

UPPER20



UPPER20

RAUM FUER IDEEN

**konektra**<sup>®</sup>



**VENTERI**  
PREMIUM ROOM FRAGRANCE

**KEEPERS & COOKS**  

---

**EXPERIENCE**

---

UPPER20 ist ein Zusammenschluss dreier Nürnberger Marken und bildet so das Grundgerüst für kreative Raumnutzung.

Exklusive Raumdüfte treffen auf klassisches Interieur Design, um in dieser Atmosphäre aussergewöhnliche Geschmackserlebnisse geniessen zu können.

Moderner Gallery Style trifft den Charme der Nürnberger Altstadt. Das UPPER20 im Herzen der Nürnberger Altstadt bietet mit seiner architektonisch einzigartigen Location viele Möglichkeiten Ihre Marke zu hochwertig zu präsentieren und Ihre Gäste zu überraschen.

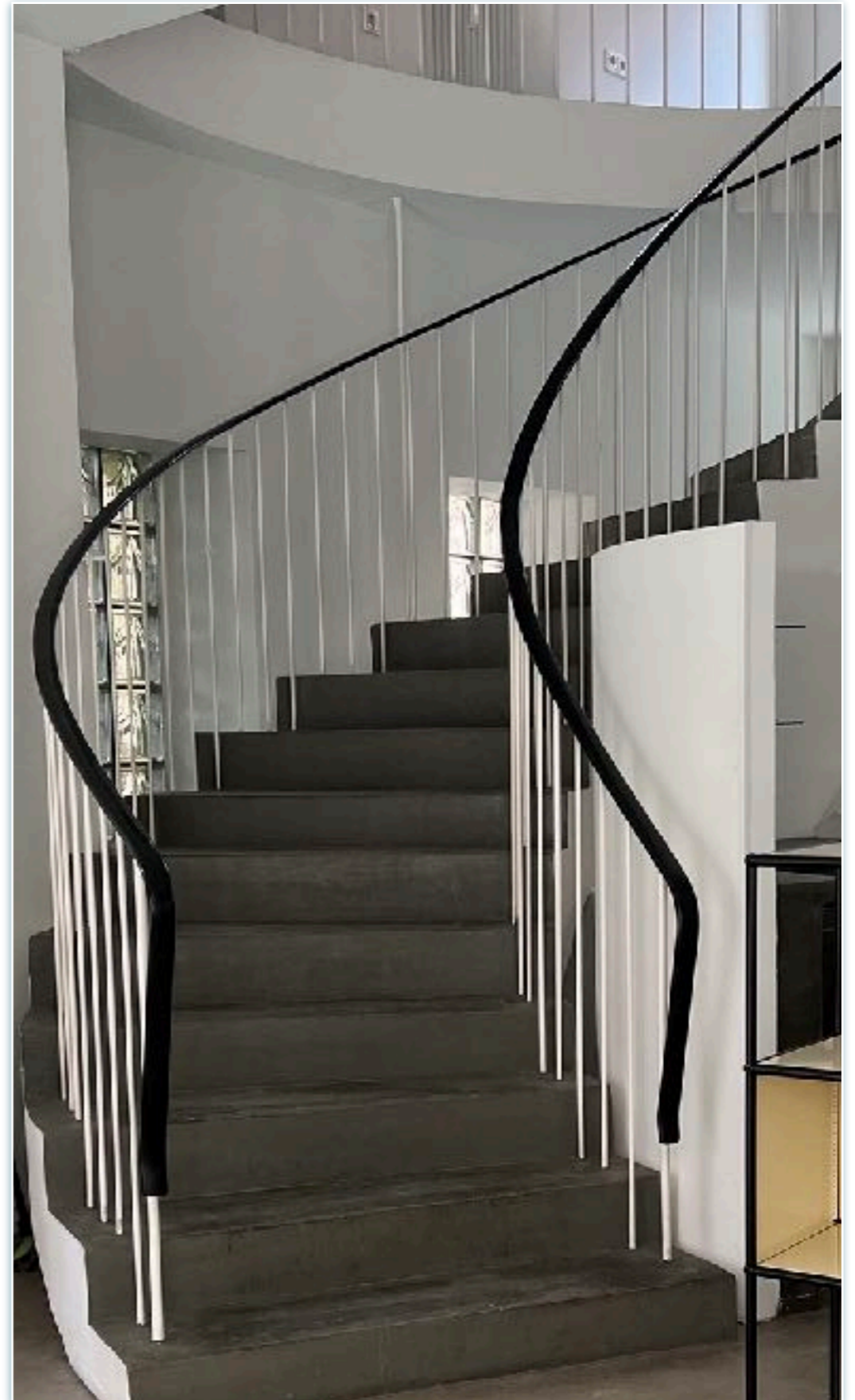
# RAUM FÜR IDEEN

---

Sie suchen...

- ... einen Pop Up Store für Ihre Produkte
- ... einen Off Exhibition Space für Ihre Kunden
- ... einen Workshop Space für Ihre Themen
- ... eine Gallery für Ihre Kunst
- ... einen Showroom für Ihre Marke
- ... eine Event Location für Ihre Veranstaltung

Was ist Ihre Idee?



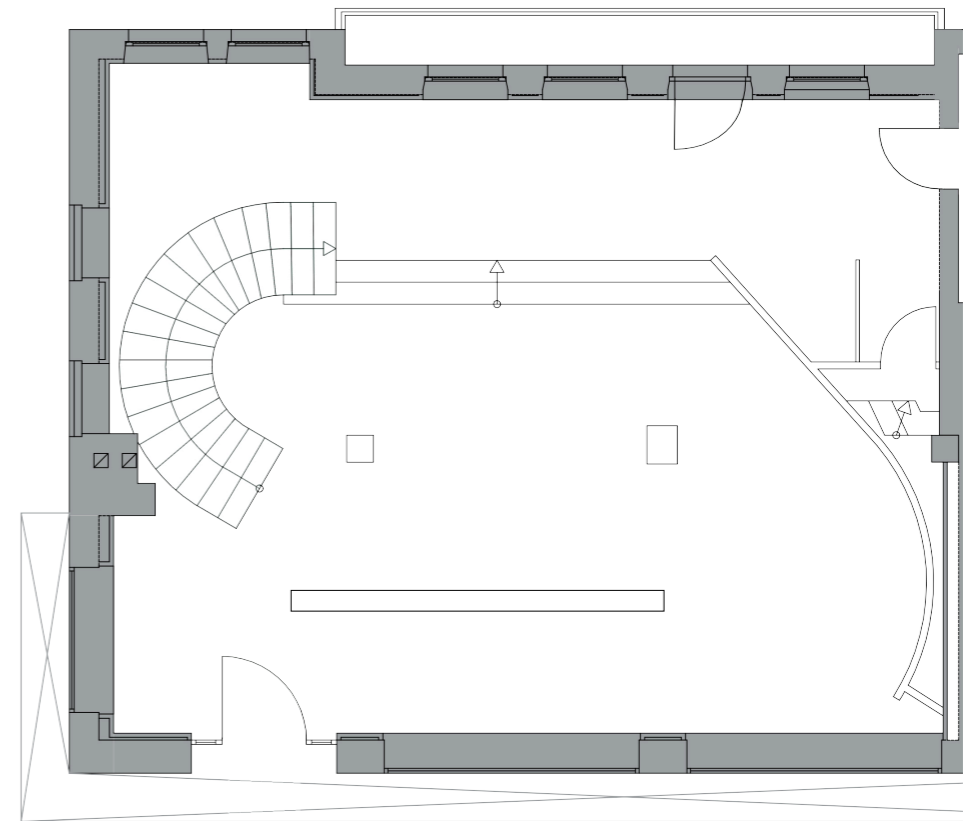
# RAUM FÜR IDEEN

---

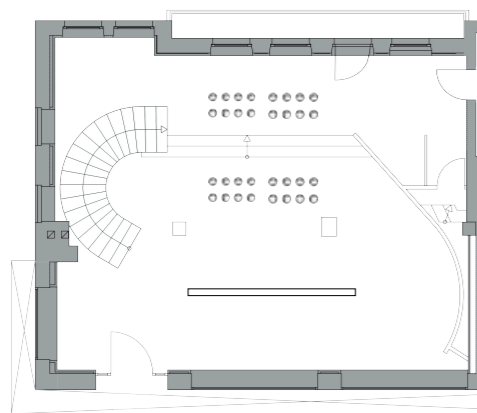


RAUM FÜR IDEEN

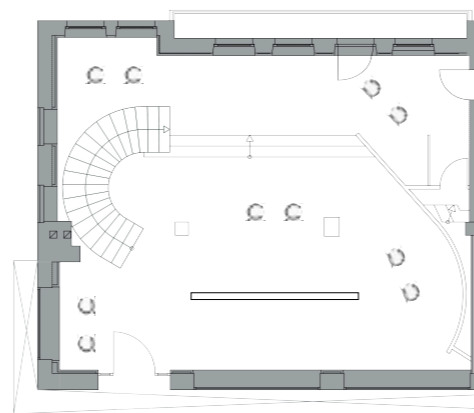
# VARIANTEN



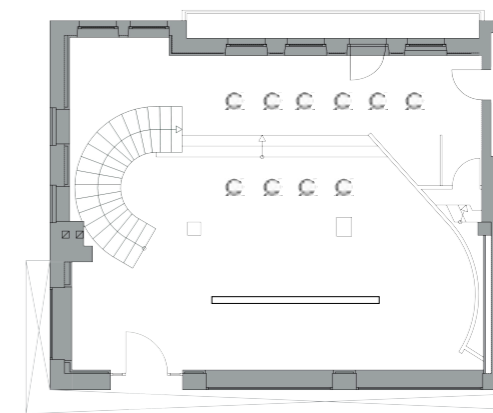
Grundriss, EG, UPPER20



Kino, Präsentation



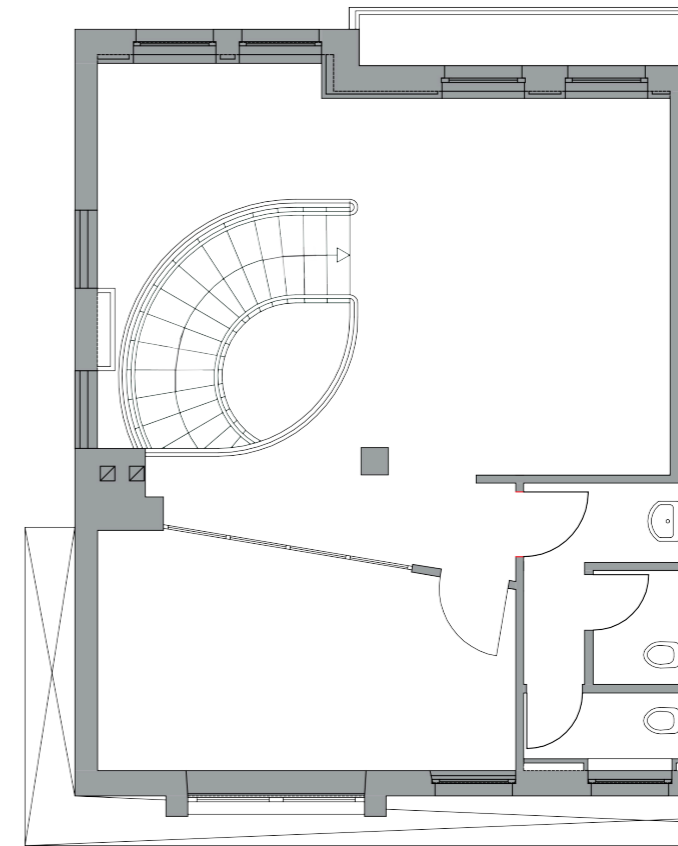
Showroom



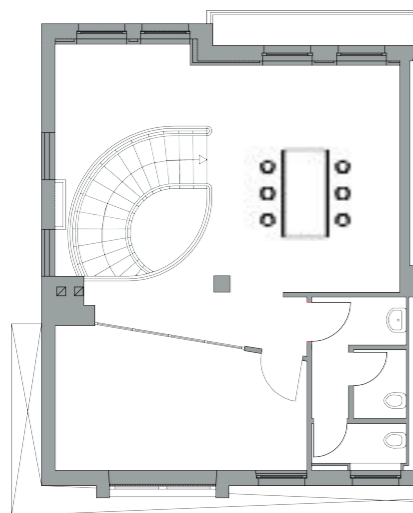
Stehempfang

RAUM FÜR IDEEN

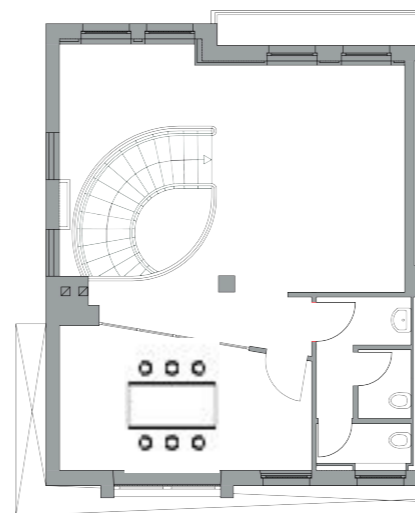
# VARIANTEN



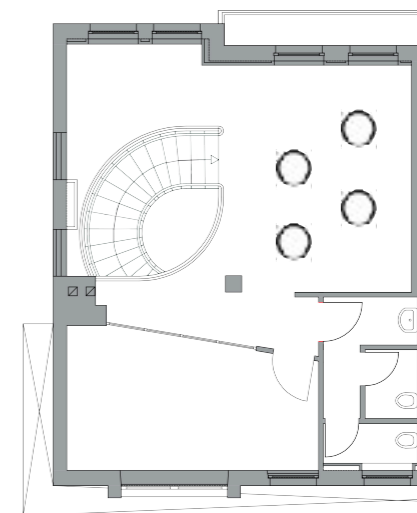
Grundriss, 1.OG, UPPER20



Workshop, Dinner



Workshop



Stehempfang

# RAUMMIETE

Von 10 bis 80 Personen sind Ihren Ideen keine Grenzen gesetzt. Für die exklusive Nutzung Ihrer Veranstaltung berechnen wir nur die gewünschte Raummiete, eine Pauschale für Essen und Getränke, sowie das benötigte Personal - das Rundumsorglospaket ohne versteckte Zusatzkosten. Buchungen möglich für bis zu 80 Personen, von 10:00 bis maximal 24:00 Uhr.

HALBTAGS (5 STD.\*)  
**600 EUR**

GANZTAGS (10 STD.\*)  
**900 EUR**

\*verlängerbar, je zusätzliche Stunde 120 EUR, maximal 1380 EUR pro Tag

mehrtägige Nutzung gegen Pauschalangebot nach Absprache

Servicepersonal - Abrechnung pro Stunde (28€/h)

Spezielle Technikanforderungen ( z.B. Beamer) auf Anfrage

Alle Preise verstehen sich zzgl. der MwSt.

Folgende Leistungen sind in der Raummiete inbegriffen:

Bestuhlung nach Wunsch, Nutzung des vorhandenen Mobiliars, Soundanlage, Endreinigung

# SERVICEPAKETE

CASUAL & EXPERIENCE

## BREAKFAST

Für einen perfekten Start  
in den Tag

CASUAL  
4,50 € pro Person

EXPERIENCE  
10,50 € PRO PERSON



CASUAL & EXPERIENCE

## LUNCH

Streetfood style oder  
leichter Business lunch  
Sie haben die Wahl

CASUAL  
21,00 € pro Person

EXPERIENCE  
29,00 € PRO PERSON



CASUAL & EXPERIENCE

## COFFEBREAK

Naschen ohne zu bereuen.

CASUAL  
5,00 € pro Person

EXPERIENCE  
8,00 € PRO PERSON





# SERVICEPAKETE

CASUAL & EXPERIENCE

## BREAKFAST

Für einen perfekten Start  
in den Tag

CASUAL  
CROISSANTS, BUTTERBREZE,  
BREZE MIT FRISCHKÄSE

EXPERIENCE  
BELEGTE K&C HAUSBROTE,  
HOMEMADE SMOOTHIES



CASUAL & EXPERIENCE

## LUNCH

Streetfood style oder  
leichter Business lunch

CASUAL  
BEILAGENSALAT,  
HAUPTGANG VOM BUFFET

EXPERIENCE  
BEILAGENSALAT,  
STREETFOOD  
Z.B. BRISKET BURGER



CASUAL & EXPERIENCE

## COFFEBREAK

Naschen ohne zu bereuen.

CASUAL  
BANANENBROT,  
GUGELHUPF, BROWNIE

EXPERIENCE  
NY CHEESECAKE,  
BLAUBEER TARTELETTES,  
MANDELCROISSANT



# SERVICEPAKETE

Casual & Experience

Getränke  
halbtags

Wasser, Limos,  
Kaffeespezialitäten  
5 hour flat

17,00 € pro Person



Casual & Experience

Getränke  
ganztags

Wasser, Limos,  
Kaffeespezialitäten  
all day long

25,00 € pro Person



Casual & Experience

Getränke  
Add On

Bier, Wein, Secco-  
die optimale Ergänzung!

20,00 € pro Person



# INDIVIDUALPAKETE

Experience

## Streetfood

Authentisches Streetfood,  
modern interpretiert

PREIS  
PRO PERSON  
AUF ANFRAGE



Experience

## Exklusiv Menue

3 bis 4 Gänge,  
direkt am Gast serviert

PREIS  
PRO PERSON  
AUF ANFRAGE



Experience

## Fine Dining Live Cooking

Exklusive Foodkreationen,  
unerwartet anders

PREIS  
PRO PERSON  
AUF ANFRAGE



# INDIVIDUALPAKETE

Experience

## Streetfood

-AUSZUG AUS DEM NASCHPLAN-

BLOODY MARY BEEF MIT SELLERIEPÜREE,  
GESCHMORTEM KOHLRABI UND RÖSTZWIEBELN

COCO BREAD, GEZUPFTE RINDERSCHULTER,  
ALOHA COLE SLAW, CHILI-BANANENSAUCE,  
FRISCHER KORIANDER

RAVIOLI MIT PECORINO-FEIGE, FRUCHTIGER  
TOMATENSUGO, ROSMARINSCHAUM, PARMESAN



Experience

## Exclusive Menue

-AUSZUG AUS DEM NASCHPLAN-

BUTTERMILCH | SAUERKLEE | FLEUR DE SEL

SAIBLING | BEETE | ZITRONE | BLÜTE

PASTINAKE | MADEIRA | SALBEI | SAUERAMPFER

RIND | SCHWARZWURZEL | KAROTTE | KRAUT | MALZ

ZITRONENMELISSE | MILCH | RHABARBER |  
GÄNSEBLÜMCHEN



Experience

## Fine Dining Live Cooking

-AUSZUG AUS DEM NASCHPLAN-

POCHIERTER LACHS IM FRISCHEN  
KRÄUTERMANTEL MIT SELLERIEPÜREE,  
EINGELEGTEN SENF-KAROTTEN, GETREIDE-  
MANDEL-BUTTER-SCHMELZE, KERBEL  
HOLLANDAISE UND BLUTAMPFERKRESSE

BRISKET VOM WAGYU MIT K&C RUB, DAZU  
PETERSILIENWURZELPÜREE, EINGELEGTE  
PERLZWIEBEL, NUSSREMOULADE, BBQ SOSSE  
UND WURZELCHIPS



# INDIVIDUALPAKETE

Experience

## Fingerfood

Food Porn direkt von der  
Hand in den Mund

PREIS  
PRO PERSON  
AUF ANFRAGE



Experience

## Flying Buffet

Klein & fein.  
Ein aussergewöhnliches  
Menu fliegend serviert

PREIS  
PRO PERSON  
AUF ANFRAGE



Experience

## Buffet

Von Vorspeisen bis  
Dessert - ein  
ganzheitlicher Genuss

PREIS  
PRO PERSON  
AUF ANFRAGE



# INDIVIDUALPAKETE

Experience

## Fingerfood

-AUSZUG AUS DEM NASCHPLAN-

RIND | GURKE | WACHTEL | ROTE BEETE | ZWIEBEL

ENTE | ORANGE | ROTE BEETE | BUCHENPILZ

THUNFISCH | LAUCH | CHILI | LIMETTE

ROTE BEETE | AVOCADO | HASELNUSS | FELDSALAT

KOKOS | LIMETTE | HEIDELBEERE | MANDELN



Experience

## Flying Buffet

-AUSZUG AUS DEM NASCHPLAN-

VORSPEISEN

ZIEGENKÄSE | RADICCHIO | GRANATAPFEL | WALNUS

LACHS | RICOTTA | NUSS

RIND | GURKE | WACHTEL | ROTE BEETE | ZWIEBEL

SUPPE

KARTOFFEL | TRÜFFEL | KNOBLAUCH

HAUPTGÄNGE

KALB | BROKKOLI | KAROTTE | SENF

GARNELE | REIS | GRÜNER SPARGEL | MISO

KÜRBIS | CURRY | APRIKOSE | REIS | KORIANDER

DESSERT

WEISSE SCHOKOLADE | WALNUS | MASCARPONE | SAUERKIRSCH



Experience

## Buffet

-AUSZUG AUS DEM NASCHPLAN-

AUFSTRICHE

ROTE ZWIEBEL | CRANBERRYCHUTNEY

SALATE

WINTERLICHER SALAT „TEL AVIV“

SUPPE

KARTOFFEL | TRÜFFEL | BROT

HAUPTGÄNGE

LAMMRÜCKEN | KARTOFFEL | BLUMENKOHL

DESSERT

KÜRBIS | PFLAUME | GRANOLA



RAUM FÜR IDEEN

# KONTAKT

UPPER20

Obere Wörthstraße 22

90403 Nürnberg

0911 - 95095711

[www.upper20.de](http://www.upper20.de)

[booking@upper20.de](mailto:booking@upper20.de)

