

LUX NÜRNBERG



IHRE TRAUMLOCATION

WILLKOMMEN

KAFFEE & KUCHEN IM AUßENBEREICH

RÄUMLICHKEITEN & BESTUHLUNG

HOCHZEITSPAKET

GETRÄNKE & SPEISEN

ANFAHRT & ANREISE

PARKMÖGLICHKEITEN & ÜBERNACHTUNGEN & MIETE

KONTAKT

WILLKOMMEN

Das LUX ist die erste Jugendkirche Bayerns. Ein Projekt mit Design, welche angelehnt ist an die Bedürfnisse und den Geschmack junger Erwachsener. 2009 wurde das komplette Gebäude entkernt. Kirchenbänke und Vertäfelungen aus älteren Zeiten wichen einem modernen und zeitlosen Design und modernster Eventtechnik.

Von der Straße aus gelangt man in den Eingangsbereich in die LUX – Box. Sauberer, geradliniger Style, verbunden mit dem Ambiente eines loungigen Cafés. Ein Highlight dieses Bereichs ist der im Oval gestaltete LED – Tresen. Dieser kann, wie auch die Seitenverkleidungen der Fenster, in unterschiedlichen Farben eingestellt werden. Auch die Außenfassade der LUX – Box kann farblich an Ihr Farbkonzept angepasst werden.

Der eigentliche Kirchenraum ist eher eine moderne Konzert-Location. Mitten im Raum schwebend, hoch über den Köpfen Ihrer Kunden, befindet sich eine Rundtraverse mit aufwendiger Licht-, Ton- und Präsentationstechnik.

LUX eröffnet vollkommen neue Dimensionen. Der Kirchraum mit einer Fläche von knapp 400 qm, die LUX – Box mit 120 qm und die zu buchbare Kirchwiese mit knapp 600 qm bietet ideale Voraussetzungen für Events aller Art.



KAFFEE & KUCHEN IM AUßENBEREICH

Der grüne Außenbereich kann perfekt für duftenden Kaffee & selbstgebackene Kuchen genutzt werden. Hierfür werden Bierbankgarnituren mit weißen Stoffhussen sowie Sonnenschirme und Stehtische bereitgestellt.

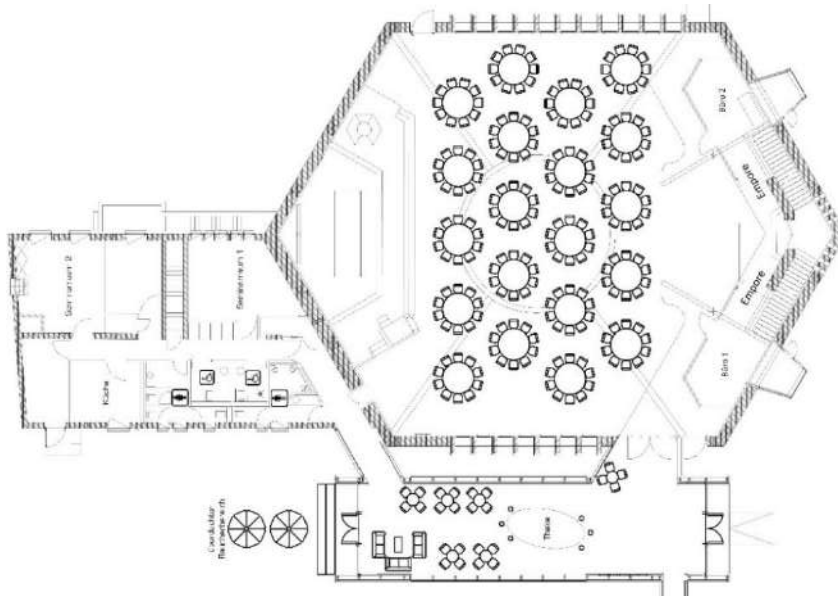
Alternativ empfangen wir hier sehr gerne Ihre Gäste bei einem Sektempfang.



RÄUMLICHKEITEN & BESTUHLUNG

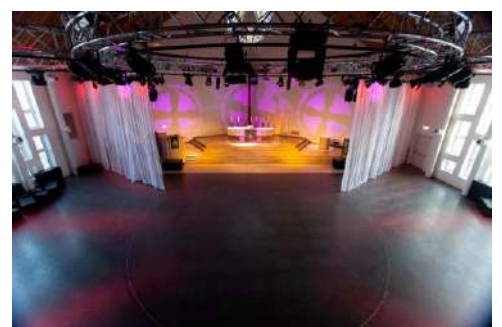
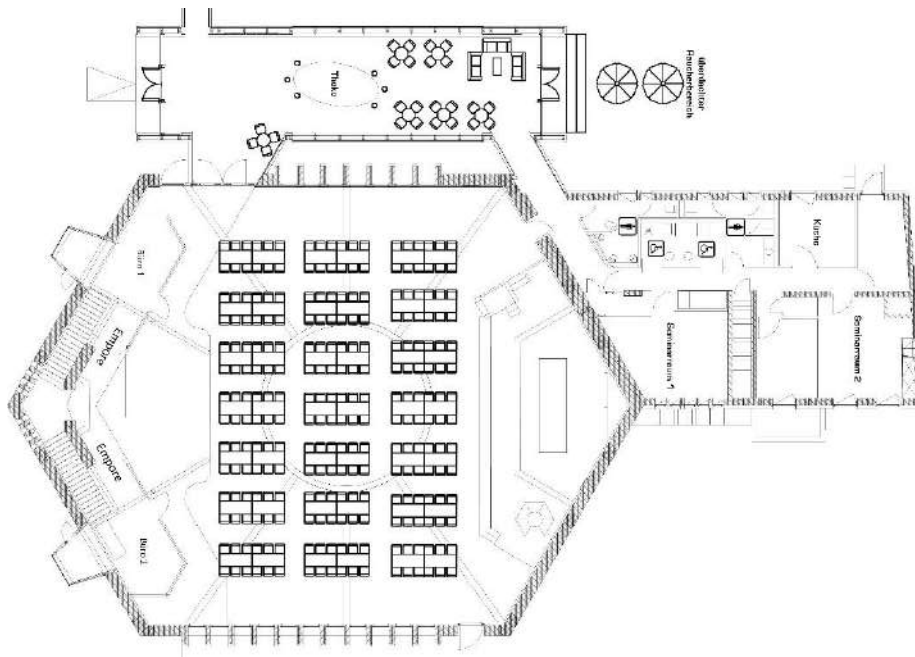
Die gesamte Location hat eine nutzbare Raumfläche von knapp 520 qm. Hinzu zählt die Empore, die als Kinderecke beispielsweise verwendet werden kann. Des Weiteren befinden sich im hinteren Bereich der Location zwei Seminarräume, welcher als Lagerraum genutzt wird.

GALABESTUHLUNG FÜR 200 PERSONEN



RÄUMLICHKEITEN & BESTUHLUNG

TAFELBESTUHLUNG FÜR 250 PERSONEN





GETRÄNKEAUSWAHL

Aperitif (einer zur Wahl) zzgl. Prosecco & Prosecco Orange

Mai bis September

Noble Welcome
Gin, Heidelbeerlikör, Bitter Lemon, Limette,
Minze, Eis

Aperol Spritz
Prosecco, Aperol, Orangenscheibe, Eis

Mango Maracuja Spritz
Lillet blanc, Prosecco, Maracujasirup, Minze,
Mango, Eis

Lillet Wild Berry
Lillet blanc, Schweppes Wild Berry, Beeren,
Eis

Shiny Welcome
Gin, Blutorangensaft, Minze, Eis

Veilchen Spritze
Weißwein, Veilchensirup, Zitrone, Wasser, Eis

Sarti Spritz
Sarti Rosa, Prosecco, Limette, Eis

Driving Aperol (alkoholfrei)
Orange Spritz Sirup, Alkoholfreier Sekt,
Orange, Eis

Oktober bis April

Glühgin
Gin, Apfelsaft, Orangensaft, Zimt, Nelke,
Sternanis

Winter Spritz
Ramazotti Rosato, Prosecco, Orange,
Zimtstange, Eis

Heißer Hugo
Weißwein, Holunderblütensirup, Minze,
Limette

Noble Welcome
Gin, Heidelbeerlikör, Bitter Lemon, Limette,
Minze, Eis

Nürnberger Glühwein
Zweierlei Glühwein rot und weiß

Hot Aperol
Aperol, Weißwein, Apfelsaft, Orange

Shiny Welcome
Gin, Blutorangensaft, Minze, Eis

Erfrischungsgetränke

Bio Kristall Medium

Orangensaft || Apfelsaft ||

Johannisbeersaft || Maracujasaft

Bio Kristall Still

Coca Cola || Coca Cola Zero ||

Fanta || Sprite

Bierauswahl

Neumarkter Lammsbräu EdelHell 0,33l

Neumarkter Lammsbräu EdelPils 0,33l

Neumarkter Lammsbräu alkoholfrei 0,33l

Weinauswahl

Weißwein

Brönnner & Heilmann,
Chardonnay, Deutschland (Franken)
12,0% trocken

Rotwein

Brönnner & Heilmann,
Spätburgunder, Deutschland
(Franken), 13,0% trocken

Heißgetränke (Bio- und Fairtrade Qualität)

Filterkaffee

Teeauswahl

Espresso

Cappuccino

COCKTAILPAUSCHALE – OPTIONAL BUCHBAR

Die optionale Cocktailpauschale von 9,00€ pro Bewirtungsgast umfasst bis zu 2 Cocktails und 3 Longdrinks aus u.g. Auswahl für eine Dauer von fünf Stunden:

Cocktails (bis zwei zur Wahl)

Raspberry Thyme Smash

Gin, Zitronensaft,
Zuckersirup,
Himbeeren, Thymian

Twisted Dragon

Gin, Limettensaft,
Holunderblütensirup,
Weintrauben

Touch Down

Vodka, Apricot Brandy,
Zitronensaft, Maracujasaft,
Grenadine

Espresso Martini

Vodka, Kaffeelikör,
Zuckersirup, Espresso

Whiskey Sour (vegan)

Whiskey, Zitronensaft,
Zuckersirup, Fee Foam, Zitrone

Gin Basil Smash

Gin, Zitronensaft,
Zuckersirup, Basilikum

Aperol Sour

Orangensaft, Aperol,
Zuckersirup, Zitronensaft

Caipirinha

Cachaca, Limette, brauner
Zucker

Ipanema (alkoholfrei)

Limette, brauner Zucker,
Ginger Ale

Longdrinks (bis drei zur Wahl)

Cuba Libre

Heller Rum, Limette, Cola

Gin Tonic

Gin, Tonic Water, Zitrone

Vodka Lemon

Vodka, Bitter Lemon,
Zitrone

Moscow Mule

Vodka, Limettensaft, Ginger
Beer

Aperol Spritz

Prosecco, Aperol,
Orangenscheibe, Eis

Vodka Soda

Vodka, Wasser, Limette

Shirley Temple

(alkoholfrei)

Zitronensaft, Grenadine,
Ginger Ale, Minze

Whiskey Cola

Whiskey, Cola, Zitrone

Munich Mule

Gin, Limettensaft, Ginger
Beer





MENÜVORSCHLAG –

BUFFET EMPFEHLUNG DES JAHRES

40,50 € pro Person

zzgl. 19% gesetzl. MwSt.

Vorspeisen am Buffet

Antipasti geschmort mit nativem Olivenöl mit Borneopfeffer und Thymianzweigen

Farfalle mit getrockneten Tomaten, Parmesan und Rucola

Caprese - Tomaten mit Mozzarella und Basilikum-Pesto

Bunte Blattsalate mit Tomaten, Croutons und Feta Würfel dazu Honig-Senf-Dressing

Brotsortiment

Hauptspeisen am Buffet

Saftiges Rindergulasch dazu Spätzle

Gegrillte Dorade mit Ratatouille Gemüse dazu Reis

Risotto mit frischen Paprika, Zucchini, Auberginen und Pilzen

Dessert am Buffet

Crunchy-Schokoladenmousse mit Physalis-Granatapfel-Confit

Bayerische-Creme mit Mandeln

Weitere Vorschläge auf Anfrage, sprechen Sie uns gerne an.

MENÜ-BUFFET-KOMBINATION-EMPFEHLUNG DES JAHRES

45,50 € pro Person*

zzgl. 19% gesetzl. MwSt.

servierte Vorspeise

Rote Beete Carpaccio || Ziegenkäse || Rucola || gerösteter Pinienkerne

servierte Suppe

Tomatenessenz || Pecorino Klößchen

Hauptspeisen am Buffet

Argentinisches Roastbeef am Stück gebraten || Zitronen-Pfeffer-Kruste ||
Süßkartoffelgratin mit Cheddarkäse || Thymian || gebratene Okraschoten

Gegrillte Rotbarbe || Hummer-Safran-Butter ||
blanchierter Meeresspargel || Sepiatagliatelle

Weißwein Risotto || Grüner Spargel || Kirschtomaten || Bärlauchöl

Dessert am Buffet

Warmer Birnen Crumble || Schokosauce

Zitronen-Baiser-Törtchen aus unserer Pasticceria

Macaron-Pyramide

*Bei der Wahl eines servierten Hauptgangs oder ab dem 3. servierten Gang wird ein Personalmehraufwand von 7,50€ (zzgl. 19% gesetzl. MwSt.) pro Person berechnet.

Weitere Vorschläge auf Anfrage, sprechen Sie uns gerne an.

MENÜ EMPFEHLUNG DES JAHRES

51,50 € pro Person*

zzgl. 19% gesetzl. MwSt.

Amuse-Gueule

Kleine Tramezzini mit Bresaola II Schafskäsecreme

Servierte Vorspeise

Geräucherte Lachspraline II Holunderblüten und grüner Thai-Pfeffer II frittierte Wildkräuter II
Knoblauch-Crostini

Servierte Suppe

Italienische Minestrone

Servierter Hauptgang

"Surf`n`Turf"

Argentinisches Rinderfilet mit gebratener Knoblauch-Garnele
(vegetarische Alternative: Gelbe Zucchini-Timbale gefüllt mit
feinwürzigem Couscous und Mozzarella) Süßkartoffel-Creme II geschmorte Mini-Paprika

Servierter Dessertteller

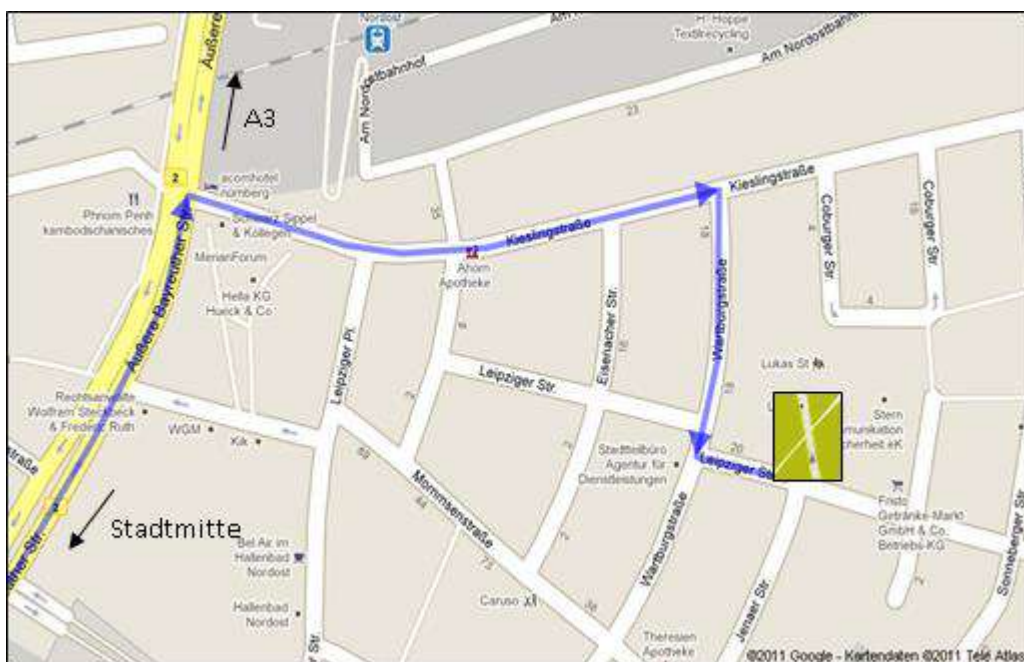
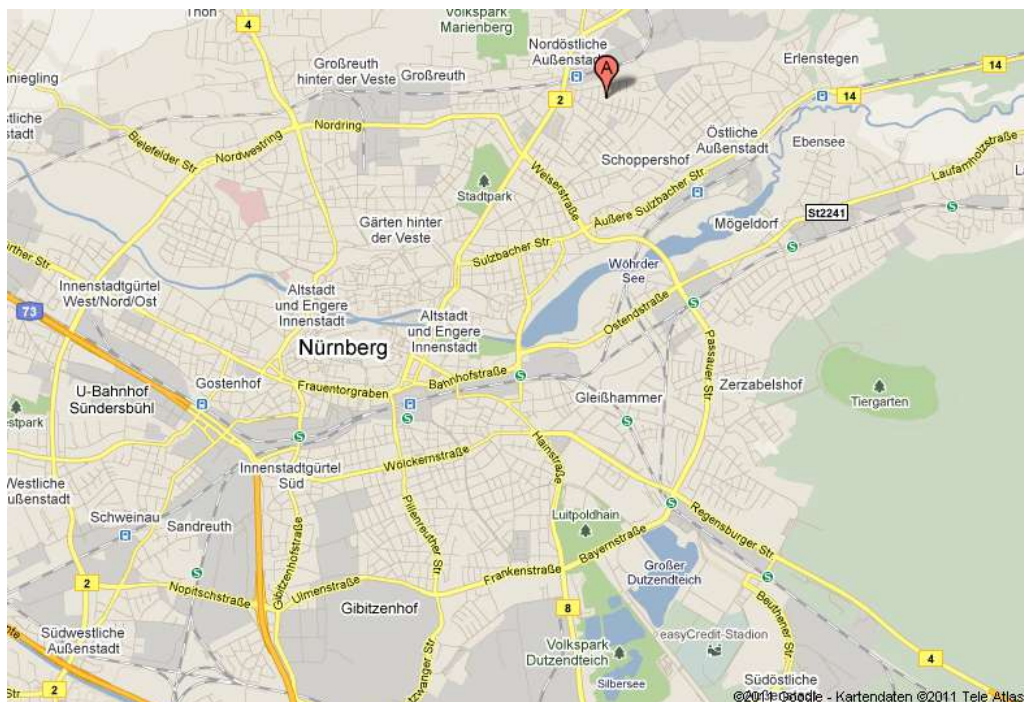
Hausgemachtes Limetten-Minze-Sorbet II Tarte au chocolate II
Confit von Erdbeere, Rhabarber und Vanille

*zzgl. 7,50€ (zzgl. 19% gesetzl. MwSt.) pro Person Personalmehraufwand für serviertes Menü

Weitere Vorschläge auf Anfrage, sprechen Sie uns gerne an.

ANFAHRT & ANREISE

Das LUX, Leipziger Straße 25, liegt im Nürnberger Norden. U - Bahn und Buslinien sind in wenigen Gehminuten erreichbar. Auch Taxis sind innerhalb weniger Minuten vor Ort. Auch die Anbindung an die Autobahn ist hervorragend.



PARKMÖGLICHKEITEN & ÜBERNACHTUNGEN & MIETE

PARKEN

Rund um das Gelände stehen öffentliche Parkplätze bereit. Da es sich um ein Wohngebiet handelt sind auch in den Seitenstraßen meist recht schnell Parkplätze zu finden.

ÜBERNACHTUNGSMÖGLICHKEITEN

Nürnberg bietet zahlreiche Übernachtungsmöglichkeiten. Nachfolgend möchten wir Euch einige Hotels auflisten, welche recht schnell erreichbar sind.

- Premier Inn Nürnberg City
Leipziger Platz 22, 90491 Nürnberg
- Hotel Cristal
Willibaldstraße 5-7, 90491 Nürnberg
- Hotel Klughardt
Tauroggenstraße 40, 90491 Nürnberg

MIETE

Die nachfolgende Mietangabe versteht sich zzgl. 19 % MwSt und gelten für das Jahr 2023.

Pro Veranstaltungstag

1600,00 €

UNSERE VERANTWORTUNG

Als regionales Unternehmen legen wir als Schuler Gruppe großen Wert auf unsere regionalen Wurzeln, so dass wir überwiegend regionale Produkte verwenden und unser Speisenangebot saisonal abstimmen.

Selbstverständlich stellen wir Ihnen auf Wunsch gerne Ihr komplettes Bio-Menü zusammen, bieten Ihren Gästen vegetarische oder rein vegane Gerichte an und haben für fast jede Nahrungsmittelunverträglichkeit eine attraktive Alternative parat.

Neben der hohen Qualität unserer Produkte und der frischen Zubereitung durch eigene Köche bedeuten uns Nachhaltigkeit, Abfallvermeidung und Ressourcenschonung wirklich viel.

Daher beziehen wir beispielsweise regionales Bio-Kristall Mineralwasser und Fairtrade Baumwolle für unsere Servicebekleidung sowie einen Großteil unseres Strombedarfs über eigene Solaranlagen.

Zu guter Letzt bemühen wir uns durch professionelle Planung die Mengenpuffer bei Speisenbewirtungen auf ein Minimum zu reduzieren und eventuelle Überschüsse an bedürftige Einrichtungen zu spenden.



concept-catering.com

himmlische-hochzeiten.de

kaeptn-karotte.de

Johannes Schuler - Party + Catering-Service GmbH | Röthensteig 7 | 90408 Nürnberg | info@concept-catering.com | Tel. 0911 937 936 0
Geschäftsführung: Johannes Schuler, Olaf Neumann, Felix Frank | Amtsgericht NBG HRB 13241 | St.Nr. 241129 80268 | USt.Nr. DE 175 496 921
Commerzbank | BLZ 760 400 61 | Konto Nr. 516 034 600 | IBAN DE 8576 0400 6105 1603 4600 | BIC COBA DE 33 XXX