

## LUX NÜRNBERG



### IHRE TRAUMLOCATION

WILLKOMMEN

KAFFEE & KUCHEN IM AUßenBEREICH

RÄUMLICHKEITEN & BESTUHLUNG

HOCHZEITS PAKET

GETRÄNKE & SPEISEN

ANFAHRT & ANREISE

PARKMÖGLICHKEITEN & ÜBERNACHTUNGEN & MIEDE

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 weiter.

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.

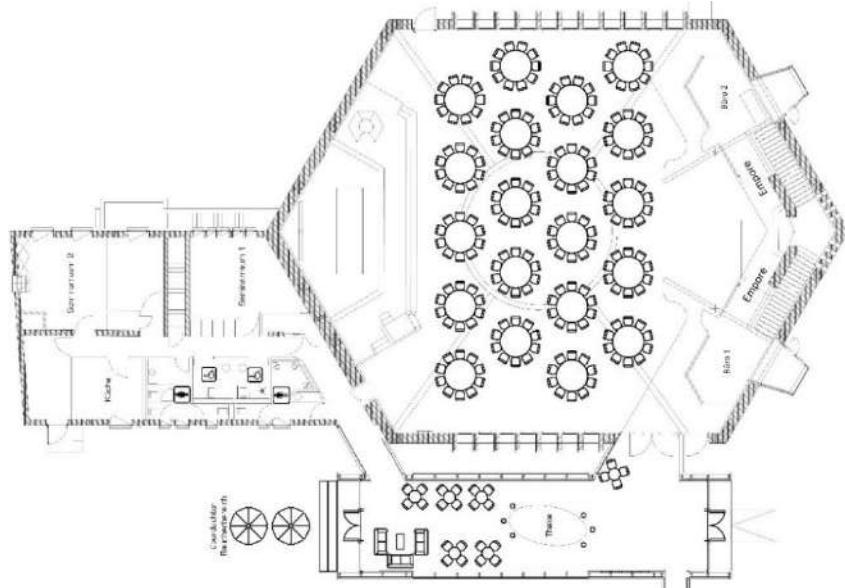
Alternativ empfangen wir hier sehr gerne Ihre Gäste bei einem Sektempfang.



## RÄUMLICHKEITEN & BESTUHLUNG

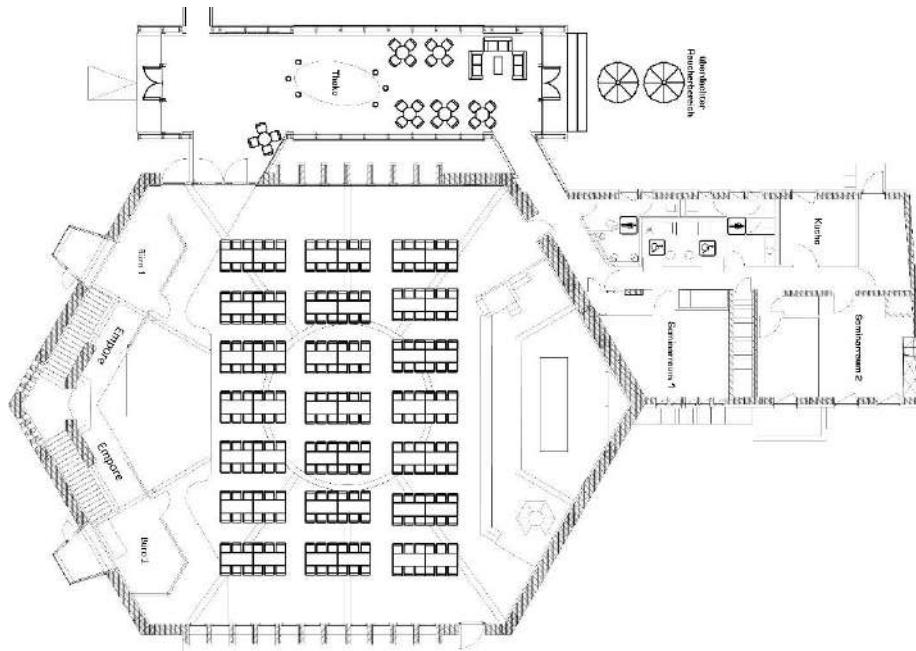
Die gesamte Location hat eine nutzbare Raumfläche von knapp 520 qm. Hinzu zählt die Empore, die als Kinderecke beispielsweise verwendet werden kann. Des Weiteren befinden sich im hinteren Bereich der Location zwei Seminarräume, welcher als Lagerraum genutzt wird.

### 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	Shiny Welcome Gin, Blutorangensaft, Minze, Eis
Aperol Spritz Prosecco, Aperol, Orangenscheibe, Eis	Veilchen Spritz Weißwein, Veilchensirup, Zitrone, Wasser, Eis
Mango Maracuja Spritz Lillet blanc, Prosecco, Maracujasirup, Minze, Mango, Eis	Sarti Spritz Sarti Rosa, Prosecco, Limette, Eis
Lillet Wild Berry Lillet blanc, Schweppes Wild Berry, Beeren, Eis	Driving Aperol (alkoholfrei) Orange Spritz Sirup, Alkoholfreier Sekt, Orange, Eis

## Oktober bis April

Glühgin Gin, Apfelsaft, Orangensaft, Zimt, Nelke, Sternanis	Nürnberger Glühwein Zweierlei Glühwein rot und weiß
Winter Spritz Ramazotti Rosato, Prosecco, Orange, Zimtstange, Eis	Hot Aperol Aperol, Weißwein, Apfelsaft, Orange
Heißer Hugo Weißwein, Holunderblüten sirup, Minze, Limette	Shiny Welcome Gin, Blutorangensaft, Minze, Eis
Noble Welcome Gin, Heidelbeerlikör, Bitter Lemon, Limette, 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

Espresso

Teeauswahl

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,  
Holunderblüten sirup,  
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 Schafskäsecrème

### 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

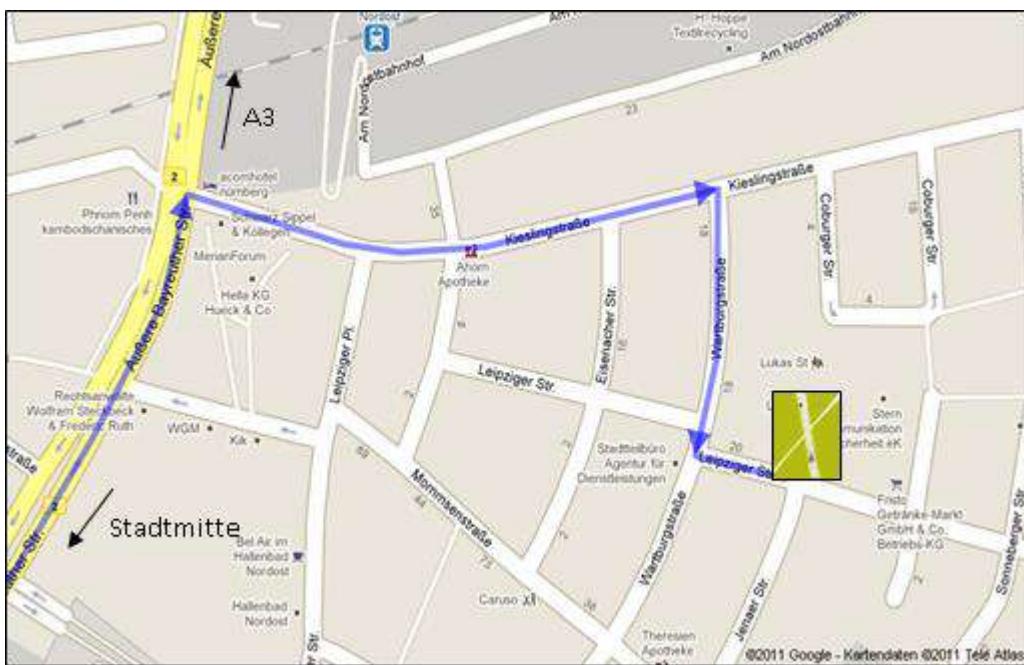
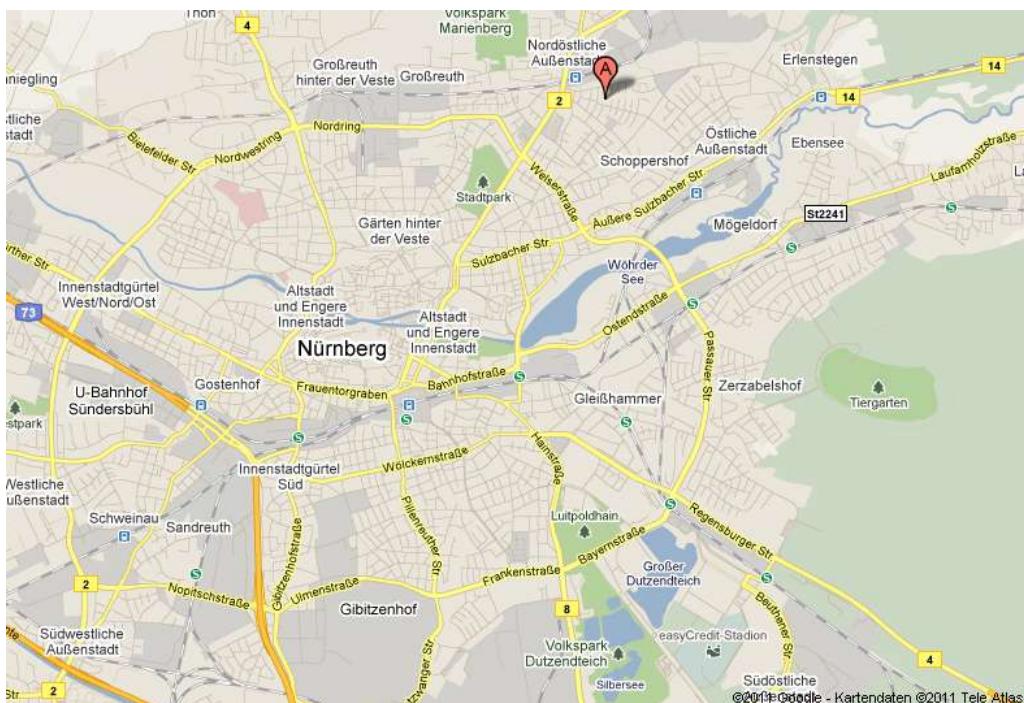
Hausgemachtes Limetten-Minze-Sorbet II Tarte au chocolate II  
Confit von Erdbeere, Rhabarber und Vanille

\*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.

