästeanzahl an. Ihr möchtet in den Monaten November bis einschließlich April feiern? Gern senken wir die Mindestgästeanzahl für euch.

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

Klimageräte und eine Tonanlage mit 4 Punkt Beschallung für Hintergrund und DJ-Musik. Mikrofon vorhanden. Ebenso ist auch eine Lichtanlage vor Ort verfügbar.

- **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?**

Die Location verfügt über einen Außenaufzug, Rampen und eine Toilette mit den entsprechenden Zugangsmöglichkeiten.

FAQ: Übernachtung und Parkplätze

- Gibt es Übernachtungsmöglichkeiten in der Location oder im Umkreis von 3km?
Das Hotel Steigenberger liegt rund 700m entfernt, in 1,5km Entfernung ist der Kaisergarten zu finden. Das Hotel Deidesheimer Hof und der Ketschauer Hof sind ebenfalls fußläufig erreichbar. Im Ortsinneren von Ruppertsberg und Deidesheim gibt es zusätzlich ein großes Angebot an kleinen Ferienwohnungen und Gasthäusern.
- Wo finden wir Parkmöglichkeiten?
Direkt vor der Location steht euch ein großer Parkplatz mit circa 40 Plätzen zur Verfügung. Weitere Parkmöglichkeiten befinden sich in der Nähe der Kirchstraße 11 oder in der Nähe der Obergasse 34 in Ruppertsberg.

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 Wartezeiten zu vermeiden, bieten wir euch zusätzlich zu Vorspeisen am Buffet beispielsweise Fleur de Sel, Olivenöl und Baguette oder einen Auszug unserer Vorspeisen zum Teilen am Tisch an.
- **Welche Getränke werden angeboten und wie?**
Bier, Wein, Sekt, Kaffeespezialitäten und alkoholfreie Getränke sind in unserer Pauschale 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

- Was ist an Dekoration erlaubt?
Erlaubt ist alles an Dekoration, die 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 (Deko, Musiker usw.)
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

Email: weinhaus@mein-event.de

Homepage: www.weinhaus-motzenbaecker.de

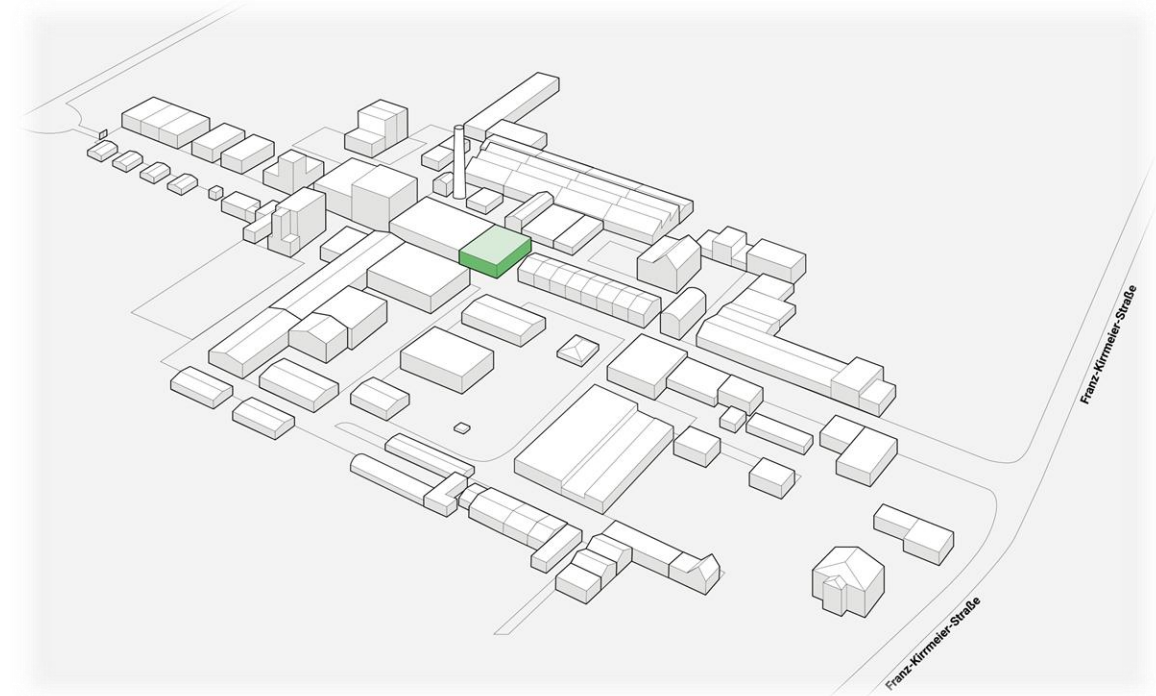
mein event.

Franz Kirrmeier Straße 19

Industriehof Halle 2 E

67346 Speyer

mein event. ein Teil von Foonax



Stand 29.05.2026