UPPER20



konektra®



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.

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?















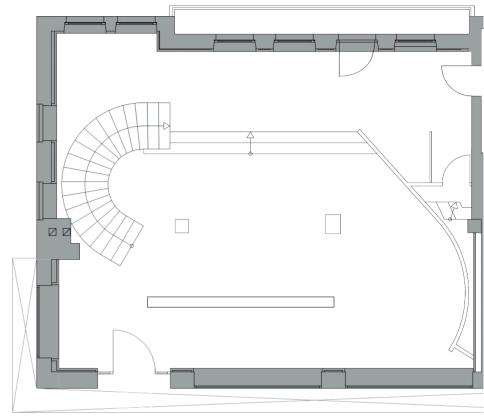




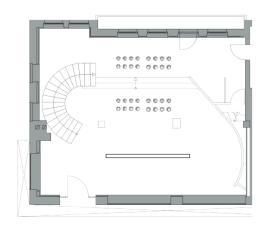




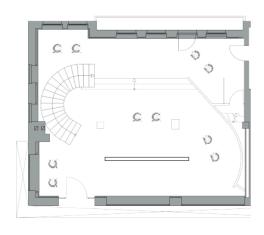
VARIANTEN



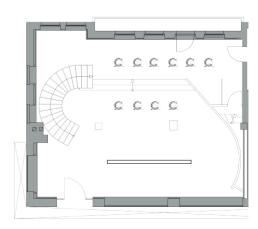
Grundriss, EG, UPPER20



Kino, Präsentation

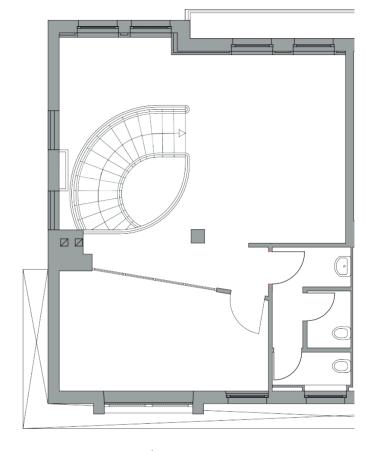


Showroom

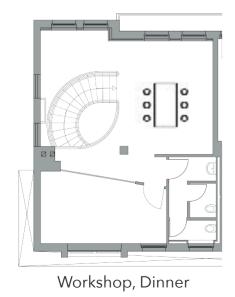


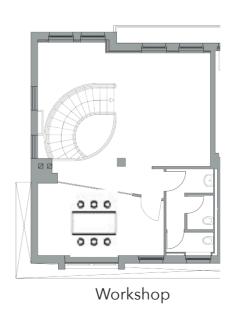
Stehempfang

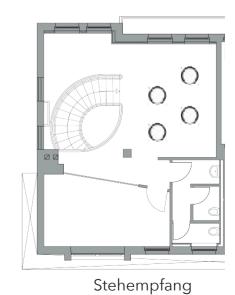
VARIANTEN



Grundriss, 1.OG, UPPER20







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.

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, Seccodie optimale Ergänzung!

20,00 € pro Person



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







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 I MADEIRA I SALBEI I SAUERAMPFER

RIND I SCHWARZWURZEL I KAROTTE I KRAUT I MALZ

ZITRONENMELISSE I MILCH I RHABARBER I 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



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







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 |
WALNUSS
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 | WALNUSS | MASCARPONE |
SAUERKIRSCHE



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



KONTAKT

UPPER20

Obere Wörthstraße 22

90403 Nürnberg

0911 - 95095711

www.upper20.de

booking@upper20.de

