



SPEICHER 10

T A G E N & F E I E R N

Mario Engbers Gastronomie & Service GmbH
An den Speichern 10
48157 Münster

Tel.: 0251-41706-0
info@speicher10.de
www.speicher10.de

Eventlocation


Der **Speicher 10** ist eine, in Münsters Norden gelegene, historische Eventlocation für große und kleinere Veranstaltungen.

Die barrierefreie Location bietet mit Ihren ca. 1.500 qm viel Freiraum für kreative und individuelle Eventkonzepte. Ergänzt werden die Räumlichkeiten durch einen autofreien und natürlich gehaltenen **CAMPUS**, welcher vor allen in den Sommermonaten eine Bereicherung für alle Gäste ist.


Die **BACKHALLE** mit ihrem unverwechselbaren Charme befindet sich zusammen mit dem **CASINO** im Erdgeschoss. Im 1. Oberschoss rundet das lichtdurchflutete **ATRIUM** das Raumangebot perfekt ab.




Eventlocation



Die großzügige **BACKHALLE** mit den denkmalgeschützten Backschienen ist das Herzstück der Eventlocation **SPEICHER 10**. In der 750qm großen Halle finden bis zu 750 Personen Platz und dank einer mobilen Trennwand lässt sie sich in zwei autarke Räume von 300 bzw. 450qm unterteilen.



Das lichtdurchflutete und moderne **ATRIUM** mit seiner Panoramaverglasung bietet das passende Ambiente für exklusive Events. Der 450qm große Raum eignet sich für Veranstaltungen mit bis zu 200 Personen.



Das **CASINO** im Erdgeschoss kann mit seinen 165 qm als perfekte Erweiterung fungieren. Nach dem Mittagsangebot mit abwechslungsreichen Menüs können dort in den Abendstunden und am Wochenende rauschende Partys gefeiert werden.

Eventlocation

Raum	Fläche	Bankett	Stuhlreihen	Parlamentarisch	Gemischt
BACKHALLE	756 qm (54x14)	600	700	350	bis 1000
SAAL 59	462 qm (33x13)	240	300	200	bis 600
SAAL 17	294 qm (21x14)	180	200	150	bis 400
ATRIUM	241 qm (19x13)	180	199	120	190
CASINO	165 qm (19x9)	100	-	-	150
Besprechungszimmer	30 qm	-	-	8-10	-
CAMPUS	ca. 3000 qm	-	bis 2000	-	ab 120
LOKSCHUPPEN	ca. 300 qm	-	-	-	ab 40



Raum- & Raumnebenkosten I

Backhalle	pro Tag	2000,00 €
Saal 17 Saal 59	pro Tag	1300,00 €
Atrium	pro Tag	1300,00 €
Casino	pro Tag	550,00 €
Besprechungszimmer	pro Tag	150,00 €
Campus	pro Tag	1500,00 €
Lokschuppen	pro Tag	850,00 €



Raum- & Raumnebenkosten II



Energiekosten	pro Stunde	60,00 €
Endreinigung (nach Art und Aufwand)	pro Stunde	29,00 €
Servicepauschale (nach 8 Veranstaltungsstunden oder 0:00 Uhr nachts)	pro Stunde	245,00 €
Teamleitung (ab Eintreffen der Gäste bis Veranstaltungsende)	pro Stunde	49,50 €
Toilettendienst (ab Eintreffen der Gäste bis Veranstaltungsende)	pro Stunde	33,40 €

Full-Service-Angebot

Damit Sie Zeit für andere Dinge haben, bieten wir ein **Full-Service-Angebot** rund um hochwertiges Catering an. Von Beginn an planen wir mit Ihnen das bevorstehende Event: über kleine, große und hybride Tagungskonzepte bis zur individuellen Feier im privaten oder geschäftlichen Rahmen. Unser eingespieltes Team nimmt Ihnen die Planung rund um Logistik, Küche, Service, Veranstaltungstechnik und Dekoration ab. Und da alle Abteilungen Hand in Hand zusammen arbeiten, steht dem Erfolg des Events nichts mehr im Wege.



Tagungstechnik

Sowohl die **BACKHALLE** als auch das **ATRIUM** sind mit der modernsten Tagungstechnik ausgestattet. Beide Räume verfügen über leistungsstarke Laserprojektoren mit fest vorhanden Projektionsflächen. Das Angebot kann durch hängende oder mobile Flatscreens erweitert werden. Abgerundet wird das Konzept durch die vorinstallierte Tontechnik. In der Backhalle genießen Sie einen unverwechselbaren Ton über L-Acoustics-Lautsprecher. Neben den klassischen Funkmikrofonen und Headsets besteht die Nutzungsmöglichkeit von Schwannenhalsmikrofonen.

Die großen Hängelampen und die kleinen Spots in der **BACKHALLE** setzen der technischen Umsetzung durch individuelle Farbkonzepte die Krone auf.



Hybride Events Tagungsequipment

Mit der Unterstützung unseres langjährigen Technikpartners kann jede Veranstaltung auch als hybrides Event durchgeführt werden.

Die vorhandene Infrastruktur und Software „Airtime Fairness“ ermöglichen den Gästen eine gleichzeitige Nutzung des WLANs.

Natürlich bieten wir viele weitere Elemente im Bereich der Tagungswelt an. Dazu gehören neben Kugelschreibern und Notizblöcken natürlich auch Elemente wie Bühne, Metaplanwände, Flipcharts, Moderatorenkoffer, Rednerpult usw.



Technikkosten

Bühne	pauschal	ab 87,50 €
Laserprojektor	pro Stück	525,00 €
Leinwand	pro Stück	180,00 €
Mikrofon/Headset	pro Stück	60,00 €
Laptop	pro Stück	140,00 €
Projektions-Display 75´´	pro Stück	470,00 €
Rednerpult	pro Stück	29,00 €
WLAN Einzelticket	pro Tag	8,00 €
WLAN Gruppenvoucher	pro Tag	ab 150,00 €
Technischer Support		auf Anfrage



Kulinarik

Alles nur vom Feinsten!

Wir setzen mit unserem hochwertigen **Catering** auf Gourmetspeisen für feine Gaumen, denn unserer Meinung nach ist Kochen ein Handkunstwerk und Essen ein aromatisches Genusserlebnis. Dieses Handwerk setzt unser Küchenteam jeden Tag aufs Neue um.

Da Nachhaltigkeit bei uns großgeschrieben wird, verwenden wir verstärkt Produkte aus der Region und beziehen Nahrungsmittel von lokalen Produzent*innen und Händler*innen unseres Vertrauens.

Perfekt auf die Veranstaltungen abgestimmte **Buffet- & Menüvorschläge** werden während der Planungsphase mit unseren kompetenten Mitarbeiter*innen ausgearbeitet.

Getränke

Den Gedanken der Nachhaltigkeit möchten wir auch bei der Auswahl unserer Getränkelieferanten leben, sodass wir möglichst regionale Produkte beziehen.

Neben individuellen und standardisierten Getränkepauschalen bei Tagungen und Feiern ist eine Abrechnung nach tatsächlichem Verzehr möglich. Wir setzen jeden Wunsch, ob Gin Toni, Aperol Spritz oder eine hausgemachte Limonade mit voller Überzeugung um.

Zu unseren Vertrauenspartner*innen gehören u.a. Vollmer Kaffee, liba kola, David Weine und Getränke Dreyer.



Dekoration

Service – bis ins kleinste Detail!

Das Full-Service-Angebot ist kein Zufall, sondern eine Herzensangelegenheit.

Deswegen gehört zu unserem Team auch eine gelernte Schauwerbegestalterin, die nicht nur jedes Event zum funkeln bringt, sondern auch alle Wünsche und Vorstellungen zu einem Konzept ausarbeiten und dann realisieren kann.



Kooperationen

Unser Netzwerk in Münster und dem Münsterland ist in 10 Jahren Firmengeschichte stets gewachsen, sodass wir für jedes Anliegen einen passenden Partner an unserer Seite haben, zum Beispiel:

- Personal: Garderobe, Security, Sanitäter etc.
- herausragendes Equipment/Mobiliar
- Zeltverleih
- Weihnachtsmarkt oder Jahrmarkt



FAQ I

Wann dürfen wir zur Besichtigung vorbeikommen?

Gerne machen wir einen Besichtigungstermin mit Ihnen aus. Melden sie sich dafür gerne unter info@speicher10.de oder Tel.: 0251-417060

Betreut unser planender Ansprechpartner auch die Veranstaltung?

In den meisten Fällen, ja! In den seltensten Fällen stellen wir Ihnen einen Ansprechpartner vor.

Was Kostet eine Feier im Speicher 10?

Der Preis richtet sich ganz individuell nach den Wünschen. Gerne erstellen wir Ihnen nach einem kurzen Gespräch ein Angebot.

Müssen wir eine Anzahlung leisten?

Ja, ca. 4 Wochen vor der Veranstaltung bekommen Sie eine Abschlagszahlung in Höhe des geplanten Umsatzes von 50 %

FAQ II

Dürfen wir unser Essen selbst mitbringen?

Nein. Alle Speisen, ausgenommen Torten, und Getränke werden über den Speicher 10 bezogen.

Dürfen wir unsere Torte mitbringen?

Ja! Die Konditoreien erschaffen Meisterwerke. Diese können vorab zum Speicher 10 geliefert werden. Es gibt ausreichend Kühlmöglichkeiten. Ein Gabelgeld wird erhoben.

Wie berechnen Sie die Speisen der Kinder?

Kinder bis zu 3 Jahren essen kostenfrei, Kinder von 4 bis 10 Jahren werden mit dem halben Preis berechnet und für Kinder ab 11 Jahren gilt der volle Preis. Auch für max. 4 Hochstühle für Kinder ist gesorgt.

Ist ein Probeessen/ eine Weinprobe möglich?

Sehr gerne, vereinbaren Sie hierfür ein Termin mit uns.

FAQ III

Gibt es Getränkepauschalen?

Natürlich. Diese richten sich nach Veranstaltungsdauer und Getränkeauswahl

Wie ist die Tischordnung/Tischgröße?

Wir bestuhlen nach Ihren Wünschen: runde Tische für 7-12 Personen

Wie viele Mitarbeiter*innen werden vor Ort sein?

Dies richtet sich nach Aufwand.

1 Serviceleitung, 1 Thekenkraft und 1 Koch*in mindestens
Pro 40 Gäste kalkulieren wir ca. einen Servicemitarbeitenden

Gibt es eine Sperrstunde?

Nein! Sie bleiben so lange, wie Sie möchten.

Unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen finden Sie hier: [AGBs](#)

