



BANKETTMAPPE PRIVATE FEIER

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 große Garten in den Weinreben ist der perfekte Ort für euren Empfang. Bei schlechtem Wetter ist ausreichend Ausweichfläche im Innenbereich vorhanden.

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

Im gemütlichen Sitzbereich könnt ihr mit euren Gästen an langen Tafeln oder intimen Sitzgruppen das reichhaltige Buffet genießen.

Später darf auf der geräumigen Tanzfläche ordentlich getanzt werden.



REBENGARTEN

Die große Wiese des Rebengartens eignet sich hervorragend für euren Empfang mit hauseigenen Sekten und leckeren Fingerfoodteilchen.

Sonnenschirme, Weinfässer und Sitzgruppen im Garten runden das Gesamtpaket ab und können auch für ein Stehkafee bei strahlendem Sonnenschein genutzt werden.





INNENRÄUME

Die neuen Panoramafenster bieten Weitblick ins Grüne – egal bei welchem Wetter. Der Saal ist auch für kleinere Gesellschaften optisch abgrenzbar, wodurch der Wohlfühlcharakter bestehen bleibt. Ein neues Beleuchtungskonzept sorgt für die richtige Stimmung.

Der Saal mit der originalen Wandmalerei versprüht die Lebenslust und Freude, die das Weinhaus schon Jahrzehnte begleiten. Die Tanzfläche lockt jeden Tanzmuffel aus der Reserve und bietet Platz für euch und all eure Gäste, 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.

KINDERPARADIES

Im Weinhaus Motzenbäcker kommen die kleinen und großen Kinder auf ihre Kosten.

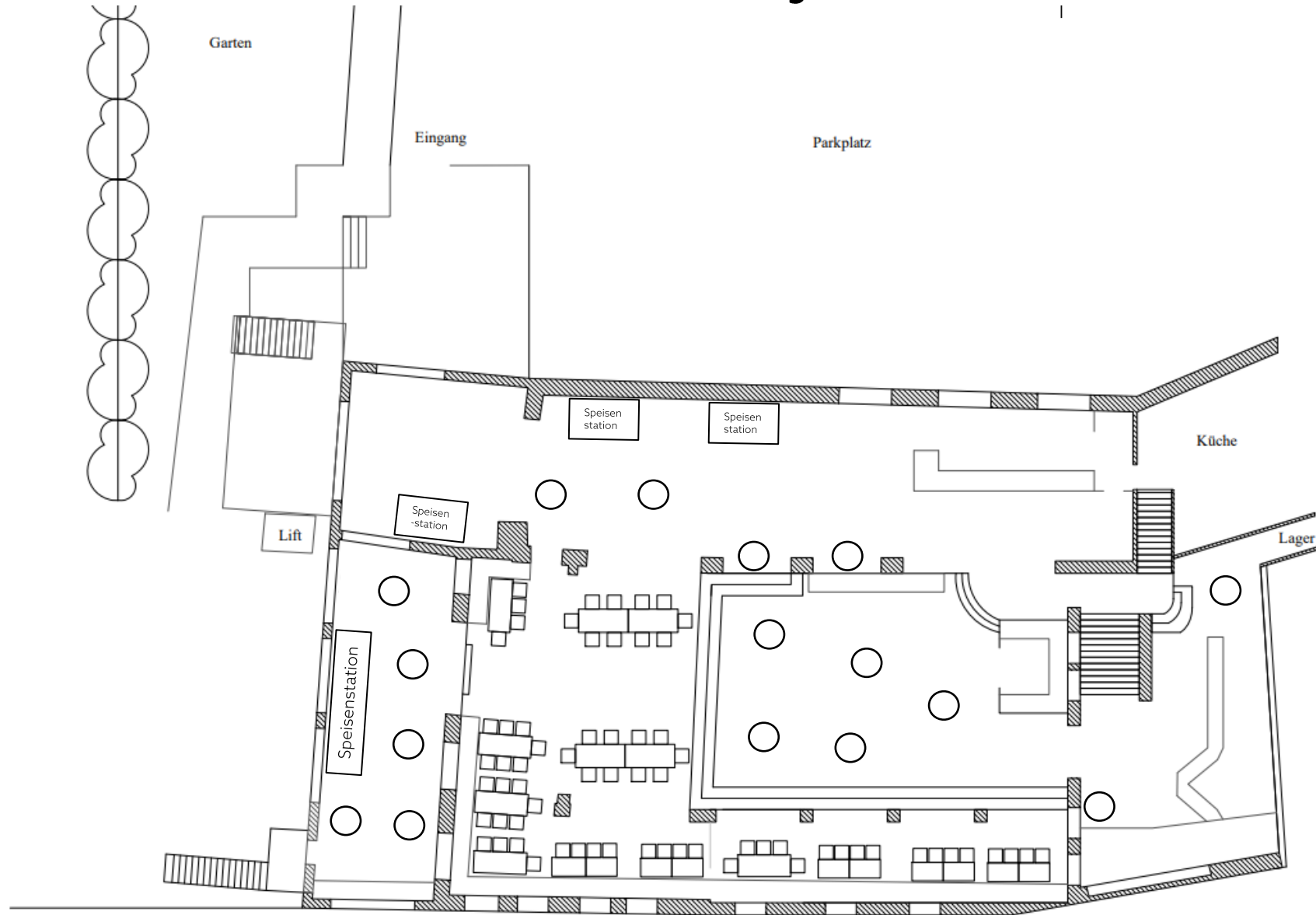
Der Garten liegt abgegrenzt von der Straße, sodass die Eltern die Kinder bei Empfang und Stehkafee beruhigt spielen lassen können.

In den Innenräumen haben wir für Kinder einen eigenen Spielbereich geschaffen, welchen man zu später Stunde zur Schlafecke umfunktionieren kann.



BESTUHLUNGSVORSCHLAG

Kapazität für bis zu 200 Personen in Mischbestuhlung





GETRÄNKE

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

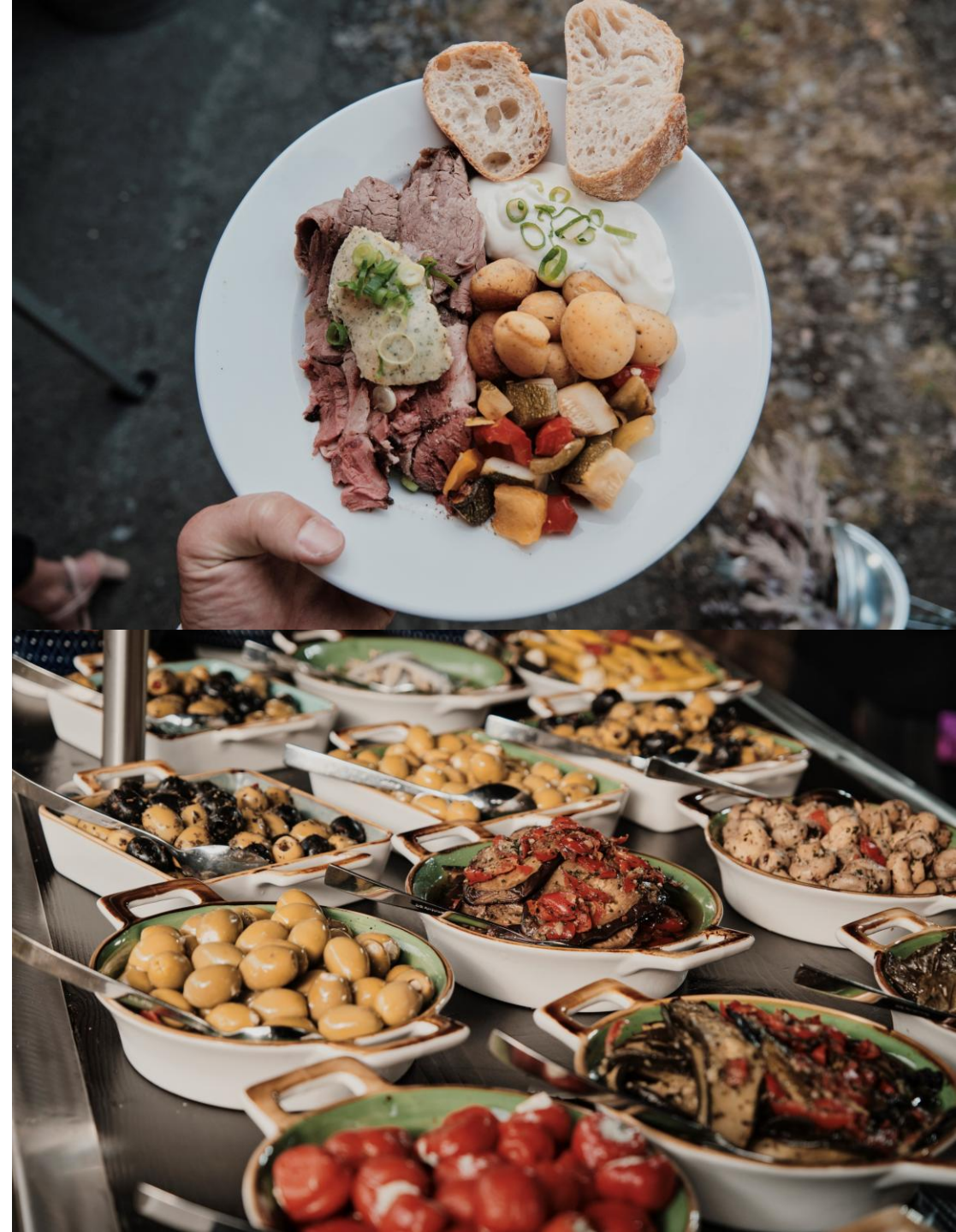
SPEISEN

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





UNSERE LEISTUNGEN AUF DEM WEG ZUR FEIER UND DANACH

- Erstgespräch
- Probeabend zur Verkostung der Weine und zum 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, Sekt, 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 inkl. Reinigung & Mobiliar – 2.522,80€, 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 – 76,39€ pro Person, brutto, 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, Thekenservice, Geschirr und Besteck, Mitteldecken, eingedeckte Tische und unsere gemeinsame Planung mit euch vor der Feier.

Pauschale Empfang im Rebengarten – 08,09€ pro Person, brutto*

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 9 entnehmen.

weitere **Ergänzungen** wie beispielsweise Longdrinks & Digestifs, Zusatzstunden, und die Pauschale Empfang Plus 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



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

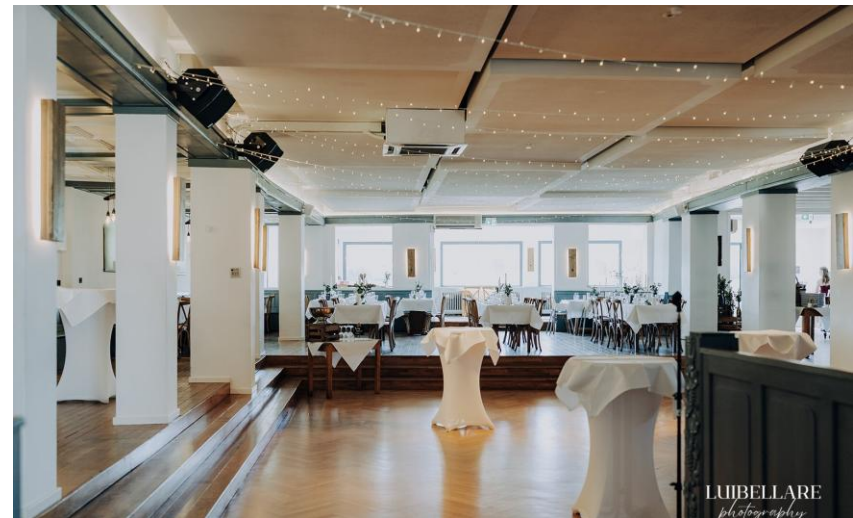
Ihr benötigt noch Unterstützung in den Bereichen Dekoration & Blumen, Fotografie, DJ oder Konditorei? Über den folgenden Link bekommt ihr eine Übersicht unserer Partner:

[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

- **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 mit 2 LED Bars und 2 weiteren Lichteffekten vor Ort verfügbar. Es gibt keine Lautsprecherboxen im Garten. Diese können über uns hinzugebucht werden. 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?**

Die Location verfügt über einen Außenaufzug, Rampen und eine Toilette, die von der Größe her den Anforderungen entspricht.

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 und unsere Gäste 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 Küchen vor Ort nicht anbieten. Gerne realisieren wir ein Buffet für euch. Für den ruhigen gemeinschaftlichen Speisenbeginn empfehlen wir Fleur de Sel, Olivenöl und Baguette oder einen Auszug der Vorspeisen am Tisch.

- **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, Sekt, 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 und der Abrechnung nach Verbrauch.

- **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 von 0 bis 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. 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 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 Mitarbeitenden 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

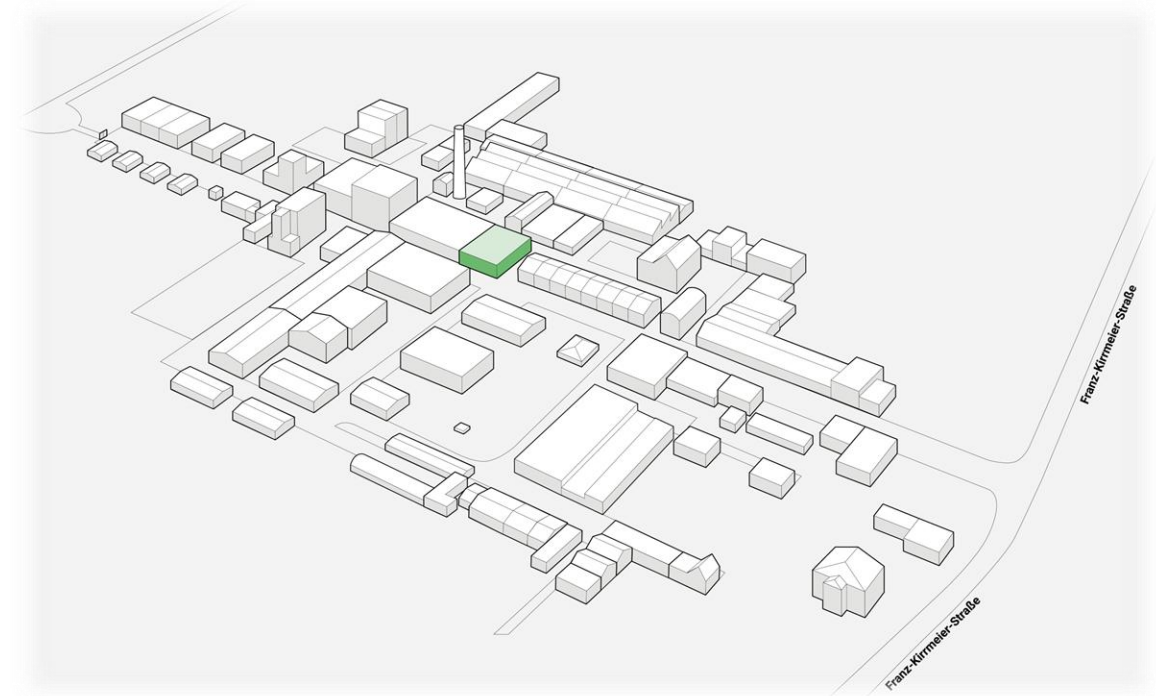
mein event.

Franz Kirrmeier Straße 19

Industriehof Halle 2 E

67346 Speyer

mein event. ein Teil von Foonax



Stand 02.06.2026